

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.



GARTEN SCHMORTOPF veg+ lf gf*

Bio-Tomatenpassata, Seelandgemüse, Kartoffeln, weisse Soissons Bohnen, Olivenöl, frische Kräuter und knuspriges Landbaguette.

Organic tomato sauce, local vegetables, potatoes, white beans, olive oil, fresh herbs and crispy rustic baguette.

ROTES CURRY veg+ lf gf*

Kokosnussmilch, Tomaten, Galgant, Seelandgemüse, Kichererbsen, geröstete Erdnüsse, frische Kräuter und knuspriges Landbaguette.

Coconut milk, tomatoes, galangal, local vegetables, chickpeas, toasted peanuts, fresh herbs and crispy rustic baguette.

CREME CASSOULET veg gf*

Bio-Rahm, Weisswein, Seelandgemüse, Pilze, weisse Soissons Bohnen, geröstete Walnüsse, frische Kräuter und knuspriges Landbaguette.

Organic cream, white wine, vegetables, mushrooms, white beans, toasted walnuts, fresh herbs and crispy rustic baguette.



+ Kabeljau MSC lf gf

Cod MSC

+ Schweizer Bauernwurst mit Bio Rindfleisch lf gf

Farmer's sausage with organic beef

+ Schweizer Poulet Oberschenkel lf gf

Swiss chicken thighs

+ Bio Feta veg gf

Organic feta cheese

+ Schweizer Bio Rindshackbällchen lf gf

Meatballs from organic Swiss beef

+ Frutiger Bio Tempeh veg+ lf gf

Local organic tempeh

ALLE *all*

29

DESSERTS auf Wunsch veg+

8

Dunkle Schokoladenstreusel Mousse veg

mit Bio Limettenmascarpone

Dark chocolate crumble mousse with lime mascarpone

«Cuckoo» Berg Heumilch Eis veg gf

mit Nusskrokant

Mountain hay milk ice cream with sugar roasted nuts

«Cuckoo» Passionsfrucht Sorbet veg gf

mit Bio Sauerrahm und Baiser

Passionfruit sorbet with sour cream and meringue

WEIN

1dl

Cava Martina Brut Organic

9

Belletruche AOC La Côte

8

Chasselas

B de Bastor Lamontagne Pessac-Léognan

9

Sauvignon Blanc

Les Bonnes Blanc Minervois AOP

7

Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Pinot Noir Vully -biodynamisch-

9

Château La Couronne St-Émilion

8

Merlot, Cabernet Sauvignon

Grenu Minervois AOP

9

Grenache, Syrah

BIER

Valaisanne Lager

33cl 6

Valaisanne Zwickel | Pale Ale | Alkoholfrei

33cl 8

SOFTS

Chilled Swiss Alp Tea

min. 30cl 5

Traubensaftschorle

min. 30cl 5

Îris Apfelsaft 100% Valais

25cl 7

Îris Tomatensaft 100% Valais

25cl 8

Vivi Kola

33cl 6

Berner Wasser gefiltert und gekühlt

Still oder Laut

50cl | 100cl 4/5 | 6/8

TEE & KAFFEE

Sirocco Premium Tee -biologisch-

6

Espresso | Kaffee

5

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*

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.