

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 Sesammayonnaise, Fenchel, Chicorée, Gartenkräutersalat und Landbaguette
Flamed cod with sesame mayonnaise, fennel, chicory, garden herbs and rustic baguette
23

Nüssler Salat gf*

aus dem Seeland mit original French Dressing, Duroc Rauchschorlen, Apfel, gerösteten Haselnüssen und Landbaguette
Local lamb's lettuce with original French dressing, smoked Duroc ham, apple, toasted hazel nuts and rustic baguette
18

Tomme Fleurette veg gf*

mit Rotkrautsalat, Birnenchutney, Gartenkräutern, geröstetem Amaranth und Landbaguette
Local soft cheese with red cabbage, pear chutney, garden herbs, toasted amaranth 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 regelmässigen Auslauf und von der Barbarie-Ente aus Frankreich. 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 local Duroc pork. Our poultry comes from local and particularly animal-friendly farming and from French Barbarie ducks. Our fish comes from sustainable fisheries.



BAY

MAINS

Schulterbraten

vom Bio-Rind mit hausgemachten Mohn Gnocchi und Seeland Rotkraut
Shoulder roast from organic beef with homemade poppy seed gnocchi and Seeland red cabbage
42

Murtensee Fang gf

auf der Haut gebraten, mit Estragon Beurre Blanc, Kartoffelstampf und Seeland Ofengemüse
Catch of the day from Lake Murten, sauteed on the skin, with tarragon beurre blanc, mashed potatoes and local oven roasted vegetables
44

Persischer Bulgur veg+ lf

mit Süsskartoffel Masala, Edamame, Birnenpickles und Süsskartoffelchips
Persian bulgur with sweet potato masala, edamame, pear pickles and sweet potato chips
39

Barbarie Entenbrust

mit Teriyaki Jus, Carnaroli Zitronenthymianrisotto und Seeland Rotkraut
Barbarie duck breast with Teriyaki jus, lemon thyme Carnaroli risotto and local red cabbage
42

Flankensteak gf

vom Bio-Rind, 24h sous-vide gegart, mit Marsala Jus, Kartoffelstampf und Rahmwirsing
Organic flank steak cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed potatoes and creamy savoy cabbage
44

Carnaroli Zitronenthymianrisotto veg gf

mit gebratenen Steinpilzen, Wirsing und Cranberries
Lemon thyme Carnaroli risotto with sautéed porcini mushrooms, savoy cabbage and cranberries
39

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*



Rathausgasse 46
 www.bonbec.ch

BAY

MODERN BRASSERIE

Hodlerstrasse 16
 www.restaurantbay.ch

sua

RESTAURANT

Münstergasse 68
 www.suarestaurant.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

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

APERITIF CLASSICS

Negroni	16
Campari Soda	10
Aperol Sprizz	12
Kir Blanc	10
Cava Martina Brut Organic	10cl 9
Martini Riserva 18% vol.	4cl 8
Ricard Pastis 45% vol.	4cl 9
Bloody Mary	16
Michel Tomatensaft	20cl 7
Hermes Diactoros II Bianco Lazio IGP	10cl 9
Viognier, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Petit Manseng	
Gargalo DO Monterrei Godello	10cl 9
Les Bonnes Blanc Minervois AOP	10cl 8
Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc	
Valaisanne Lager Zwickel Pale Ale	33cl 7/8/8
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl 7

BAY _____ WELCOME