

DINNER

ENTREES

- Gebeizter Lachs** 24
sanft geräuchert, mit Meerrettich Crème fraîche (bio), handgemachten Waffel-Blinis und Rohkostsalat
Marinated and gently smoked salmon, horseradish crème fraîche (organic), handmade waffle blinis and raw vegetable salad
- Karamellisierte Ziegenkäse** veg gf 21
mit Randen Crème, Birne, Honig Walnüssen und Nüssler Salat
Caramelized goat cheese with beetroot cream, pear, honey walnuts and lamb's lettuce
- 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
- Nüssler Salat** 21
mit French Dressing, gebratenen Pilzen, Speck, Croûtons und gerösteten Haselnüssen
Lamb's lettuce with French dressing, fried mushrooms, bacon, croutons and roasted hazelnuts
- Garten Salat** veg+ lf gf 17
Blattsalat mit Orangen Dressing, glasiertem Kürbis, Edamame (bio), Cranberrys, Granatapfel und Kernen
Leaf salad with orange dressing, glazed pumpkin, edamame (organic), cranberries, pomegranate and seeds
- Hokkaido Süppchen** veg+ lf 16
Kürbissüppchen mit Kokosnussmilch, Kürbispickles und Thymian Blätterteigstange
Hokkaido pumpkin soup with coconut milk, pumpkin pickles and thyme puff pastry

DESSERTS

- Financier** veg 16
Französisches Mandelgebäck, serviert mit Thai Basilikum Glacé und Mango
French almond pastry with Thai basil ice cream and mango
- Profiteroles** veg 16
Hausgemachte Windbeutel mit Vanillerahm (bio) und Zartbitter Schokoladensauce
Profiteroles with vanilla cream (organic) and chocolate sauce
- Crème Brûlée** veg gf 16
mit Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit Heidelbeerkompott (bio) und Karamell Walnüssen
Crème Brûlée made with organic cream and tonka beans, served with organic blueberry compote and caramelized walnuts
- Schokoladenkuchen** mit Amaretto-Glacé veg gf 16
Chocolate cake with amaretto ice cream made from organic milk
- Glacé des Tages** mit karamellisierten Nüssen veg 9
Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts
- Affogato** Fior di Latte Glacé mit Espresso veg gf 10
Fior di Latte ice cream made from organic milk with espresso
- Coupe Colonel** veg+ lf gf 13
Zitronensorbet mit Vodka *Lemon sorbet with vodka*

MAINS

- Murtensee Fang «Bordelaise»** 45
auf der Haut gebraten mit Kräuter Brösel Kruste, serviert mit Beurre Blanc, Ratatouille und Kartoffel Sellerie Stampf
Lake Murten catch fried on the skin with herb crumb crust, served with Beurre Blanc, Ratatouille and potato celeriac mash
- Entrecôte «Café de Paris»** gf 54
vom Schweizer Bio-Rind, zartrosa sous-vide gegart, mit Café de Paris Sauce und Röstkartoffeln mit Lauch
Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with Café de Paris sauce and roasted potatoes with leeks
- Hirsch Daube** 43
Ragout vom österreichischen wilden Hirsch, serviert mit handgemachten Mohn Malfatti, Seeland Gemüse und Preiselbeer Chutney
Ragout of Austrian wild venison, served with handmade poppy seed malfatti, local vegetables and cranberry chutney
- Mohn Malfatti** veg 41
handgemacht, mit gebratenen Pilzen, Rahm Wirsing, Apfel Rotkraut und Preiselbeer Chutney
Handmade poppy seed malfatti with fried mushrooms, creamed savoy cabbage, apple red cabbage and cranberry chutney
- Barbarie Entenbrust** lf 44
aus Frankreich, zartrosa gebraten, mit Umami-Jus, gebackenem Bio-Jasminreis, Pak Choi und Chia-Crumble
Barbarie duck breast from France, pink-roasted, with umami jus, baked jasmine rice, pak choi and chia crumble
- Randen Falafel** veg+ lf gf 38
mit schwarzem Sesam, serviert auf Süsskartoffel Limetten Püree, dazu gebackener Chicorée und Pickles
Beetroot falafel with black sesame, served on sweet potato lime puree, with baked chicory and pickles
- Flankensteak** gf 46
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, serviert mit Marsala Jus, Kartoffel Sellerie Stampf und Rahm Wirsing
Flank steak from organic Swiss beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, potato celeriac mash and creamed savoy cabbage

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.

