

ENTREES

Kürbis Süppchen veg+ lf gf*

mit Grapefruit, Kürbiskernöl und Landbaguette

Pumpkin soup with grapefruit, pumpkin seed oil and rustic baguette

16

Geflämmtter Kabeljau lf gf*

mit Sesammayonnaise, Fenchel, Chicorée, Gartenkräutersalat und Landbaguette

Flamed cod with sesame mayonnaise, fennel, chicory, garden herbs and rustic baguette

23

Nüssler Salat gf*

aus dem Seeland mit original French Dressing, Duroc Rauchschenken, Apfel, gerösteten Haselnüssen und Landbaguette

Local lamb's lettuce with original French dressing, smoked Duroc ham, apple, toasted hazel nuts and rustic baguette

18

Tomme Fleurette veg gf*

mit Rotkrautsalat, Birnenchutney, Gartenkräutern, geröstetem Amaranth und Landbaguette

Local soft cheese with red cabbage, pear chutney, garden herbs, toasted amaranth and rustic baguette

19

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, vom Kiesener Duroc-Schwein und vom österreichischen Wildhirsch. Unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf und von der Barbarie-Ente aus Frankreich. 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, local Duroc pork and Austrian wild venison. Our poultry comes from local and particularly animal-friendly farming and from French Barbarie ducks. Our fish comes from sustainable fisheries.



BAY

MAINS

Gezupfter Hirschbraten

vom wilden Hirsch mit persischem Bulgur und Seeland Rotkraut

Pulled roast wild venison with Persian bulgur and local red cabbage

42

Murtensee Fang gf

auf der Haut gebraten, mit Estragon Beurre Blanc, Kartoffelstampf und Seeland Ofengemüse

Catch of the day from Lake Murten, sauteed on the skin, with tarragon beurre blanc, mashed potatoes and local oven roasted vegetables

44

Seeland Randen veg+ lf

sous-vide zubereitet, mit persischem Bulgur, roter Linsencrème, Mandeln, Pistazien und Mu-Err-Pilzchutney

Local beetroot cooked sous-vide, with Persian bulgur, red lentil cream, almonds, pistachios and Chinese mushroom chutney

39

Barbarie Entenbrust

mit Teriyaki Jus, Carnaroli Zitronenthymianrisotto und Seeland Rotkraut

Barbarie duck breast with Teriyaki jus, lemon thyme Carnaroli risotto and local red cabbage

42

Flankensteak gf

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

Organic flank steak cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed potatoes and creamy savoy cabbage

44

Carnaroli Zitronenthymianrisotto veg gf

mit gebratenen Steinpilzen, Wirsing und Kürbischutney

Lemon thyme Carnaroli risotto with sautéed porcini mushrooms, savoy cabbage and pumpkin chutney

39

YOU ARE WONDERFUL TONIGHT

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*

BAY

MODERN BRASSERIE

BAY
Modern Brasserie
Hodlerstrasse 16
3011 Bern
www.restaurantbay.ch



BONBEC
Die Gewürzküche
Rathausgasse 46
3011 Bern
www.bonbec.ch

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

SIGNATURE APERITIFS

French Tonic Calvet (französischer Weinlikör), Tonic Water, Soda, Minze_____	10
Americano Sprizz Campari, roter Wermut, Cava Brut, Soda_____	12
Kir Sprizz Cassislikör, weisser Wermut, Cava Brut, Soda, Minze_____	12
Pink Panther –alkoholfrei– Seedlip Spice, Grapefruit, Tonic Water, Soda_____	11
Bitter Orange –alkoholfrei– Orangenbitter, roter Wermut, Soda_____	9
Blueberry Tonic –alkoholfrei– Heidelbeere, Wermut, Tonic Water, Soda_____	10

APERITIF CLASSICS

Negroni _____	16
Campari Soda _____	10
Aperol Sprizz _____	12
Kir Blanc _____	10
Cava Martina Brut Organic _____	10cl 9
Martini Riserva 18% vol. _____	4cl 8
Ricard Pastis 45% vol. _____	4cl 9
Bloody Mary _____	16
Michel Tomatensaft _____	20cl 7
Riesling Kabinett feinherb Pfalz _____	10cl 8
Gargalo DO Monterrei Godello_____	10cl 9
Les Bonnes Blanc Minervois AOP _____	10cl 7
Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc	
Valaisanne Lager Zwickel Pale Ale _____	33cl 7/8/8
Feldschlösschen Alkoholfrei _____	33cl 7

BAY _____ WELCOME