

DINNER

ENTREES

- Lachsforelle** 24
aus Rubigen, gebeizt und geräuchert, mit Waldorfsalat, Nussbutter und gerösteten Walnüssen
Local salmon trout, marinated and smoked, with Waldorf salad, nut butter and roasted walnuts
- Focaccia** veg 19
geröstet, mit Pilzen und rotem Zwiebel-Confit, dazu Rosmarin-Ziegenfrischkäse-Eis
Roasted focaccia with mushrooms and red onion confit, served with rosemary and fresh goat cheese ice cream
- Dim Sum** lf 23
mit Barbarie-Ente, im Bambuskorb gedämpft, serviert mit Ponzu-Sud und Karotten-Sesam-Salat
Dim Sum with French Barbarie duck, steamed in a bamboo basket, served with ponzu broth and carrot-sesame salad
- Garten Salat** veg+ lf gf 17
mit Orangendressing, Schweizer Bio-Edamame, glasiertem Kürbis, Granatapfel und Knuspersamen
Garden salad with orange dressing, Swiss organic edamame, glazed pumpkin, pomegranate and crunchy seeds
- Hokkaido Süppchen** veg+ lf gf 16
mit Kokosnussmilch, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Hokkaido soup with coconut milk, pumpkin seed oil and seeds

DESSERTS

- Cookie** veg 16
aus dunkler Schokolade – frisch aus dem Ofen – mit hausgemachtem Bourbon Vanille-Alma Mater-Glacé und Bio-Mango-Kompott
Dark chocolate cookie – fresh from the oven – with homemade Bourbon vanilla-Alma Mater ice cream and mango compote
- Gebrannte Crème** veg gf 16
Bio-Karamellcrème mit Gewürz-Ananas und Walnuss-Crunch
Organic caramel cream with spiced pineapple and walnuts
- Apfel Streusel** veg 16
Apfelkompott mit hausgemachtem Glacé aus gerösteten Mandeln und Thymian, dazu frisch gebackener Streusel
Apple compote with homemade ice cream made from roasted almonds and thyme, served with freshly baked crumble
- Glacé des Tages** veg 9
hausgemacht, mit karamellisierten Nüssen
Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts
- Affogato** veg gf 10
Crémiges Bio-Fior di Latte Glacé mit Espresso
Smooth organic 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 Salbei-Beurre Blanc, Kartoffel-Sellerie-Stampf und grünen Bio-Schmorbohnen
Lake Murten catch fried on the skin, with sage beurre blanc, potato-celery mash and green organic braised beans
- Barbarie Entenbrust** 44
aus Frankreich, zartrosa gebraten, mit Orangen-Marsala-Jus, handgemachten Zitronen-Malfatti, Rotkraut und Preiselbeer-Chutney
Barbarie duck breast from France, pink-roasted, with orange Marsala jus, handmade lemon malfatti, red cabbage and cranberry chutney
- Kokos Masala** veg+ lf gf 38
mit Randen und farbigen Karotten aus dem Ofen, dazu gebackener Duftreis, Kokosgel und Federkohlchips
Coconut masala with beetroots and colorful carrots from the oven, served with baked fragrant rice, coconut gel and kale chips
- Duroc Schweinebauch** gf 39
aus dem Aaretal, krossgebraten, mit Pastinakenpüree und lauwarmem Grapefruit-Coleslaw
Crispy Duroc pork belly from the Aare Valley with parsnip puree and lukewarm grapefruit-coleslaw
- Flankensteak** gf 45
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Kartoffel-Sellerie-Stampf und Rahmwirsing
Flank steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, potato-celery mash and creamed savoy cabbage
- Zitronen Malfatti** veg 39
handgemacht, mit Rahmwirsing, gebratenen Pilzen der Saison und Preiselbeer-Chutney
Handmade lemon Malfatti, served with creamed savoy cabbage, fried seasonal mushrooms and cranberry chutney

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.