

BAY

MODERN BRASSERIE

VORSPEISEN *ENTREES*

Blattsalat veg+

Leaf salad veg+

Gartenkräuter | Vinaigrette | Röstbrot
garden herbs | vinaigrette | roasted bread

12

Gebeiztes Bachsaiblingfilet

Cured char fillet

Rogen | Spargel | Röstbrot | Buttermilch
roe | asparagus | roasted bread | butter milk

19

Tatar de bœuf

handgeschnitten, vom Piemonteser Rind

Tatar de bœuf

hand cut, from the Piedmontese beef

Gebeiztes Eigelb | hausgemachtes Brioche | Baby Leaves
cured egg yolk | homemade brioche | baby leaves

26

Ziegenkäse im Brickteig veg

Goat cheese in brik pastry veg

Waldhonig | geräucherte Randen | Baby Leaves
forest honey | smoked beetroot | baby leaves

18

Caesar Salad

Caeser Salad

Poulet | Parmesan | Babylattich
chicken | parmesan | baby lettuce

18

Avocado Maki veg+

Avocado maki veg+

Bulgur | Okara | Apfel | Granatapfel | Pinienkerne
bulgur | okara | apple | pomegranate | pine nuts

16

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan* **gf** | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
Bitte fragen Sie unsere Crew betreffend Unverträglichkeiten. *Please ask our crew regarding food allergies.*

Saibling *char* – Mühledorf Tagesfang *catch of the day* – Murtensee Lachsforelle *salmon trout* – Schweiz *Switzerland*
Rindfleisch, Schweinefleisch *beef, porc* – Schweiz *Switzerland* Geflügel *poultry* – Seeland Lamm *lamb* – Irland *Ireland*

BAY

MODERN BRASSERIE

HAUPTSPEISEN MAINS

Coq au vin blanc

Coq au vin blanc

handgemachte Tagliatelle | Gemüsejulienne | Crispy Skin Chip
handmade tagliatelle | julienne vegetables | crispy skin chip

39

Bäckchen vom Duroc Schwein gf

Cheek from the Duroc porc gf

Kartoffelstampf | Vechiger Spargel
mashed potatoes | local asparagus

38

Murtensee Tagesfang

Murtensee catch of the day

Krustentier Beurre Blanc | handgemachte Tagliatelle | Vechiger Spargel
shellfish beurre blanc | handmade tagliatelle | local asparagus

41

Flankensteak gf

'Second Cut' vom Rind, 24 Stunden sous-vide gegart

Flank steak gf

second cut from the beef, 24 hrs sous vide cooked

Sauce Hollandaise | Kartoffelstampf | Gemüsejulienne
sauce hollandaise | mashed potatoes | julienne vegetables

38

Lachsforelle gf

Salmon trout gf

Zitronen Beurre Blanc | Frühlingskartoffeln | Babykarotten
lemon beurre blanc | spring potatoes | baby carrots

39

Lammrücken

Saddle of lamb

Lammjus | Estragon Gnocchi | Blumenkohl in Variation
lamb jus | tarragon gnocchi | cauliflower in variation

43

Vechiger Spargel veg(+) gf

Vechiger asparagus veg(+) gf

gefüllte Morcheln | Sauce Hollandaise | Frühlingskartoffeln
stuffed morels | sauce hollandaise | spring potatoes

36