

ENTREES

Chardonnay Süppchen veg gf*

mit Lauchzwiebel, Korianderöl und Landbaguette

Chardonnay soup with spring onion, coriander oil and rustic baguette

16

Geflämmtter Kabeljau lf gf*

mit grüner Mayonnaise, Rettich und Landbaguette

Flamed cod with green mayonnaise, radish and rustic baguette

23

Seeland Salat veg gf*(auf Wunsch veg+ lf)

mit Zitronendressing, Bio-Feta, gerösteten Haselnüssen und Landbaguette

Seeland leaf salad with lemon dressing, organic feta, toasted hazel nuts and rustic baguette

18

Emmental Burrata veg gf*

mit Radieschengrünpesto, geröstetem Bio-Amaranth, Gartenkräutern und Landbaguette

Emmental burrata with green garden radish pesto, toasted organic amaranth, fresh garden herbs 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 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.



BAY

MAINS

Murtensee Fang

mit Estragon Beurre blanc, Fregola Sarda und Seelandgemüse

Murtensee catch with tarragon beurre blanc, fregola sarda and Seeland vegetables

44

Flankensteak gf

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

Organic flank steak cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed potatoes and Seeland vegetables

44

Salzzitronen Carnaroli Risotto veg gf

mit gebratener Aubergine, frischem Seeland Spinat, getrockneten Kalamata Bio-Oliven und Tomatensalsa

Salt lemon carnaroli risotto with roasted aubergines, fresh Seeland spinach, dried organic olives and tomato salsa

39

Poulet Oberschenkel

ohne Knochen knusprig gebraten mit Tomatensalsa, Fregola Sarda und Seelandgemüse

Crispy chicken thigh without bones with tomato salsa, fregola sarda and Seeland vegetables

41

Junger Seeland Kohlrabi veg+ lf

mit Teriyaki Jus, Kartoffelstampf, Salicorn, Wassermelone und Gurke

Young Seeland kohlrabi with teriyaki jus, mashed potatoes, pickleweed, watermelon and cucumber

39

Duroc Kotelett

vom Kiesener Schwein mit Marsala Jus, Carnaroli Risotto und Seelandgemüse

Kiesener Duroc porc chop with marsala jus, carnaroli risotto and Seeland vegetables

42

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*
Fleisch / Geflügel *meat / poultry* – Schweiz *Switzerland*

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
Îris Tomatensaft 100% Valais _____	25cl 8
Belletruche AOC La Côte Chasselas_____	10cl 8
B de Bastor Lamontagne Sauvignon Blanc_____	10cl 9
Les Bonnes Blanc Minervois AOP _____	10cl 7
Maccabeu, Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc	
Valaisanne Lager _____	33cl 6
Valaisanne Zwickel Pale Ale Alkoholfrei _____	33cl 8

BAY _____ WELCOME