

# DINNER



## ENTREES

- Gebeizter Lachs** 24  
sanft geräuchert, mit Meerrettich-Crème fraîche (bio), handgemachten Waffel-Blinis und Rohkostsalat  
*Marinated and gently smoked salmon, horseradish crème fraîche, handmade waffle blinis and raw vegetable salad*
- Karamellisierter Ziegenkäse** VEG GF 21  
mit Randencrème, Birne, Walnüssen und Nüssler  
*Caramelized goat cheese with beetroot cream, pear, walnuts and lamb's lettuce*
- Dim Sum** LF 23  
mit Shrimps, mit Ponzu Sud und Karotten-Salat  
*with shrimps, served with ponzu broth and carrot salad*
- Nüssler Salat** 21  
mit French Dressing, gebratenen Pilzen, Speck, Croûtons und gerösteten Haselnüssen  
*Lamb's lettuce with French dressing, fried mushrooms, bacon, croutons and roasted hazelnuts*
- Garten Salat** VEG+ LF GF 17  
Blattsalat mit Orangen-Dressing, glasiertem Kürbis, Edamame (bio), Cranberrys, Granatapfel und Kernen  
*Leaf salad with orange dressing, glazed pumpkin, edamame (organic), cranberries, pomegranate and seeds*
- Hokkaido Süppchen** VEG+ LF 16  
Kürbissüppchen mit Pickles und Blätterteigstange  
*Hokkaido pumpkin soup with pickles and puff pastry*

## DESSERTS

- Frisch gebackener Cookie** VEG 16  
mit Vanille-Glace aus Bio-Milch von der Eiswerkstatt und Mango-Passionsfrucht-Kompott  
*Freshly baked cookie served with vanilla ice cream locally made from organic milk and mango passion fruit compote*
- Gewürz Ananas** VEG LF GF (VEG+ auf Wunsch) 12  
sous-vide, serviert mit Bio-Orangencrème und gerösteten Macadamianüssen  
*Spiced sous-vide pineapple served with organic orange cream and roasted macadamia nuts*
- Crème Brûlée** VEG GF 16  
aus Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit Heidelbeerkompott (bio) und Karamell Walnüssen  
*made with organic cream and tonka beans, served with blueberry compote and caramelized walnuts*
- Schokoladenkuchen** VEG GF 16  
ohne Mehl, aus Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter, serviert mit Kokos-Glace von der Eiswerkstatt  
*Flourless chocolate cake, served with coconut ice cream locally made from organic milk*
- Glace des Tages** VEG 9
- Affogato** VEG GF 10
- Coupe Colonel** VEG+ LF GF 13

## MAINS

- Murtensee Fang «Bordelaise»** 45  
auf der Haut gebraten mit Kräuter Brösel Kruste, serviert mit Beurre Blanc aus Bio-Butter, Seeland Gemüse und Kartoffel Sellerie Stampf  
*Lake Murten catch with herb crumb crust, served with Beurre Blanc, vegetables and potato celeriac mash*
- Entrecôte «Café de Paris»** gf 54  
vom Schweizer Bio-Rind, zartrosa sous-vide gegart, mit Café de Paris Sauce und Röstkartoffeln mit Lauch  
*Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with Café de Paris sauce and roasted potatoes with leeks*
- Bœuf Bourguignon** 43  
Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Champignons und Speck, serviert mit handgemachten Mohn-Malfatti (bio) und Seeland Gemüse  
*Swiss organic beef ragout with mushrooms and bacon, served with poppy seed malfatti (organic) and vegetables*
- Mohn Malfatti** veg 41  
handgemacht, mit gebratenen Pilzen, Rahm Wirsing, Apfel Rotkraut und Preiselbeer Chutney  
*Handmade poppy seed malfatti with mushrooms, creamed savoy cabbage, apple red cabbage and cranberry chutney*
- Barbarie Entenbrust** lf 44  
aus Frankreich, zartrosa gebraten, mit Umami-Jus, gebackenem Bio-Jasminreis, Chinakohl und Chia-Crumble  
*Barbarie duck breast from France, pink-roasted, with umami jus, baked jasmine rice, Chinese cabbage and chia crumble*
- Randen Falafel** veg+ lf gf 38  
mit Sesam, serviert auf Süsskartoffel Limetten Püree, dazu gebackener Chinakohl und Pickles  
*Beetroot falafel with sesame, served on sweet potato lime puree, with baked Chinese cabbage and pickles*
- Flankensteak** gf 46  
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, serviert mit Marsala Jus, Kartoffel Sellerie Stampf und Rahm Wirsing  
*Flank steak from organic Swiss beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, potato celeriac mash and creamed savoy cabbage*

**veg** | vegetarisch **vegetarian** **veg+** | vegan **vegan**  
**gf** | glutenfrei **gluten-free** **lf** | laktosefrei **lactose-free**

**Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten.**  
*Please inform our crew regarding food allergies.*

Wir verwenden ausgesuchte Zutaten von bester Qualität.  
Obst und Gemüse beziehen wir möglichst aus der Region.  
Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte.

*We use selected ingredients of the best quality. We source fresh fruit and vegetables from the region whenever possible. We use regional and organic dairy products.*

