

DINNER

ENTREES

Kabeljaubäckchen 23

Im Olivenöl konfiert, mit Dörrotomaten, Kalamata Oliven, Zitronenmayonnaise und Knoblauchbrot
Cod cheeks, confit in olive oil, with dried tomatoes, Kalamata olives, lemon mayonnaise and garlic bread

Tomme Fleurette veg gf* 19

mit zartem Chicorée, Feigensenf, Dukkah und geröstetem Landbaguette
Swiss soft cheese with tender chicory, fig mustard, Dukkah and toasted country baguette

Nüsslersalat lf gf* (veg auf Anfrage) 18

aus dem Seeland mit French Dressing, Mostbröckli, Apfel und geröstetem Landbaguette
Seeland lamb's lettuce with French dressing, cured beef, apple and toasted country baguette

Kürbissüppchen veg+ lf gf* 16

mit Kokosnussmilch, Kürbispickles, Kürbiskernöl und geröstetem Landbaguette
Pumpkin soup with coconut milk, pumpkin pickles, pumpkin seed oil and toasted country baguette

DESSERTS

Kürbistarte veg 16

mit Kokosnussmilch, dazu Bio-Crème fraîche und karamellisierte Kürbiskerne
Pumpkin tarte with coconut milk, served with organic crème fraîche and caramelized pumpkin seeds

Frisch gebackener Cookie veg 16

mit Tonkabohnen-Eis und Mango-Passionsfrucht-Coulis
Freshly baked cookie with tonka bean ice cream and mango passion fruit coulis

Gewürzbirne veg gf –auf Wunsch veg+*– 16

mit Joghurt-Honig-Eis und weissem Nusskrokant
*mit Schokoladensorbet
Spiced pear with yoghurt and honey ice cream, served with white nut brittle
*with chocolate sorbet

MAINS

Duroc Schweinebauch gf 39

24h sous-vide gegart, mit Umami-Jus, Petersilienwurzpüree und lauwarmem Coleslaw
Duroc pork belly cooked sous-vide for 24 hours, with umami jus, parsley root puree and lukewarm coleslaw

Murtensee Fang gf 44

auf der Haut gebraten, mit Beurre Blanc, Pastinaken-Kartoffel-Stampf und grünen Bio-Schmorbohnen
Murtensee catch fried on the skin, with beurre blanc, parsnip and potato mash and braised organic green beans

Polenta Süsskartoffel Nocken veg+ lf 38

mit süss-sauren Mu-Err Pilzen, Rosenkohl, Preiselbeeren und Wirsingchips
Polenta and sweet potato dumplings with sweet and sour Mu-Err mushrooms, Brussels sprouts, cranberries and savoy cabbage chips

Hirschschulter 42

geschmort und gezupft, mit gebratenen Pilzen, handgemachten Kräuterspätzle, und Kürbischutney
Braised and pulled venison shoulder with fried mushrooms, handmade herb spaetzle and pumpkin chutney

Flankensteak gf 44

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

Randen Carnaroli Risotto veg gf 38

dazu Bio-Feta, Rosenkohl mit Ahornsirup aus dem Ofen und Randenpickles
Beetroot Carnaroli risotto with organic feta, Brussels sprouts with maple syrup from the oven and beetroot pickles

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