

Frühlingsaromen
und feine Weine

Wine & Dine

Restaurant Rüttihubelbad

Freitag, 28. März 2025
18.15 Uhr

Freuen Sie sich auf ein feines 6-Gang-Menü mit saisonalen Bio-Produkten, begleitet von ausgezeichneten Demeter-Weinen von *Biovin Martin* aus Ligerz.

Ein Abend voller kulinarischer Highlights mit frischen Geschmacksnoten in gemütlicher und genussvoller Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Sie!

Anmeldung, Menukarte und
Sonderangebot für Übernachtung:
ruettihubelbad.ch/wine-and-dine
oder 031 700 81 81





Frühlings menu

Trilogie von Gemüse-Tatar

mit Brioche aus unserer Bio-Backwerkstatt

Demeter-Risotto mit Bärlauchschaum und Seidentofu

Bielersee Weisswein-Schaumsüppchen

mit Blätterteigstange aus unserer Bio-Backwerkstatt

Rindsfilet-Medailon mit Senfkruste überbacken

oder

Geräuchertes Wurzelgemüse mit Vanille-Selleriecrème

Beilage: Gefüllter Demeter-Zucchetti und Mangoldreis

Käse von der Dorfchäsi Noflen

mit Nussbrot und Feigensenf

Kleines Dessertbuffet

mit unseren Rüttihubel-Spezialitäten

CHF 104 pro Person

inklusive Wein, Wasser und Kaffee

Alle Gänge sind mit Bio- und/oder Demeter-Produkten hergestellt.

Preis in CHF inkl. 8.1% MwSt

