

DINNER



ENTREES

- Konfierte Shrimps** 21
im Olivenöl gegart, serviert mit Knoblauchbaguette, Dörrtomaten und Zitronenmayonnaise
Confit shrimps cooked in olive oil, served with garlic baguette, sun-dried tomatoes and lemon mayonnaise
- Beluga Linsen Tatar** VEG GF 19
mit Frischkäse, Apfel und Meerrettich
Beluga lentil tartare with cream cheese, apple and horseradish
- Dim Sum** LF 24
mit Barbarie Ente, im Bambuskorb gedämpft, serviert mit Ponzu Sud und Karotten-Sesam-Salat
with Barbary duck, steamed in a bamboo basket, served with ponzu broth and carrot sesame salad
- Garten Salat** VEG LF GF (VEG+ auf Wunsch) 17
Blattsalat mit Thymian-Zitronen Dressing, Fenchel, Bio-Edamame, Radieschen und Knusperkernen
Leaf salad with thyme-lemon dressing, fennel, organic edamame, radish and crunchy seeds
- Karotten-Ingwer Süppchen** VEG+ LF 16
mit Kokosnussmilch, Pickles und Sesam-Blätterteig
Carrot and ginger soup with sesame puff pastry

DESSERTS

- Frisch gebackener Cookie** VEG 16
mit Vanille-Glace aus Bio-Milch von der Eiswerkstatt und Mango-Passionsfrucht-Kompott
Freshly baked cookie served with vanilla ice cream locally made from organic milk and mango passion fruit compote
- Gewürz Ananas** VEG GF (VEG+ LF auf Wunsch) 12
sous-vide, serviert mit Kokosnuss-Glace und Schokoladen-Tuile
Spiced pineapple, coconut ice cream, chocolate Tuile
- Schokoladenkuchen** VEG GF 16
aus Freilandeiern und Bio-Butter, mit Amaretto-Rahm und Fior di Latte Glace von der Eiswerkstatt
Chocolate cake made from free-range eggs and organic butter, with Amaretto cream and Fior di latte ice cream
- Crème Brûlée** VEG GF 16
aus Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit Heidelbeerkompott (bio) und Karamell Walnüssen
Crème Brûlée with blueberry compote and walnuts
- Tarte au Citron** mit Baiser VEG 16
Homemade organic lemon tart with meringue
- Haselnuss Glace** VEG GF 10
mit Amaretto Rahm und karamellisierten Haselnüssen
Hazelnut ice cream with Amaretto cream and hazelnuts
- Affogato** VEG GF 10
- Coupe Colonel** VEG+ LF GF 13

MAINS

- Murtensee Fang** GF 45
Filets auf der Haut gebraten, serviert mit lauwarmen Beluga Linsen, Erbsenpüree, Frühlingsgemüse und Bio-Beurre Blanc
Lake Murten catch, fried on the skin, served with Beluga lentils, pea puree, vegetables and organic beurre blanc
- Entrecôte «Café de Paris»** GF 54
vom Schweizer Bio-Rind, zartrosa sous-vide gegart, mit Café de Paris und Parmesan-Kartoffeln mit Lauch
Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with Café de Paris and Parmesan potatoes with leeks
- Bœuf Bourguignon** 44
Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Champignons und Speck, serviert mit handgemachten Mohn-Malfatti (bio) und Frühlingsgemüse
Swiss organic beef ragout with mushrooms and bacon, served with poppy seed malfatti (organic) and vegetables
- Mohn Malfatti** VEG 42
handgemacht aus Bio-Zutaten, serviert mit gebratenen Morcheln, Spinat, Erbsen, gerösteten Haselnüssen Beurre Blanc und Parmesan
Poppy seed malfatti, handmade from organic ingredients, served with fried morels, spinach, peas, roasted hazelnuts, beurre blanc and parmesan cheese
- Duroc Schweinebauch** GF 42
krossgebraten, mit Hoisin-Glasur, Erbsenpüree, gebackenem Chinakohl und Umami-Jus
Roasted Duroc pork belly with hoisin glaze, pea puree, baked Chinese cabbage and umami jus
- Sesam Falafel** VEG+ LF GF 39
serviert auf Kohlrabi-Fava mit gebackenem Chinakohl und Dörrtomaten-Salsa
Sesame falafel served on kohlrabi fava with baked Chinese cabbage and sun-dried tomato salsa
- Flankensteak** GF 46
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, serviert mit Marsala-Jus, Schnittlauch-Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse
Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, chive mashed potatoes and vegetables

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 möglichst 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.

