

DINNER

ENTREES

Tagliatelle veg

handgemacht, mit Peperonata, Bio-Feta und gerösteten Haselnüssen

Handmade tagliatelle with peperonata, organic feta cheese and roasted hazelnuts

21

Geflämmerter Kabeljau lf gf*

mit marinierten Seeland Gurken, Basilikum Sorbet, Dukkah und geröstetem Landbaguette

Flamed cod with marinated Seeland cucumbers, basil sorbet, Dukkah and toasted baguette

23

Gartensalat lf gf*

aus dem Seeland mit Himbeervinaigrette, Gartenerbsen, gebratener Melone, Granatapfelkernen und geröstetem Landbaguette

Seeland garden salad with raspberry vinaigrette, green peas, grilled melon, pomegranate seeds and toasted baguette

16

Persisches Tabouleh veg+ lf

mit Fava aus weissen Bohnen, Gemüsepickles, Gartenkräuteröl und geröstetem Landbaguette

Persian tabbouleh with white bean fava, vegetable pickles, garden herb oil and toasted baguette

18

DESSERTS

Kürbistarte veg

mit Kokosnussmilch, dazu Bio-Crème fraîche und karamellisierte Kürbiskerne

Pumpkin tarte with coconut milk, served with organic crème fraîche and caramelized pumpkin seeds

16

Frisch gebackener Cookie veg

mit Tonkabohnen-Eis und Mango-Passionsfrucht-Coulis

Freshly baked cookie with tonka bean ice cream and mango passion fruit coulis

16

Gewürzbirne veg gf (veg+ auf Wunsch upon request)

mit Joghurt-Honig-Eis und weissem Nusskrokant

Spiced pear with yoghurt and honey ice cream, served with white nut brittle

16

MAINS

Duroc Schweinebauch gf

24h sous-vide gegart, mit Umami-Jus, Süsskartoffelpüree und Seeland-

Pak Choi

Duroc pork belly, cooked sous-vide for 24 hours, with umami jus, sweet potato puree and Seeland pak choi

40

Murtensee Fang gf

auf der Haut gebraten, mit Beurre Blanc, Kartoffel-Sellerie-Stampf und Seelandgemüse

Murtensee catch roasted on the skin, with beurre blanc, mashed celery and potatoes and Seeland vegetables

44

Seeland Blumenkohl veg+ lf gf

aus dem Ofen, mit Auberginen-Kichererbsen-Shakshuka, Dukkah und Mandelmayonnaise

Oven-baked Seeland cauliflower with aubergine chickpea shakshuka, Dukkah and almond mayonnaise

39

Poulet Oberschenkel gf

ohne Knochen knusprig gebraten, mit Chimichurri, Carnaroli Salzzitronen-Risotto und Seelandgemüse

Boneless crispy chicken thigh with chimichurri, Carnaroli salt lemon risotto and Seeland vegetables

39

Flankensteak gf

vom Bio-Rind, 24h sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Kartoffel-Sellerie-Stampf und Seelandgemüse

Flank steak from organic beef, cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed celery and potatoes and Seeland vegetables

44

Carnaroli Salzzitronen Risotto veg gf

mit Bio-Pecorino, Sommersalsa, Gartengrün und getrockneten Bio-Kalamata-Oliven

Carnaroli salt lemon risotto with organic Pecorino, summer salsa, garden greens and dried organic Kalamata olives

38

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*
gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*