

# DINNER

## ENTREES

- Gebeizter Kabeljau** lf gf 23  
mit Miso-Gurke, Nektarine, Zitronenmayonnaise, Pickles und Dukkah  
*Salt cured cod with miso cucumber, nectarine, lemon mayonnaise, pickles and dukkah*
- Geröstete Focaccia** veg lf 18  
mit Seeland Auberginencreme, Tomatentapenade und getrockneten Oliven, dazu Basilikum-Ginsorbet  
*Roasted focaccia with local aubergine cream, tomato tapenade and dried olives, served with basil and gin sorbet*
- Bergmilch Burrata** veg gf 21  
aus dem Emmental mit hausgemachten Tomaten-Auberginen-Peperoni-Antipasti und Rucola  
*Mountain milk burrata with homemade tomato-aubergine-pepper antipasti and rocket*
- Sommer Salat** veg+ lf gf 17  
Blattsalat mit Erdbeerdressing, Wassermelone, Schweizer Bio-Edamame, Erbsen, Granatapfel und Knuspersamen  
*Leaf salad with strawberry dressing, watermelon, Swiss organic edamame, green peas, pomegranate and crunchy seeds*

## DESSERTS

- Aprikosen Tartelette** veg 16  
mit hausgemachtem Eis aus gerösteten Mandeln und Thymian  
*Apricot tartlet with homemade ice cream made from roasted almonds and thyme*
- Cookie** veg 16  
frisch gebacken, mit hausgemachtem Tonkabohnen-Eis und Mango-Passionsfrucht-Coulis  
*Freshly baked cookie with home-made tonka bean ice cream and mango passion fruit coulis*
- Erdbeeren** veg gf –auf Wunsch veg+\* veg+ upon request\*– 16  
mit hausgemachtem Joghurt-Minz-Eis und weisser Walnuss-Schokolade \*mit Schokoladensorbet und Karamellnüssen  
*Strawberries with homemade yoghurt and mint ice cream and white walnut chocolate \*with chocolate sorbet and sugar roasted nuts*
- Hausgemachtes Eis des Tages** veg 9  
mit karamellisierten Nüssen  
*Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts*
- Affogato** veg gf 10  
Crémiges Fior di Latte Eis mit Espresso  
*Smooth fior di latte ice cream with espresso*
- Colonel au Gin** veg+ lg gf 13  
Zitronensorbet mit Gin  
*Lemon sorbet with gin*

## MAINS

- Murtensee Fang** gf 44  
auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Beurre Blanc, Bratkartoffeln und Seeland Gemüse  
*Murtensee catch, fried on the skin, with lemon beurre blanc, fried potatoes and local vegetables*
- Poulet Oberschenkel** 39  
ohne Knochen knusprig gebraten, mit Gemüse Couscous, Gurkenjoghurt, Pistazien und Granatapfelkernen  
*Crispy boneless chicken thighs with vegetable couscous, cucumber yoghurt, pistachios and pomegranate seeds*
- Sesam Falafel** veg+ lf 38  
mit Kichererbsen-Shakshuka, Mandelmayonnaise, Coleslaw und Zwiebelpickels  
*Sesame falafel with chickpea shakshuka, almond mayonnaise, coleslaw and onion pickles*
- Barbarie Entenbrust** 42  
gebraten, mit Umami-Jus, geröstetem Blumenkohl-püree, Seeland Pak Choi und Panko-Kräuter-Crumble  
*Barbarie duck breast, pan-fried, with umami jus, roasted cauliflower puree, local pak choi and panko herb crumble*
- Flankensteak** gf 44  
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Bratkartoffeln und Seeland Gemüse  
*Flank steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, with Marsala jus, fried potatoes and local vegetables*
- Shrimp Tagliatelle** 42  
hausgemachte Tagliatelle mit zarten Crevetten, Salzzitronenrahmsauce und Kirschtomaten  
*Homemade tagliatelle with tender prawns, salted lemon cream sauce and cherry tomatoes*
- Brokkoli Tagliatelle** veg 39  
hausgemachte Tagliatelle mit geröstetem Brokkoli, Salzzitronenrahmsauce und Bio-Pecorino  
*Homemade tagliatelle with roasted broccoli, salted lemon cream sauce and organic pecorino*

**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*