

BAY

MODERN BRASSERIE

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.



ENTREES

Tom Kha Het veg+ lf gf

Thai inspiriertes Kokosnussmilch Süsschen 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

22

Seeland Salat lf gf* (auf Wunsch veg+)

mit Zitronendressing, weissem Spargel, gerösteten Haselnüssen und Landbaguette

Seeland leaf salad with lemon dressing, white asparagus, toasted hazel nuts and rustic baguette

16

Emmental Burrata veg gf*

mit Radieschengrünpesto, geröstetem Bio Amaranth, Brunnenkresse und Landbaguette

Emmental burrata with garden radish pesto, toasted organic amaranth, watercress and rustic baguette

19

DESSERTS

Tarte au Citron veg

mit Bio Sauerrahm und Frutiger Meringue

Lemon tart with organic sour cream and meringue

15

Dunkle Schokoladenstreuselmouse veg

mit Bio Limettenmascarpone und Haselnusschipse

Dark chocolate crumble mousse with organic lime mascarpone and hazelnut tuile

15

Gewürz Ananas veg gf (auf Wunsch veg+ lf)

mit hausgemachtem Bio Basilikumcreme und karamellisierten Kürbiskernen

Spiced pineapple with homemade organic basil ice cream and sugar roasted pumpkin seeds

15

Hausgemachtes Eis des Tages (auf Wunsch veg+ lf)

mit Nusskrokant

Homemade ice cream of the day with roasted nuts

10

MAINS

Murtensee Fang gf

mit Estragon Beurre blanc, Chardonnay Carnaroli Reis und Seeland Frühlingsgemüse

Murtensee catch with tarragon beurre blanc, Riesling Carnaroli rice and Seeland spring vegetables

42

Flankensteak gf

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

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

41

Chardonnay Carnaroli Reis veg gf

mit Morcheln, frischem Seeland Spinat, getrockneten Bio Kalamata Oliven und Bio Feta

Riesling carnaroli rice with morels, fresh Seeland spinach, dried organic olives and organic feta cheese

38

Poulet Oberschenkel

ohne Knochen knusprig gebraten mit Salsa verde, Salbei Mohn Gnocchi und Seeland Frühlingsgemüse

Crispy chicken thigh without bones with salsa verde, sage poppy seed gnocchi and Seeland spring vegetables

39

Junger Seeland Kohlrabi veg+ lf

mit Teriyaki Jus, Meeresspargel, Kartoffelstampf, Rhabarber und Gurke

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

38

Duroc Kotelett

vom Kiesener Schwein mit Estragon Beurre blanc, Salbei Mohn Gnocchi und Seeland Frühlingsgemüse

Kiesener Duroc porc chop with tarragon beurre blanc, sage poppy seed gnocchi and Seeland spring vegetables

40

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*

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