

DINNER

ENTREES

Lachsforelle 24
aus Rubigen, gebeizt und geräuchert, auf handgemachten Waffel-Blinis mit Bio-Crème fraîche und Rohkostsalat
Local salmon trout, marinated and smoked, on handmade waffle blinis with organic crème fraîche and raw vegetable salad

Focaccia 21
mit Basilikumfrischkäse, Emmentaler Landrauchschinken, Spargelsalat, Tomatenvinaigrette und Haselnüssen
Focaccia with basil cream cheese, local smoked ham, white asparagus salad, tomato vinaigrette and roasted hazelnuts

Bio-Feta im Filoteig veg 23
mit Birnenchutney, Rosmarin-Honig-Glacé und Kräutersalat
Organic feta baked in filo pastry, served with pear chutney, rosemary-honey ice cream and herb salad

Garten Salat veg lf gf (auf Wunsch veg+ on request) 17
mit Schweizer Bio-Edamame-Kernen, Orange, Granatapfel, Cranberrys, Thymian-Honig-Dressing und Knuspersamen
Garden salad with Swiss organic edamame beans, orange, pomegranate, cranberries, thyme-honey dressing and seeds

Gartenerbsen Süsschen veg+ lf gf 16
mit Kalamansi, Zitronenöl und frischen Kräutern
Garden pea soup with calamansi, lemon oil and fresh herbs

DESSERTS

Macadamia Cookie veg 16
– frisch aus dem Ofen – mit hausgemachtem Bio-Joghurt-Kardamom-Glacé und Bio-Limettencreme
Macadamia cookie with white chocolate – fresh from the oven – with homemade organic yogurt-cardamom ice cream and organic lime cream

Gewürz Ananas veg gf 16
mit luftiger Kaffeecreme und karamellisierten Walnüssen
Spiced pineapple with coffee cream and caramelized walnuts

Zitronen Tarte veg 16
ohne Rand, mit Bio-Lemon Curd, gerösteten Mandeln und Bio-Lavendel-Glacé
Lemon tart without crust, with organic lemon curd, roasted almonds and organic lavender ice cream

Schokoladenkuchen veg 9
hausgemacht, mit Bio-Limettencreme
Homemade chocolate cake with organic lime cream

Glacé des Tages veg 9
hausgemacht, mit karamellisierten Nüssen
Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts

Affogato Crémiges Fior di Latte Glacé mit Espresso veg gf 10
Smooth fior di latte ice cream with espresso

Colonel au Gin Zitronensorbet mit Gin veg+ lg gf 13
Lemon sorbet with gin

MAINS

Murtensee Fang gf 44
auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Beurre Blanc und Kartoffel-Frühlingsgemüse aus dem Seeland-Garten
Lake Murten catch fried on the skin with lemon beurre blanc, served with potatoes and vegetables from the local fields

Barbarie Entenbrust lf 44
aus Frankreich, zartrosa gebraten, mit Umami-Jus, gebackenem Jasmin-Reis, Pak Choi und Chia-Crumble
Barbarie duck breast from France, pink-roasted, with umami jus, baked jasmine rice, pak choi and chia crumble

Sesam Falafel veg+ lf 38
auf Kohlrabi-Püree mit weissem und grünem Spargel, dazu Tomatenvinaigrette
Sesame falafel on kohlrabi puree with white and green asparagus, served with tomato vinaigrette

Banh Mi 39
Krossgebratener Aaretaler Duroc Schweinebauch im Brioche mit Pak Choi, Pickles, Gurke und Koriandergrün
Crispy Duroc pork belly from the Aare Valley served in a brioche with pak choi, pickles, cucumber and coriander leaves

Flankensteak gf 45
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala-Jus und Kartoffel-Frühlingsgemüse aus dem Seeland-Garten
Flank steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, with Marsala jus, served with potatoes and vegetables from the local fields

Mohn Malfatti veg 39
handgemacht, geschwenkt in Bio-Crème fraîche, dazu weisser und grüner Spargel, Radieschen und ihr grünes Pesto und Parmesan
Handmade poppy seed malfatti, tossed in organic crème fraîche, with white and green asparagus, radishes and their green pesto and Parmesan

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 wenn immer möglich 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.

