

# Emmentaler Gourmet Experience an den Langnau Jazz Nights

Entdecken Sie unser 5-Gang-Menü aus regionalen Produkten aus der Region.

## Einstieg ins Menü

Trockenwurst, marinierte rohe Radieschen, Broccoli-Lolli mit Quinoa-Crunch

Salziger Berliner, gefüllt mit cremigem Pilzragou und marinierten Sprossen

Brot vom Langnauer Beck mit gesalzener Joghurt-Schnittlauchbutter

### „Jäger“

### „Sammler“

#### NR 1 Freilandeier | Lauch | ONA-Kaviar

Bei 64 °C gegartes regionales Freilandeier mit cremigem Lauch-Speck-Espuma und Kaviar vom Frutiger Stör

#### NR 2 Emmentaler Forelle | Gurke | Nussbutter

Ceviche von der Emmentaler Forelle, roh mariniert, mit eingelegten Gurkenperlen, gerösteten Macadamianüsse und Nussbutterschaum

#### NR 3 Blumenkohl | Trüffel | Brunnenkresse

Knusprig frittiertes Blumenkohl mit Trüffel-Mayonnaise und mariniertes Brunnenkresse

#### NR 4 Kalb | Mostbröckli | Mais

Rosa gebratener BBQ-Kalbsrücken mit kräftigem Kalbsjus, sous-vide-gegartem Honigkarotten und knusprigem Polenta-Würfel

#### NR 5 Holunder | Blaubeere | Blätterteig

Knuspriges Millefeuille aus karamellisiertem Blätterteig mit Holunder-Mousse, mariniertes Blaubeeren und Blaubeer-Doppelrahmglace

#### NR 1 Stangensellerie | Radieschen | Limette

Knackig mariniertes Stangensellerie Salat mit fermentierten Radieschenscheiben, Limetten-Gel und Kräuteröl

#### NR 2 Himbeere | Gurke | Baguette

Erfrischende Himbeer-Gazpacho mit süss-sauren Gurkenperlen und würzigen Croutons

#### NR 3 Blumenkohl | Trüffel | Brunnenkresse

Knusprig frittiertes Blumenkohl mit Trüffel-Mayonnaise und mariniertes Brunnenkresse

#### NR 4 Endivie | Safran | Tomate

Sous-vide-gegart und geblähter Endivien Salat mit Safranschaum, Gnocchetti und confierten Cherrytomaten

#### NR 5 Erdbeere | Schokolade | V-Quark

Variation aus regionalen Erdbeeren als Mousse, Glace und Ragout, verfeinert mit dunkler Schokolade und Mandel-V-Quark

110

5 | Gang

99

95

4 | Gang

89

79

3 | Gang

75

Upgraden Sie Ihr Menü mit den folgenden Zutaten:

**Rindsfilet vom Urtenen Beef  
anstelle des Kalbsrückens + 15**

**Käsevariation aus der Region + 15**

**Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % MWST.

**restolike**  
CREATIVE FOOD