

DINNER



ENTREES

- Weisser Spargel** GF 20
mit Bio-Beurre Blanc und Emmentaler Rohschinken
White asparagus with organic beurre blanc and raw ham
- Konfierte Shrimps** 21
im Olivenöl gegart, serviert mit Knoblauchbaguette,
Dörrtomaten und Zitronenmayonnaise
Confit shrimps with garlic baguette and lemon mayonnaise
- Beluga Linsen Tatar** VEG GF 19
mit Frischkäse, Apfel und Meerrettich
Beluga lentils with cream cheese, apple and horseradish
- Dim Sum** LF 24
mit Barbarie Ente, im Bambuskorb gedämpft, serviert
mit Ponzu Sud und Karotten-Sesam-Salat
*Dim Sum with Barbary duck, steamed in a bamboo basket,
served with ponzu broth and carrot sesame salad*
- Garten Salat** VEG LF GF (VEG+ auf Wunsch) 17
Blattsalat mit Thymian-Zitronen Dressing, Fenchel,
Bio-Edamame, Radieschen und Knusperkernen
*Leaf salad with thyme-lemon dressing, fennel, organic
edamame, radish and crunchy seeds*
- Karotten-Ingwer Süppchen** VEG+ LF 16
mit Kokosnussmilch, Pickles und Sesam-Blätterteig
Carrot and ginger soup with sesame 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 GF (VEG+ LF auf Wunsch) 12
mit Kokosnuss-Glace und Schokoladen-Tuile
Spiced pineapple with coconut ice cream, chocolate Tuile
- Schokoladenkuchen** VEG GF 16
aus Freilandeiern und Bio-Butter, mit Amaretto-Rahm
und Fior di Latte Glace von der Eiswerkstatt
Chocolate cake, Amaretto cream and Fior di latte ice cream
- Crème Brûlée** VEG GF 16
aus Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit
Heidelbeerkompott (bio) und Karamell Walnüssen
Crème Brûlée with blueberry compote and walnuts
- Tarte au Citron** mit Baiser VEG 16
Homemade organic lemon tart with meringue
- Haselnuss Glace** VEG GF 10
mit Amaretto Crème und karamellisierten Haselnüssen
Hazelnut ice cream with Amaretto cream and hazelnuts
- Affogato** VEG GF 10
- Coupe Colonel** VEG+ LF GF 13

MAINS

- Murtensee Fang** GF 45
Filets auf der Haut gebraten, serviert mit lauwarmen
Beluga Linsen, Erbsenpüree, Frühlingsgemüse und
Bio-Beurre Blanc
*Lake Murten catch, fried on the skin, served with Beluga
lentils, pea puree, vegetables and organic beurre blanc*
- Entrecôte «Café de Paris»** GF 54
vom Schweizer Bio-Rind, zartrosa sous-vide gegart,
mit Café de Paris und Parmesan-Kartoffeln mit Lauch
*Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with
Café de Paris and Parmesan potatoes with leeks*
- Bœuf Bourguignon** 44
Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Champignons
und Speck, serviert mit handgemachten Mohn-
Malfatti (bio) und Frühlingsgemüse
*Swiss organic beef ragout with mushrooms and bacon,
served with poppy seed malfatti (organic) and vegetables*
- Mohn Malfatti** VEG 42
handgemacht aus Bio-Zutaten, serviert mit
gebratenen Morcheln, Spinat, Erbsen, gerösteten
Haselnüssen Beurre Blanc und Parmesan
*Poppy seed malfatti, handmade from organic ingredients,
served with fried morels, spinach, peas, roasted hazelnuts,
beurre blanc and parmesan cheese*
- Duroc Schweinebauch** GF 42
krossgebraten, mit Hoisin-Glasur, Erbsenpüree,
gebackenem Chinakohl und Umami-Jus
*Roasted Duroc pork belly with hoisin glaze, pea puree,
baked Chinese cabbage and umami jus*
- Sesam Falafel** VEG+ LF GF 39
serviert auf Kohlrabi-Fava mit gebackenem Chinakohl
und Dörrtomaten-Salsa
*Sesame falafel served on kohlrabi fava with baked Chinese
cabbage and sun-dried tomato salsa*
- Flankensteak** GF 46
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide
gegart, serviert mit Marsala-Jus, Schnittlauch-
Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse
*Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, served
with Marsala jus, chive mashed potatoes and vegetables*

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.*

