

DINNER

ENTREES

Kabeljaubäckchen 23
Im Olivenöl konfiert, mit Dörrtomaten, Kalamata Oliven, Zitronenmayonnaise und Knoblauchbaguette
Cod cheeks, confit in olive oil, with dried tomatoes, Kalamata olives, lemon mayonnaise and garlic baguette

Tomme Fleurette veg gf* 19
mit zartem Chicorée, Feigensenf, Dukkah und geröstetem Landbaguette
Swiss soft cheese with tender chicory, fig mustard, Dukkah and toasted country baguette

Nüssler Salat gf*(veg/lf/veg+ auf Anfrage) 18
aus dem Seeland mit French Dressing, Mostbröckli, Apfel, Haselnüssen und geröstetem Landbaguette
Seeland lamb's lettuce with French dressing, cured beef, apple, hazelnuts and toasted country baguette

Karotten Ingwer Süppchen veg+ lf gf* 16
mit Kokosnussmilch, Kichererbsen und geröstetem Landbaguette
Carrot and ginger soup with coconut milk, chickpeas and toasted country baguette

DESSERTS

Kürbistarte veg 16
mit Kokosnussmilch, dazu Bio-Crème fraîche und karamellisierte Kürbiskerne
Pumpkin tarte with coconut milk, served with organic crème fraîche and caramelized pumpkin seeds

Frisch gebackener Cookie veg 16
mit Tonkabohnen-Eis und Mango-Passionsfrucht-Coulis
Freshly baked cookie with tonka bean ice cream and mango passion fruit coulis

Gewürzbirne veg gf –auf Wunsch veg+*– 16
mit Joghurt-Honig-Eis und weissem Nusskrokant
*mit Schokoladensorbet
Spiced pear with yoghurt and honey ice cream, served with white nut brittle
*with chocolate sorbet

MAINS

Duroc Schweinebauch gf 39
24h sous-vide gegart, mit Umami-Jus, Petersilienwurzpüree und lauwarmem Coleslaw
Duroc pork belly cooked sous-vide for 24 hours, with umami jus, parsley root puree and lukewarm coleslaw

Murtensee Fang gf 44
auf der Haut gebraten, mit Beurre Blanc, Pastinaken-Kartoffel-Stampf und grünen Bio-Schmorbohnen
Murtensee catch fried on the skin, with beurre blanc, parsnip and potato mash and braised organic green beans

Polenta Süsskartoffel Nocken veg+ lf 38
mit süss-sauren Mu-Err Pilzen, Winterkohl und Preiselbeeren
Polenta and sweet potato dumplings with sweet and sour Mu-Err mushrooms, winter cabbage and cranberries

Barbarie Entenbrust 42
mit gebratenen Pilzen, handgemachten Kräuterspätzle und Kürbischutney
Barbarie duck breast with fried mushrooms, handmade herb spaetzle and pumpkin chutney

Flankensteak gf 44
vom Bio-Rind, 24h sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Pastinaken-Kartoffel-Stampf und Rahmwirsing
Flank steak from organic beef, cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed celery and potatoes and Seeland vegetables

Randen Carnaroli Risotto veg gf 38
dazu Bio-Feta, Federkohlchips und Randenpickles
Beetroot Carnaroli risotto with organic feta, kale chips and beetroot pickles

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*
gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*