

DINNER



ENTREES

- Karamellierter Ziegenkäse** VEG GF 21
mit Randencrème, Feigensenf, Nüssler Salat und gerösteten Haselnüssen
Caramelized goat cheese with beetroot cream, fig mustard, lamb's lettuce and roasted hazelnuts
- Dim Sum** LF 23
mit Shrimps, im Bambuskorb gedämpft, serviert mit Ponzu Sud und Karotten-Sesam-Salat
with shrimps, steamed in a bamboo basket, served with ponzu broth and carrot sesame salad
- Zander Ceviche** LF 24
mit gelber Leche de Tigre, Mango, Koriandergrün und Panko-Crumble
Zander ceviche with mango, coriander and panko crumble
- Tatar de Bœuf** 26
handgeschnitten vom Schweizer Entrecôte, serviert mit Meerrettichcrème, Pickles und Brioche
Beef tartare, hand-chopped from Swiss organic entrecôte, served with horseradish cream, pickles and brioche
- Garten Salat** VEG+ LF GF 17
Blattsalat mit Orange, Cranberrys, Granatapfel, Knusperkernen und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with orange, cranberries, pomegranate, crunchy seeds and homemade dressing
- Hokkaido Süppchen** VEG+ LF 16
Kürbissüppchen mit Kokosnussmilch, Ingwer-Pickles und Thymian-Blätterteigstange
Pumpkin soup with ginger pickles and thyme puff pastry

DESSERTS

- Aprikosen Tartelette** VEG 16
serviert mit und Vanilleglace aus Bio-Milch
Apricot tartlet served with organic vanilla ice cream
- Millefeuille** VEG 16
mit knusprigem Wonton Teig, Bio-Mascarpone-Frischkäsecrème, Mangokompott und Passionsfrucht
with mascarpone cream cheese, mango and passion fruit
- Schokoladenkuchen** VEG GF 16
hausgemacht ohne Mehl, serviert mit Amaretto-Mascarpone-Rahm und gerösteten Mandeln
Chocolate cake with Amaretto cream and roasted almonds
- Crème Brûlée** VEG GF 16
aus Bio-Zutaten, Freilandeiern und Tonkabohne, mit Heidelbeerkompott und Karamell Walnüssen
made with organic ingredients, free-range eggs and tonka beans, with blueberry compote and caramelized walnuts
- Kugel Glace/Sorbet** mit Schokosplitter EG(+) (LF) GF 5
- Cassis-Karkade Sorbet** mit Vodka VEG+ LF GF 12
- Affogato** VEG GF 10

MAINS

- Murtensee Fang Bordelaise** 46
Filets auf der Haut gebraten, mit Kräuterbröseln, weisse Bohnen Pot-au-feu, gerösteten Artischockenherzen und mariniertem Fenchel
Lake Murten catch with herb breadcrumbs, white bean pot-au-feu, roasted artichoke hearts and marinated fennel
- Hirsch Daube** 44
Ragout vom österreichischen wilden Hirsch, serviert mit handgemachten Schnittlauch-Spätzle, Rotkraut und Preiselbeer Chutney
Ragout of Austrian wild venison, served with handmade chive spaetzle, red cabbage and cranberry chutney
- Hokkaido Tarte** VEG 41
Handgemachter Mürbeteig gefüllt mit Kürbis, milder Ziegenkäsecrème, Portweinefigen, Zwiebelconfit und gerösteten Pinienkernen
Handmade shortcrust pastry filled with pumpkin, mild goat cheese cream, port wine figs, confit onions and pinenuts
- Barbarie Entenbrust** 44
aus Frankreich, zartrosa gebraten, mit Chia-Crumble, Gewürz-Jus, schwarzem Reis und Chinakohl
Barbarie duck breast from France, pink-roasted, with chia crumble, spiced jus, black rice and Chinese cabbage
- Entrecôte «Café de Paris»** (200g) GF 56
vom Schweizer Rind, zartrosa sous-vide gegart, mit Café de Paris Sauce und Röstkartoffeln
Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with Café de Paris sauce and roasted potatoes
- Black Tiger Crevetten** GF 48
Zarte EDEN® Crevetten auf schwarzem Venere Reis mit würziger Bisque und mariniertem Fenchel
Delicate EDEN® prawns on black Venere rice with a spiced bisque and marinated fennel
- Flankensteak** GF 46
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, serviert mit Marsala-Jus, Röstkartoffeln und Ratatouille
Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, roasted potatoes and Ratatouille
- Trüffel Tagliatelle** VEG (auf Wunsch VEG+) 39
Frische Tagliatelle von Ingredienza mit Trüffel-Parmesan-Sauce, gebratenen Kräuterseitlingen, Artischockenherzen und gerösteten Haselnüssen
Fresh tagliatelle with truffle-parmesan sauce, fried king oyster mushrooms, artichoke hearts and roasted hazelnuts

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.

