

BAY

MODERN BRASSERIE

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte sowie besten Ziegenkäse aus Frankreich. Unser Fleisch ist aus der Schweiz und vorwiegend biologisch. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.

We source fresh fruit and vegetables from the region. We use regional and organic dairy products as well as the best goat cheese from France. Our meat is from Switzerland and mainly organic. Our fish comes from sustainable fisheries.



ENTREES

Rote Linsen Karotten Süppchen veg+ lf gf*
mit Grapefruit, Walnussöl und Landbaguette
Red lentil and carrot soup with grapefruit, walnut oil and rustic baguette
16

Geflämmter Sockeye Wildlachs gf*
mit Sake Marinade, Rande und Landbaguette
Flamed Sockeye wild salmon with Sake marinade, beetroot and rustic baguette
22

Seeland Feldsalat gf* (auf Wunsch veg+ lf)
mit original French Dressing, Chorizo Chips, Apfel, Knuspernüssen und Landbaguette
Seeland lamb's lettuce with original French dressing, Chorizo chips, apple, toasted nuts and rustic baguette
16

Ziegenkäse Quiche veg
mit Lauch und Karotten Kalamansi Salat
Goat cheese quiche with leek and carrot calamansi salad
19

DESSERTS

Tarte au Citron veg
mit Bio Sauerrahm und Frutiger Meringue
Lemon tarte with organic sour cream and meringue
15

Sabayon veg gf
mit Gewürzananas und Walnussknusper
Sabayon with spiced pineapple and toasted walnuts
16

Schokoladenkuchen veg (auf Wunsch veg+ lf)
mit Birneneis
Chocolate cake with pear ice cream
15

Zwei Käse von der Chäshütte veg gf*
mit Chutney und Landbaguette
Two cheeses with chutney and rustic baguette
16

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten 7.7% Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss francs and include 7.7% taxes.

MAINS

Murtensee Fang gf
mit Ingwer Kokosnussmilch Velouté, Kartoffelstampf und Seeland Ofengemüse
Murtensee catch with ginger coconut milk velouté, mashed potatoes and Seeland oven vegetables
42

Hirsch Vindaloo lf
indisch inspiriertes Gulasch mit wildem Hirsch, persischem Bulgur und Kürbis Chutney
Indian inspired wild deer vindaloo with Persian bulgur and pumpkin chutney
40

Steinpilz Spätzle veg
handgemacht, mit Wirsing und Kürbis Chutney
Handmade spaetzle with boletus, savoy cabbage and pumpkin chutney
38

Schulterbraten vom Bio Rind
mit handgemachten Spätzle und Ofengemüse
Organic beef shoulder roast with handmade spaetzle and Seeland oven vegetables
39

Seeland Randen & Karotten aus dem Ofen veg+ lf
mit Ingwer Kokosnussmilch Velouté, persischem Bulgur, Zwiebelpickles und Korianderöl
Seeland beetroot and carrots from the oven with ginger coconut milk velouté, Persian bulgur, pickled onion and coriander oil
38

Flankensteak vom Bio Rind gf
24 Stunden sous-vide gegart, mit Marsala Jus, Kartoffelstampf und Rahmwirsing
Organic beef flank steak cooked sous-vide for 24 hours, with Marsala jus, mashed potatoes and cream savoy cabbage
41

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.

Wildlachs *wild salmon* – Nordostpazifik *Northeast Pacific*
Hirsch *deer* – Österreich *Austria*
Fleisch *meat* – Schweiz *Switzerland*