

BAY

MODERN BRASSERIE

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 Kiesener Duroc porc. Our poultry comes from local and particularly animal-friendly farming. Our fish comes from sustainable fisheries.



GARTEN SCHMORTOPF veg+ lf gf*

Bio-Tomatenpassata, Seelandgemüse, Kartoffeln, weisse Soissons-Bohnen, Olivenöl, frische Kräuter und knuspriges Landbaguette.

Organic tomato sauce, local vegetables, potatoes, white beans, olive oil, fresh herbs and crispy rustic baguette.

ROTES CURRY veg+ lf gf*

Kokosnussmilch, Tomaten, Galgant, Seelandgemüse, Kichererbsen, geröstete Erdnüsse, frische Kräuter und knuspriges Landbaguette.

Coconut milk, tomatoes, galangal, local vegetables, chickpeas, toasted peanuts, fresh herbs and crispy rustic baguette.

CREME CASSOULET veg gf*

Bio-Rahm, Weisswein, Seelandgemüse, Pilze, weisse Soissons-Bohnen, geröstete Walnüsse, frische Kräuter und knuspriges Landbaguette.

Organic cream, white wine, vegetables, mushrooms, white beans, toasted walnuts, fresh herbs and crispy rustic baguette.



+ Kabeljau MSC lf gf

Cod MSC

+ Schweizer Bauernwurst mit Bio-Rindfleisch lf gf

Farmer's sausage with organic beef

+ Schweizer Poulet-Oberschenkel lf gf

Swiss chicken thigh without bones

+ Bio-Feta veg gf

Organic feta cheese

+ Schweizer Bio-Rindshackbällchen lf gf

Meatballs from organic Swiss beef

+ Frutiger Bio-Tempeh veg+ lf gf

Local organic tempeh

ALLE *all*

29

DESSERTS auf Wunsch veg+

8

Dunkle Schokoladenstreuselmouse veg

mit Bio-Limettenmascarpone

Dark chocolate crumble mousse with lime mascarpone

«Cuckoo» Bergheumilcheis veg gf

mit Nusskrokant

Mountain hay milk ice cream with sugar roasted nuts

«Cuckoo» Passionsfruchtsorbet veg+ lf gf

mit Schweizer Steinobst

Passionfruit sorbet with local stone fruit

DRINKS

French Tonic

Calvet Weinlikör, Tonic Water, Soda, Minze

10

Americano Sprizz

Campari, roter Wermut, Cava Brut, Soda

12

Kir Sprizz

Cassilikör, weisser Wermut, Cava Brut, Soda, Minze

12

Pink Panther —alkoholfrei—

Seedlip Spice, Pink Grapefruit, Tonic Water, Soda

11

Bitter Orange —alkoholfrei—

Orangenbitter, roter Wermut, Soda

9

Blueberry Tonic —alkoholfrei—

Heidelbeere, Wermut, Tonic Water, Soda, Minze

10

Cava Martina Brut Organic

1dl

9

Belletruche La Côte AOC Chasselas

1dl

8

Gargalo DO Monterrei Godello

1dl

9

Les Bonnes Blanc Minervois AOP

1dl

7

Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Valaisanne Lager | Zwickel | Pale Ale

33cl

7/8/8

Feldschlösschen Alkoholfrei

33cl

7

Chilled Swiss Alp Tea

min. 30cl

5

Grapefruitsaftschorle

min. 30cl

5

Îris Apfelsaft 100% Valais

25cl

7

Vivi Kola

33cl

6

Berner Wasser gefiltert und gekühlt

Still 50cl/100cl 4/5

Laut 50cl/100cl 6/8

Sirocco Premium Tee -biologisch-

6

Espresso | Kaffee

5

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*

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.