

Restaurant

National
■ ■ ■ ■ BERN

Samstag, 21. Oktober 2017

Rum- Dinner



Moderation: Adrian Duppenenthaler
Reservierungen unter 031 552 15 15 oder
info@nationalbern.ch

Rum-Dinner

Samstag, 21. Oktober 2017

Start Apéro 18:30, Essen 19:00 Uhr

National
■ ■ ■ ■ **BERN**

Geräucherter Frutiger-Stör mit Pilzmousse und Blinis
(Amuse bouche)

Fasan-Brust mit Anis-Fenchelsauce auf pikantem Kürbispüree

Lauchsuppe mit Kartoffel-Brunoise und Klösschen
vom Waadtländer -Saucisson

Zanderfilet vom Grill mit Mango Sauce und Rosapfeffer
Maniokrollen

Waldmeistersorbet mit Kakaogitter

Duett vom Emmentaler Reh mit Ragout und Rücken, an Wild-
rahmsauce, zweifarbige Spätzli, Wirsing mit Speck, Rotkraut

Lenker Bleu mit Rotweibirnen und Nüssen

Weisses Schokoladenküchlein mit Heidelbeeren, Maroni-
Schaumgefrorenes, Toblerone-Mousse auf Himbeercoulis

Preis inkl. Whiskies, Aperitif und Wasser CHF 145.—

Moderation: Adrian Duppenenthaler

Reservierungen unter 031 552 15 15 oder
info@nationalbern.ch

Restaurant National Bern, Hirschengraben 24
3011 Bern, www.nationalbern.ch