DINNER

ENTREES

Karamellisierter Ziegenkäse VEG GF 21
mit Feigensenf, Blattsalat und gerösteten Walnüssen
Caramelized goat cheese with fig mustard, leaf lettuce and roasted walnuts

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

Zander Ceviche LF 24
mit gelber Leche de Tigre, Mango, Koriandergrün und Panko-Crumble
Zander ceviche with mango, coriander and panko crumble

Nüssler Salat LF 19
mit weichgekochtem Ei, Speck, Croûtons und hausgemachtem French Dressing
Lamb's lettuce with soft-boiled egg, bacon, croutons and homemade French dressing

Garten Salat VEG+ LF GF 17
Blattsalat mit Orange, Cranberrys, Granatapfel, Knusperkernen und hausgemachtem Dressing
Leaf salad with orange, cranberries, pomegranate, crunchy seeds and homemade dressing

Hokkaido Süppchen VEG+ LF 17
Kürbissüppchen mit Kokosnussmilch, Ingwer-Pickles und Thymian-Blätterteigstange
Pumpkin soup with ginger pickles and thyme puff pastry

DESSERTS

Aprikosen Tartelette VEG 16
serviert mit und Vanilleglace aus Bio-Milch
Apricot tartlet served with organic vanilla ice cream

Millefeuille VEG 16
mit knusprigem Wonton Teig, Bio-Mascarpone-Frischkäsecrème, Mangokompott und Passionsfrucht
with mascarpone cream cheese, mango and passion fruit

Schokoladenkuchen VEG GF 16
hausgemacht ohne Mehl, serviert mit Amaretto-Mascarpone-Rahm und gerösteten Mandeln
Chocolate cake with Amaretto cream and roasted almonds

Crème Brûlée VEG GF 16
aus Bio-Zutaten, Freilandeiern und Tonkabohne, mit Heidelbeerkompott und Karamell Walnüssen
made with organic ingredients, free-range eggs and tonka beans, with blueberry compote and caramelized walnuts

Kugel Glace/Sorbet mit Schokosplitter EG(+) (LF) GF 6

Cassis-Karkade Sorbet mit Vodka VEG+ LF GF 12

Affogato VEG GF 10

MAINS

Murtensee Fang Bordelaise 46
Filets auf der Haut gebraten, mit Kräuterbröseln, weisse Bohnen Pot-au-feu, gerösteten Artischockenherzen und mariniertem Fenchel
Lake Murten catch with herb breadcrumbs, white bean pot-au-feu, roasted artichoke hearts and marinated fennel

Hirsch Daube 44
Ragout vom österreichischen wilden Hirsch, serviert mit handgemachten Schnittlauch-Spätzle, Rotkraut und Preiselbeer Chutney
Ragout of Austrian wild venison, served with handmade chive spaetzle, red cabbage and cranberry chutney

Randen Tarte VEG 41
Handgemachter Mürbeteig gefüllt mit farbigen Randen und milder Ziegenkäsecrème, dazu Cicorino Rosso, Zwiebelconfit und geröstete Pinienkerne
Handmade shortcrust pastry filled with colorful beets and mild goat cheese cream, served with radicchio, onion confit and roasted pine nuts

Barbarie Entenbrust 44
aus Frankreich, zartrosa gebraten, mit Chia-Crumble, Gewürz-Jus, schwarzem Reis und Chinakohl
Barbarie duck breast from France, pink-roasted, with chia crumble, spiced jus, black rice and Chinese cabbage

Entrecôte «Café de Paris» (200g) GF 56
vom Schweizer Rind, zartrosa sous-vide gegart, mit Café de Paris Sauce und Röstkartoffeln
Entrecôte from Swiss organic beef, cooked sous-vide, with Café de Paris sauce and roasted potatoes

Black Tiger Crevetten GF 48
Zarte EDEN® Crevetten auf schwarzem Venere Reis mit würziger Bisque und mariniertem Fenchel
Delicate EDEN® prawns on black Venere rice with a spiced bisque and marinated fennel

Flankensteak GF 48
vom Schweizer Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Röstkartoffeln und Rahmwirsing
Flank steak from Swiss beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, roasted potatoes and creamed savoy cabbage

Tagliatelle VEG (auf Wunsch VEG+) 39
Frische Tagliatelle von Ingredienza mit Trüffel-Parmesan-Sauce, gerösteten Austernpilzen und Haselnuss-Crunch
Fresh tagliatelle locally made with truffle-parmesan sauce, fried oyster mushrooms and hazelnut crunch

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.

100% LOVE