

# Oster Menü

Bio Ei zum «tütschen»  
Hausgemachte Mayo & Dampformat

Bunter Ostersalat

Duo vom Bio Gitzi mit Morchelsauce  
Sauerteigknöpfli & Gemüse

Osterfladen  
Rhabarber Kompott & Glacé

Menü à CHF 59  
Hauptgang à CHF 42  
Dessert à CHF 13

## Weinempfehlung

### Weisswein

Cuvée «Va Bene», Rebbau Spiez  
Chasselas, Pinot blanc, Chardonnay  
1dl à 8

Majas Blanc, Domaine Majas, Pyrenäen  
Grenache, Chenin, Vermentino  
1dl à CHF 9

### Rotwein

Lauro Merlot, Weinmanufaktur Bern  
1dl à CHF 11

Badilante Sangiovese, Podere 414, Toskana  
1dl à CHF 8

### Süsser Perlwein

Malvirà Brachetto, Birbet, Piemont  
1dl à CHF 9