


MERIDIANO

Für die hohe Qualität der Produkte sowie für einen nachhaltigen und sorgsamem Umgang mit ihnen verbürge ich mich. Das „Ächt Schwiz“-Logo  steht für Gerichte mit Produkten von ausgesuchten Schweizer Höfen und Produzenten.

Wählen Sie aus den besten Gerichten, was Ihnen gefällt. Geniessen Sie Ihr ganz eigenes Menü mit den Kreationen aus meiner Küche, zusammengestellt nach Ihren Vorlieben.

Schon als kleiner Junge habe ich das Experimentieren am Herd geliebt und jede Gelegenheit genutzt, Menschen beim Kochen zuzuschauen. Für mich gehört Liebe zum Kochen und Genuss zum Essen, das Eine ohne das Andere kann und will ich mir nicht vorstellen.

*Küchenchef: Fabian Raffener
Stellvertreter Küchenchef: Thomas Pape*

*Restaurantleiter & Sommelier: Giovanni Ferraris
Stellvertreter Restaurantleiter & Sommelier: Carlo Esposito*

*In der Küche: Werner Wahlen, Lukas Keller, Pedro Campos, Roland Hanny
Im Saal: Roberto Vecchione, Sabrina Tekako*



MERIDIANO
KURSAAL
BERN

MERIDIANO MENÜ



GEBEIZTER SAIBLING AUS RUBIGEN

Violetter Rettich – Clementine – Jalapeño

FOIE GRAS

Nashi Birne – Kampot Pfeffer – Maracaibo 88%

FAGOTTINI CARBONARA

Geräuchertes Eigelb – Culatello di Zibello – Parmigiano Reggiano 36 Mesi

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN

Carabinero – weisse Bohnen – Ajo Negro



BIO LACHSFORELLE VOM BLAUSEE

Fermentierte Kartoffeln – Rouge de Genève Zwiebeln – knuspriger Hafer

BRETONISCHE STEINBUTT

Rauchaal – Süsskartoffel – Sanddorn aus dem Seeland



DRY AGED ENTENBRUST AUS DEM APPENZELL

Gedämpftes Brötchen – Zwetschge – Speck



WAGYU AUS BOLLIGEN

Kohlgemüse von Stefan Brunner – Albula Bergkartoffel

4 Gänge CHF 120.-

6 Gänge CHF 165.-

8 Gänge CHF 210.-

10 Gänge CHF 255.-



«ÄCHT SCHWIZ»

Wir empfehlen Ihnen, das Menü tischweise zu wählen.

So ist es uns möglich, Ihnen zeitgleich ein gemeinschaftliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

**UNSERE SOMMELIERS
GIOVANNI FERRARIS UND CARLO ESPOSITO
EMPFEHLEN ZU IHREM MENÜ:**

WEINREISE «MERIDIANO MENÜ»

4 Gänge CHF 69.-

6 Gänge CHF 89.-

8 Gänge CHF 109.-

10 Gänge CHF 129.-

A LA CARTE

VORSPEISE



GEBEIZTER SAIBLING AUS RUBIGEN

Violetter Rettich – Clementine – Jalapeño

CHF 42.-

FOIE GRAS

Nashi Birne – Kampot Pfeffer – Maracaibo 88%

CHF 45.-

ZWISCHENGÄNGE

FAGOTTINI CARBONARA

Geräuchertes Eigelb – Culatello di Zibello – Parmigiano Reggiano 36 Mesi

CHF 36.-

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN

Carabinero – weisse Bohnen – Ajo Negro

CHF 45.-



BIO LACHSFORELLE VOM BLAUSEE

Fermentierte Kartoffeln – Rouge de Genève Zwiebeln – knuspriger Hafer

CHF 50.-



«ÄCHT SCHWIZ»

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

BRETONISCHE STEINBUTT

Rauchaal – Süsskartoffel – Sanddorn aus dem Seeland

CHF 58.-

DRY AGED ENTENBRUST AUS DEM APPENZELL

Gedämpftes Brötchen – Zwetschge – Speck

CHF 58.-

WAGYU AUS BOLLIGEN

Kohlgemüse von Stefan Brunner – Albula Bergkartoffel

CHF 75.-

VEGETARISCH

FREGOLA SARDA

Scamorza – Artischocke – Petersilie

CHF 38.-



«ÄCHT SCHWIZ»

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Saibling CH / Culatello I / Steinbutt F / Lachsforelle CH / Carabinero SUR / Foie Gras F

Wagyu Rind CH / Entenbrust CH / Luma Speck CH / Iberico Schwein E

Alle Preise sind in CHF und inklusive der MwSt.

MERIDIANO

*Ein Höhepunkt zum Anschluss eines genussvollen Essens im Meridiano: Unser
Chef Pâtissier hat für Sie in einem kreativen Zusammenspiel reine,
wohlschmeckende Genüsse vereint. Lassen Sie sich damit verwöhnen und nehmen
Sie die Erinnerungen an ein kulinarisches Erlebnis im Meridiano mit.*



KÄSE

AUSWAHL VOM WAGEN SELEKTION GIOVANNI FERRARIS

REGIONALER KÄSE - AFFINEUR JUMI, Boll

*Jumi - verrückt, innovativ und immer für neue Ideen rund um den Käse zu haben.
Zwei kreative Köpfe, Jürg Wyss (JU) und Mike Glauser (MI) gründeten das Jumiversum.
Am Anfang stand die Idee, selbst Käse zu produzieren.*

ITALIENISCHER KÄSE – GUFFANTI FORMAGGI, Arona

Höchste Aufmerksamkeit auf handwerkliche Qualität, eine grosse Leidenschaft für eine genaue Reifung des Käses und in ihrer Arbeit der Tradition verpflichtet – das zeichnet die Familie Guffanti-Fiori aus. Ihr Wissen über die Käseveredlung wird schon über fünf Generationen in der Familie weitergegeben. Angefangen hat alles in einer alten verlassenen Silbermine mit Blauschimmelkäse.

Klein CHF 18.-

Gross CHF 28.-

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Tawny 10 anos

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia – Douro

5 cl. CHF 15.-

Late Bottled Vintage 2012

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia – Douro

5 cl. CHF 20.-

Vintage 1982

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia – Douro

5 cl. CHF 25.-

PORTWEINREISE GENIESSEN SIE UNSERE DREI PORTWEINE (je 2.5 cl.)

CHF 30.-

DESSERT

BRATAPFEL

Sellerie – Haselnuss – Caramel

CHF 22.-

2015 Millefiori IGT

Gewürztraminer/Pinot Grigio

Agriloro, Arzo – Sottoceneri

5 cl. CHF 13.-

JAVA 64% – 72 H.

Kalamansi – Pistazie – Reis

CHF 22.-

2008 Botrys Vendemmia Tardiva

Moscato/Malvasia di Candia/Sauvignon

Az. Agr. Mastrojanni, Castelnuovo dell'Abate – Siena

5 cl. CHF 15.-

RARITÄT IM GLAS

1995 Château d'Yquem AC Sémillon/Sauvignon

Premier Cru Classé Supérieur, Lur-Saluces – Sauternes-Barsac

5 cl. CHF 45.-

KAFFEE

NESPRESSO

KENYA MILIMA *exclusive selection*

Zitrusnoten, Getreide und Grünpflanzen – Intensität: 5

Herkunft: Kenia

Sorte: Arabica

CHF 11.50

LUNGO ORIGIN GUATEMALA

Markant und seidig – Intensität: 6

Herkunft: Guatemala

Sorte: Arabica und Robusta

CHF 9.50

NEPAL LAMJUNG *exclusive selection*

Intensive Röstaromen – Intensität: 8

Herkunft: Lamjung, Himalaya – Nepal

Sorte: Bourbon

CHF 11.50

RISTRETTO ORIGIN INDIA

Intensiv und würzig – Intensität: 10

Herkunft: Indien

Sorte: Arabica mit einem Hauch von Robusta

CHF 9.50

TEE

LÄNGGASSTEE BERN

KLASSISCHE TEESORTEN CHF 12.-

DIAN HONG JIN YA

Ein Yunnan Schwarztee original aus Fengqing in sehr guter Qualität. Eher ein samtig-weicher und doch voller, aromatischer und typischer Dian hong mit sehr vielen rötlichen Spitzen. Jinya bezeichnet das Blatt und heisst Golden Bud. Zartbitter, fruchtig, süss und weich. Eine vielschichtige Köstlichkeit.

MAROCMINZE

Die Minze aus dem Atlasgebirge Marokkos. Sehr erfrischend, leicht.

VERVEINE

Der Klassiker unter den Kräutertees aus der Dordogne, Frankreich. Leichte Zitrus-Note, angenehm nach einem guten Essen.

AUSGESUCHTE TEESORTEN CHF 18.-

FINEST LONG JING

Ein wunderbarer Xinchang Longjing, aus nicht originaler Lage. Auch bekannt als Dafo Longjing, nach dem Tempel Grosser Buddha in der Stadt Xinchang. Handgepflückt und artisanal verarbeitet. Intensiv und würzig, süsslich nussig und schön herb.

JASMINE SILVER NEEDLE

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.

PU ER 2005

Seine Herkunft liegt im Südwesten Chinas in der Provinz Yunnan, in deren südlicher Region Xishuangbanna. In Xishuangbanna finden sich uralte (über 1000-jährige) Teebäume und viele Plantagen oder kleine Wälder mit mehrhundertjährigen Bäumen. Diese Plantagen und Wälder sind abseits der Strassen und Handelswege oft schwer erreichbar an Berghängen, in Gipfelregionen, somit auch weit ab von Umweltbelastungen und Schadstoffen.