

# ENTREES

## **Tagliatelle** veg

handgemacht, mit Peperonata, Bio-Feta und gerösteten Haselnüssen  
*Handmade tagliatelle with peperonata, organic feta cheese and roasted hazelnuts*  
21

## **Geflämmtter Kabeljau** lf gf\*

mit marinierten Seeland Gurken, Basilikum Sorbet, Dukkah und geröstetem Landbaguette  
*Flamed cod with marinated Seeland cucumbers, basil sorbet, Dukkah and toasted baguette*  
23

## **Gartensalat** lf gf\*

aus dem Seeland mit weisser Spargelvinaigrette, Gartenerbsen, Chorizo und geröstetem Landbaguette  
*Seeland garden salad with white asparagus vinaigrette, green peas, chorizo and toasted baguette*  
16

## **Persisches Tabouleh** veg+ lf

mit Fava aus weissen Bohnen, Gemüsepickles, Gartenkräuteröl und geröstetem Landbaguette  
*Persian tabbouleh with white bean fava, vegetable pickles, garden herb oil and toasted baguette*  
18

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir wenn immer möglich aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-Rind und vom Kiesener Duroc-Schwein. Unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.

*We source fresh fruit and vegetables from the region whenever possible. We use regional and organic dairy products. Our meat is from Swiss organic beef and local Duroc pork. Our poultry comes from local and particularly animal-friendly farming. Our fish comes from sustainable fisheries.*



# BAY

# MAINS

## **Duroc Schweinebauch** gf

24h sous-vide gegart, mit Umami Jus, Süsskartoffelpüree und Seeland Pak Choi  
*Duroc pork belly, cooked sous-vide for 24 hours, with umami jus, sweet potato puree and Seeland pak choi*  
40

## **Murtensee Fang** gf

auf der Haut gebraten, mit Spargel Velouté, Kartoffel Sellerie Stampf und Seeland Frühlingsgemüse  
*Murtensee catch roasted on the skin, with asparagus velouté, mashed celery and potatoes and Seeland spring vegetables*  
44

## **Grüner Seeland Spargel** veg+ lf gf

kurzgebraten, mit Kichererbsen Shakshuka, Ofenaubergine und Mandelmayonnaise  
*Sautéed green Seeland asparagus with chickpea shakshuka, oven-baked aubergine and almond mayonnaise*  
39

## **Poulet Oberschenkel**

ohne Knochen knusprig gebraten, mit Mojo Verde, Karotten Fregola Sarda und Seeland Frühlingsgemüse  
*Boneless crispy chicken thigh with mojo verde, carrot fregola sarda and Seeland spring vegetables*  
39

## **Flankensteak** gf

vom Bio-Rind, 24h sous-vide gegart, mit Marsala Jus, Kartoffel Sellerie Stampf und Seeland Frühlingsgemüse  
*Flank steak from organic beef, cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed celery and potatoes and Seeland spring vegetables*  
44

## **Karotten Fregola Sarda** veg

mit Bio-Pecorino, Seeland Spinat und getrockneten Bio-Kalamata Oliven  
*Carrot Fregola Sarda with organic Pecorino, Seeland spinach and dried organic Kalamata olives*  
38

YOU ARE WONDERFUL TONIGHT

**veg** | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*  
**gf** | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*  
 \*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

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

Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*



Rathausgasse 46  
 www.bonbec.ch

**BAY**

MODERN BRASSERIE

Hodlerstrasse 16  
 www.restaurantbay.ch

**sua**

RESTAURANT

Münstergasse 68  
 www.suarestaurant.ch

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.  
*All prices are in Swiss francs and include 7.7% taxes.*

## SIGNATURE APERITIFS

<b>French Tonic</b> Calvet (französischer Weinlikör), Tonic Water, Soda, Minze	10
<b>Americano Sprizz</b> Campari, roter Wermut, Cava Brut, Soda	12
<b>Kir Sprizz</b> Cassislikör, weisser Wermut, Cava Brut, Soda, Minze	12
<b>Pink Panther</b> –alkoholfrei– Seedlip Spice, Grapefruit, Tonic Water, Soda	11
<b>Bitter Orange</b> –alkoholfrei– Orangenbitter, roter Wermut, Soda	9
<b>Blueberry Tonic</b> –alkoholfrei– Heidelbeere, Wermut, Tonic Water, Soda	10

## APERITIF CLASSICS

<b>Negroni</b>	16
<b>Campari Soda</b>	10
<b>Aperol Sprizz</b>	12
<b>Kir Blanc</b>	10
<b>Cava Martina Brut Organic</b>	10cl 9
<b>Martini Riserva</b> 18% vol.	4cl 8
<b>Ricard Pastis</b> 45% vol.	4cl 9
<b>Bloody Mary</b>	16
<b>Michel Tomatensaft</b>	20cl 7
<b>Hermes Diactoros II Bianco Lazio IGP</b>	10cl 9
Viognier, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Petit Manseng	
<b>Gargalo DO Monterrei</b> Godello	10cl 9
<b>Les Bonnes Blanc Minervois AOP</b>	10cl 8
Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc	
<b>Valaisanne Lager   Zwickel   Pale Ale</b>	33cl 7/8/8
<b>Feldschlösschen Alkoholfrei</b>	33cl 7

**BAY** \_\_\_\_\_ WELCOME