



Familie Lerjen-Perren begrüsst SIE herzlich zu einem kulinarischen Abend im Berghof.

Unser Küchenchef Reinhold Wrobel und sein Team verwöhnen Sie mit saisonalen Spezialitäten, regionalen Produkten und viel Liebe zum Detail. Dazu empfehlen wir Ihnen erlesene Weine aus unserem Weinkeller. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns **WOHL** fühlen.
EN GÜETA!

The Lerjen-Perren family warmly welcomes YOU to a memorable culinary evening at Hotel Berghof.

Our Executive Chef Reinhold Wrobel and his team will delight you with seasonal specialties, carefully selected regional ingredients, and great attention to detail. To complement your dining experience, we recommend a selection of fine wines from our wine cellar.

We hope that you feel **GREAT** with us.
ENJOY!



Opening Act...

Tatar vom Rind 80g <i>Rande / Sauerrahm / Gebeiztes Eigellb</i> Beef tartare 80g <i>Beetroot / Sour cream / Pickled egg yolk</i>	CHF	27
Sommerblattsalat <i>Yuzu-Miso dressing / Curry Cashewsnüsse / Ananas</i> Summer leaf salad <i>Yuzu-miso dressing / Curry cashews / Pineapple</i>	CHF	17
Wassermelonen-Tomaten Gazpacho <i>Basilikumöl / Mozzarella Malakoff</i> Watermelon and tomato Gazpacho <i>Basil oil / Mozzarella Malakoff</i>	CHF	14
Weisse Trockenfleisch-Cremesuppe White dried meat cream soup	CHF	16
Gemüsecremesuppe Vegetable cream soup	CHF	12



Main Act...

Filet vom Thurgauer Apfelschwein <i>Geräucherte Selleriemousseline / Wilder Brokkoli / Getrocknete Steinpilzjus</i> Apple pork fillet from Thurgau <i>Smoked celeriac mousseline / Wild Broccoli / Dried Porcini Mushroom Sauce</i>	CHF	44
Rosa Kalbstafelspitz <i>Rotkohl Dashi / Lauchgemüse / Gebackene Kartoffel-Sesam Bällchen</i> Boiled rose veal rump cap <i>Red cabbage Dashi / Leeks / Baked sesame potato balls</i>	CHF	48
Gebratenes Wolfsbarschfilet <i>Chorizo-Granatapfel Butter / Fenchel / Safran Polenta</i> Roasted sea bass fillet <i>Chorizo and pomegranate butter / Fennel / Saffron polenta</i>	CHF	49
Zermatter Käsefondue mit seinen klassischen Garnituren Zermatt cheese fondue with its classic garnish	CHF 2 Pers.	54



Final Act...

Dunkles Toblerone-Mousse <i>Weisses Toblerone Eis / Aprikose / Thymian</i> Toblerone mousse <i>White Toblerone ice cream / Apricot / Thyme</i>	CHF 17
Windbeutel <i>Erdbeeren / Rhabarber / Pistazien</i> Profiterole <i>Strawberries / Rhubarb / Pistachios</i>	CHF 18
Käseauswahl der Käserei Jumi <i>Grüne Tomaten Marmelade / Hausgemachtes Früchtebrot</i> Cheese selection from the Jumi cheese dairy <i>Green tomato jam / Homemade fruit bread</i>	CHF 22
Eis Nach Wahl <i>Vanille / Walnuss / Schokolade / Aprikose / Zitrone / Himbeere</i> Ice cream of your choice <i>Vanilla / Walnut / Chocolate / Apricot / Lemon / Raspberry</i>	CHF 4 pro Kugel per scoop



Kulinarisch verwöhnen
GAUMEN & AUGEN
FREUDEN & WEIDEN

Deklaration / Declaration...

*Kalb/Calf, Rind/Beef, Schwein/Pork: CH

*Reh/ Venison: EU

*Egli Filet/Perch fillet: CH

*Zanderfilet/Pike-perch fillet: EST

*Wolfsbarsch/Sea bass: Northeast Atlantic

*Betreffend Allergien und Intoleranzen,
geben Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft

*Our employes will be happy to provide information regarding allergens
and intolerances upon request