DINNER

ENTREES

Auberginen Antipasti VEG GF 19
hausgemacht, mit leichter Ziegenfrischkäsecrème und Kirschtomaten
Aubergine antipasti with goat cheese cream and tomatoes

Konfierte Shrimps 21
im Olivenöl gegart, serviert mit Knoblauchbaguette, Dörrtomaten und Zitronenmayonnaise
Confit shrimps cooked in olive oil, served with garlic baguette, sun-dried tomatoes and lemon mayonnaise

Zander Ceviche LF 24
mit gelber Leche de Tigre, Mango, Koriandergrün und Panko-Crumble
Zander ceviche with yellow Tiger's Milk, mango, coriander leaves and panko crumble

Tatar de Bœuf 26
handgeschnitten vom Schweizer Bio-Entrecôte, serviert mit Essiggurkenmayonnaise und Brioche
Organic beef tartare with pickle mayonnaise and brioche

Garten Salat VEG LF GF (VEG+ auf Wunsch) 17
Blattsalat mit Wassermelone, Kalamata Oliven, Gurke, Knusperkernen und Thymian-Honig-Dressing
Leaf salad with watermelon, Kalamata olives, cucumber, crunchy seeds and thyme-honey dressing

DESSERTS

Aprikosen Tartelette VEG 16
serviert mit gerösteten Mandeln und Vanilleglace aus Bio-Milch von der Eiswerkstatt
Apricot tartlet with roasted almonds and vanilla ice cream

Frisch gebackener Cookie VEG 16
mit Fior di Latte Glace aus Bio-Milch von der Eiswerkstatt und Mango-Passionsfrucht-Kompott
Freshly baked cookie served with Fior di Latte ice cream from organic milk and mango passion fruit compote

Schokoladenkuchen VEG GF 16
aus Bio-Zutaten ohne Mehl, serviert mit Vanillerahm und Cassis-Karkade-Sorbet von der Eiswerkstatt
Chocolate cake with vanilla cream and blackcurrant sorbet

Crème Brûlée VEG GF 16
aus Bio-Zutaten, Freilandeiern und Tonkabohne, mit Heidelbeerkompott (bio) und Karamell Walnüssen
Crème Brûlée with blueberry compote and walnuts

Portion Glace VEG GF 8

Sgroppino VEG+ LF GF 13

Affogato VEG GF 10

MAINS

Murtensee Fang GF 45
Filets auf der Haut gebraten, serviert mit weisse Bohnen Pot-au-feu, mariniertem Fenchel, konfierten Kirschtomaten und Knoblauchbaguette
Lake Murten catch, fried on the skin, served with white bean pot-au-feu, fennel, confit tomatoes and garlic baguette

Ratatouille Tarte VEG 42
mit handgemachtem Mürbeteig aus Bio-Zutaten, mit Bergmilch Burrata, Oliven, Pesto und Pinienkernen
with handmade organic shortcrust pastry served with mountain milk burrata, olives, pesto and pine nuts

Poulet Oberschenkel GF 39
ausgelöst und kross gebraten, serviert mit Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln und Artischocken
Boneless crispy roasted chicken thigh, served with lemon sauce, rosemary potatoes and artichokes

Entrecôte «Café de Paris» (200g) GF 54
vom Schweizer Bio-Rind, zartrosa sous-vide gegart, mit Café de Paris Sauce und Rosmarinkartoffeln
Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with Café de Paris sauce and rosemary potatoes

Flankensteak GF 46
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, serviert mit Marsala-Jus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, ratatouille and rosemary potatoes

Banh Mi 38
Krossgebratener Aaretaler Duroc Schweinebauch mit Hoisin-Glasur im Brioche mit Pak Choi, Coleslaw, Pickles und Koriandergrün
Crispy roasted Aaretal Duroc pork belly with hoisin glaze in brioche with pak choi, coleslaw, pickles and coriander

Sommer Pasta VEG+ LF 39
Frische Pasta mit Röstgemüse-Haselnuss-Pesto, grillierten Kräuterseitlingen, Artischockenherzen und konfierten Kirschtomaten
Fresh summer pasta with roasted vegetable and hazelnut pesto, grilled king oyster mushroom, artichoke hearts and confit cherry tomatoes

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.

Wir verwenden ausgesuchte Zutaten von bester Qualität. Frisches 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.

100% LOVE