

DINNER

ENTREES

- Gebeizter Kabeljau** lf gf 23
mit Miso-Gurke, Apfel, Zitronenmayonnaise, Pickles und Dukkah
Salt cured cod with miso cucumber, apple, lemon mayonnaise, pickles and dukkah
- Geröstete Focaccia** veg lf 18
mit Seeland Auberginencreme, Tomatentapenade und getrockneten Oliven, dazu Basilikum-Ginsorbet
Roasted focaccia with local aubergine cream, tomato tapenade and dried olives, served with basil and gin sorbet
- Bergmilch Burrata** veg gf 21
aus dem Emmental mit hausgemachten Tomaten-Auberginen-Peperoni-Antipasti und Rucola
Mountain milk burrata with homemade tomato-aubergine-pepper antipasti and rocket
- Garten Salat** veg+ lf gf 17
Blattsalat mit Orangendressing, Schweizer Bio-Edamame, glasiertem Kürbis, Granatapfel und Knuspersamen
Leaf salad with orange dressing, Swiss organic edamame, glazed pumpkin, pomegranate and crunchy seeds

DESSERTS

- Cookie** veg 16
frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Tonkabohnen-Glacé und Mango-Passionsfrucht-Coulis
Cookie, fresh from the oven, with homemade tonka bean ice cream and mango passion fruit coulis
- Gebrannte Crème** veg gf 16
Bio-Karamellcrème mit Gewürz-Ananas und Walnuss-Crunch
Organic caramel cream with spiced pineapple and walnut crunch
- Apfel Streusel** veg 16
Apfelkompott mit hausgemachtem Glacé aus gerösteten Mandeln und Thymian, dazu frisch gebackener Streusel
Apple compote with homemade ice cream made from roasted almonds and thyme, served with freshly baked crumble
- Glacé des Tages** veg 9
hausgemacht, mit karamellisierten Nüssen
Homemade ice cream of the day with sugar roasted nuts
- Affogato** veg gf 10
Crémiges Fior di Latte Glacé mit Espresso
Smooth fior di latte ice cream with espresso
- Colonel au Gin** veg+ lg gf 13
Zitronensorbet mit Gin
Lemon sorbet with gin

MAINS

- Murtensee Fang** gf 44
auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Beurre Blanc, Bratkartoffeln und Seeland Gemüse
Murtensee catch, fried on the skin, with lemon beurre blanc, fried potatoes and local vegetables
- Poulet Oberschenkel** 39
ohne Knochen knusprig gebraten, mit Gemüse Couscous, Gurkenjoghurt, Pistazien und Granatapfelkernen
Crispy boneless chicken thighs with vegetable couscous, cucumber yoghurt, pistachios and pomegranate seeds
- Sesam Falafel** veg+ lf 38
mit Kichererbsen-Shakshuka, Mandelmayonnaise, Coleslaw und Zwiebelpickels
Sesame falafel with chickpea shakshuka, almond mayonnaise, coleslaw and onion pickles
- Barbarie Entenbrust** 42
gebraten, mit Umami-Jus, geröstetem Blumenkohl-püree, Seeland Pak Choi und Panko-Kräuter-Crumble
Barbarie duck breast, pan-fried, with umami jus, roasted cauliflower puree, local pak choi and panko herb crumble
- Flankensteak** gf 44
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala-Jus, Bratkartoffeln und Seeland Gemüse
Flank steak from Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, with Marsala jus, fried potatoes and local vegetables
- Shrimp Tagliatelle** 42
hausgemachte Tagliatelle mit zarten Crevetten, Salzzitronenrahmsauce und Kirschtomaten
Homemade tagliatelle with tender prawns, salted lemon cream sauce and cherry tomatoes
- Brokkoli Tagliatelle** veg 39
hausgemachte Tagliatelle mit geröstetem Brokkoli, Salzzitronenrahmsauce und Bio-Pecorino
Homemade tagliatelle with roasted broccoli, salted lemon cream sauce and organic pecorino

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*