

MERIDIANO

Bei «Ächt Schwiz» verwende ich nur Schweizer Produkte von hoher Qualität. Dafür bin ich zu ausgesuchten Höfen und Produzenten gereist und habe mich vom sorgsamem und nachhaltigen Umgang mit den Produkten überzeugt. Das hat mich auch zu diesem Menü mit unverfälschten Aromen inspiriert.

Das «Degustationsmenü» ist eine kulinarische Reise in Richtung meiner Heimat, Südtirol. Geprägt von mediterranen wie alpinen Einflüssen, auf hohem Niveau mit hochwertigen Produkten, zeige ich Ihnen meine Interpretationen von echter, ehrlicher und genussvoller Küche.

*Küchenchef: Fabian Raffeiner
Stellvertreter Küchenchef: Thomas Pape*

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



Gault Millau



Guide Michelin

ÄCHT SCHWIZ

4 GANG

VORSPIIS

Schangnauer Büffelmozzarella – Bunte Tomaten – Basilikum

FISCH & FLEISCH

Swiss Alpine Lachs

Gerste – Suldaler Rauchwurst – Meerrettich

HOUPTGANG

Damhirsch aus Nidwalden

Eierschwämmli – Mini Sellerie vom Brunner Eichhof – Cassis

SÜESSES

Walliser Sanddorn

Ziegenfrischkäse Pia Mattmann – Schafsgarbe

CHF 120.-

KAVIAR AUS FRUTIGEN

Buchweizen – Sauerrahm – Kartoffelschaum

Mit 5 gr. OONA Kaviar- n°103 traditionell

CHF 36.-

DEGUSTATIONSMENÜ

6 GANG

HAMACHI

Kefir – Gurke – Yuzu

KALBSHERZMILKEN

Kerbelwurzel – Granny Smith Apfel – Belper Knolle

FAGOTTINI

Steinpilze – geräuchertes Bio-Eigelb – Petersilie – Rindsjus

STEINKÖHLER

Plancton Marino – Quinoa – Grüner Shiso

CHAROLAIS RIND AUS DEM BURGUND

Pariser Rüeblli – Kartoffelrolle – Estragon

JOGHURT

San Mauro Olivenöl – Fingerlimes

CHF 165.-

A LA CARTE

VORSPEISE

VORSPIIS

Schangnauer Büffelmozzarella – Bunte Tomaten – Basilikum

CHF 34.-

HAMACHI

Kefir – Gurke – Yuzu

CHF 38.-

SALAT

Geräucherter Ricotta – Komprimierte Melone – Fermentierter Knoblauch

CHF 28.-

ZWISCHENGÄNGE

KALBSHERZMILKEN

Kerbelwurzel – Granny Smith Apfel – Belper Knolle

CHF 34.-

FISCH & FLEISCH

Swiss Alpine Lachs

Gerste – Suldaler Rauchwurst – Meerrettich

CHF 32.-

FAGOTTINI

Steinpilze – geräuchertes Bio-Eigelb – Petersilie – Rindsjus

CHF 32.-

ACQUERELLO RISOTTO

Buddha-Hand – Salzzitrone – Kapern aus Pantelleria – Kalbskopf

CHF 38.-

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

STEINKÖHLER

Plancton Marino – Quinoa – Grüner Siso

CHF 54.-

HOUPTGANG

Damhirsch aus Nidwalden

Eierschwämmli – Mini Sellerie vom Brunner Eichhof – Cassis

CHF 60.-

CHAROLAIS RIND AUS DEM BURGUND

Pariser Rüepli – Kartoffelrolle – Estragon

CHF 58.-

VEGETARISCH

MINI SELLERIE

Vom Brunner Eichhof – Nussbitterschaum – Sommertrüffel

CHF 36.-

ACQUERELLO RISOTTO

Buddha-Hand – Salzzitrone – Kapern aus Pantelleria

CHF 28.-

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

WEINREISE «ÄCHT SCHWIZ»

CHF 69.-

BIERREISE «ÄCHT SCHWIZ»

CHF 59.-

WEINREISE «DEGUSTATIONSMENÜ»

CHF 89.-

BIERREISE «DEGUSTATIONSMENÜ»

CHF 79.-

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.*



Gault Millau



Guide Michelin

MERIDIANO
KURSAAL
BERN

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.

Gross CHF 25.-

Klein CHF 15.-

DESSERT

CASSIS

Milchschokolade – Erdnuss

CHF 22.-

2014 Ruster Ausbruch Welschriesling/Furmint

Schröck, Rust – Burgenland

5 cl. CHF 15.-

SÜESSES

Walliser Sanddorn

Ziegenfrischkäse Pia Mattmann – Schafsgarbe

CHF 22.-

2013 Millefiori IGT Gewürztraminer/Pinot Grigio

Agriloro, Arzo – Sottoceneri

5 cl. CHF 13.-

JOGHURT

San Mauro Olivenöl – Fingerlimes

CHF 22.-

2016 Kabir Passito di Pantelleria DOC Zibibbo

Donnafugata, Marsala – Trapani

5 cl. CHF 12.-

RARITÄT IM GLAS

1995 Château d'Yquem AC Sémillon/Sauvignon

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

5 cl. CHF 45.-

KAFFEE

BLASER CAFÉ BERN

COLOMBIE

Kolumbien ist weltweit der wichtigste Produzent von gewaschenem Arabica. Die Plantagen befinden sich im Vorgebirge der Kordillere der Anden, auf vulkanischem Boden und in einem gemässigten und feuchten Klima. Reicher, feiner und fruchtiger Geschmack mit herzhaft ausgeprägter Säure. Kräftig und schmeichlerisch, mit warmer Röstungsnote und leichtem Geschmack nach honigsüßem Getreide. Samtig und Seidig.

CHF 9.50.-

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Der exklusivste und teuerste Kaffee der Welt. Der Jamaica Blue Mountain ist sehr rar. Der Kaffee wird in einem hochgelegenen, vom Coffee Industry Board festgelegten Gebiet angepflanzt, und nur sieben Farmen dürfen diese Exklusivität überhaupt kommerziell produzieren. Die Bohnen wachsen in regelmässigen, blaugrünen Schoten und ihr Geschmack und Aroma sind aussergewöhnlich harmonisch und ausgewogen.

CHF 12.50.-

COSTA RICA

Auf über 1500 m ü. M. angebauter Kaffee, auf vulkanischem Boden, der eine einheitliche Entwicklung der Bohnen zulässt. Sorte mit erstklassigem Geschmack, fruchtig, elegant und leicht säuerlich. Entzückende aromatische Stärke, mit fruchtiger Note voller Exotik und einem leichten Moschusduft. Harmonisch und raffiniert.

CHF 7.50.-

PEROU

Einen Kaffee mit vollem, reichem und subtilem Geschmack. Lebhaft und intensiv mit angenehmem Geruch nach reifen Früchten und Butterkeks. Ausgeglichen, Erfrischend und Köstlich.

CHF 8.50.-

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 Temple 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.