

# ENTREES

## **Tom Kha Het** veg+ lf gf

Thai inspiriertes Kokosnussmilch Süsspchen mit Galgant und Pilzen

*Thai inspired coconut milk soup with galangal and mushrooms*

16

## **Geflämmtter Kabeljau** lf gf\*

mit grüner Mayonnaise, Rettich und Landbaguette

*Flamed cod with green mayonnaise, radish and rustic baguette*

23

## **Seeland Salat** veg gf\*(auf Wunsch veg+ lf)

mit Zitronendressing, Bio-Feta, gerösteten Haselnüssen und Landbaguette

*Seeland leaf salad with lemon dressing, organic feta, toasted hazel nuts and rustic baguette*

18

## **Emmental Burrata** veg gf\*

mit Radieschengrünpesto, geröstetem Bio-Amaranth, Gartenkräutern und Landbaguette

*Emmental burrata with green garden radish pesto, toasted organic amaranth, fresh garden herbs and rustic baguette*

19

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.*



BAY

# MAINS

## **Murtensee Fang**

mit Estragon Beurre blanc, Fregola Sarda und Seelandgemüse

*Murtensee catch with tarragon beurre blanc, fregola sarda and Seeland vegetables*

44

## **Flankensteak** gf

vom Bio-Rind, 24h sous-vide gegart, mit Marsala Jus, Kartoffelstampf und Seelandgemüse

*Organic flank steak cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed potatoes and Seeland vegetables*

44

## **Salzzitronen Carnaroli Risotto** veg gf

mit gebratener Aubergine, frischem Seeland Spinat, getrockneten Kalamata Bio-Oliven und Tomatensalsa

*Salt lemon carnaroli risotto with roasted aubergines, fresh Seeland spinach, dried organic olives and tomato salsa*

39

## **Poulet Oberschenkel**

ohne Knochen knusprig gebraten mit Tomatensalsa, Fregola Sarda und Seelandgemüse

*Crispy chicken thigh without bones with tomato salsa, fregola sarda and Seeland vegetables*

41

## **Junger Seeland Kohlrabi** veg+ lf

mit Teriyaki Jus, Kartoffelstampf, Salicorn, Wassermelone und Gurke

*Young Seeland kohlrabi with teriyaki jus, mashed potatoes, pickleweed, watermelon and cucumber*

39

## **Duroc Kotelett**

vom Kiesener Schwein mit Marsala Jus, Carnaroli Risotto und Seelandgemüse

*Kiesener Duroc porc chop with marsala jus, carnaroli risotto and Seeland vegetables*

42

YOU ARE WONDERFUL TONIGHT

**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*  
Fleisch / Geflügel *meat / poultry* – Schweiz *Switzerland*

# BAY

MODERN BRASSERIE

BAY  
Modern Brasserie  
Hodlerstrasse 16  
3011 Bern  
www.restaurantbay.ch



BONBEC  
Die Gewürzküche  
Rathausgasse 46  
3011 Bern  
www.bonbec.ch

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.  
*All prices are in Swiss francs and include 7.7% taxes.*

## SIGNATURE APERITIFS

<b>French Tonic</b> Calvet (französischer Weinlikör), Tonic Water, Soda, Minze_____	10
<b>Americano Sprizz</b> Campari, roter Wermut, Cava Brut, Soda_____	12
<b>Kir Sprizz</b> Cassislikör, weisser Wermut, Cava Brut, Soda, Minze_____	12
<b>Pink Panther</b> –alkoholfrei– Seedlip Spice, Grapefruit, Tonic Water, Soda_____	11
<b>Bitter Orange</b> –alkoholfrei– Orangenbitter, roter Wermut, Soda_____	9
<b>Blueberry Tonic</b> –alkoholfrei– Heidelbeere, Wermut, Tonic Water, Soda_____	10

## APERITIF CLASSICS

<b>Negroni</b> _____	16
<b>Campari Soda</b> _____	10
<b>Aperol Sprizz</b> _____	12
<b>Kir Blanc</b> _____	10
<b>Cava Martina Brut Organic</b> _____	10cl 9
<b>Martini Riserva</b> 18% vol. _____	4cl 8
<b>Ricard Pastis</b> 45% vol. _____	4cl 9
<b>Bloody Mary</b> _____	16
<b>Îris Tomatensaft 100% Valais</b> _____	25cl 8
<b>Belletruche AOC La Côte</b> Chasselas_____	10cl 8
<b>B de Bastor Lamontagne</b> Sauvignon Blanc_____	10cl 9
<b>Les Bonnes Blanc Minervois AOP</b> _____	10cl 7
Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc	
<b>Valaisanne Lager</b> _____	33cl 6
<b>Valaisanne Zwickel   Pale Ale   Alkoholfrei</b> _____	33cl 8

BAY \_\_\_\_\_ WELCOME