


MERIDIANO

Für die hohe Qualität der Produkte sowie für einen nachhaltigen und sorgsamen 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: Katrin Fischer, Lukas Keller, Pedro Campos, Roger Fernandes
Im Saal: Gianluigi Carullo, Stefano Altieri*



MERIDIANO
KURSAAL
BERN

MERIDIANO MENÜ



GEBEIZTER SAIBLING

Weizengrass – Ziegenmilch – grüner Apfel



TARTAR VOM LUMA KALB

OONA 103 ° Kaviar traditional – Belper Knolle

FAGOTTINI CARBONARA

Geräuchertes Eigelb – Culatello di Zibello – Parmigiano Reggiano 36 Mesi

CARABINIERO

Erbse – Lardo vom Wollschwein aus Ennetbürgen



BIO REGENBOGENFORELLE VOM BLAUSEE

In Nussbutter confit – Kohlrabi – Nüssli



STÖR AUS FRUTIGEN

Lauwarme Vichyssoise – Brunnenkresse

POULET FERMIER – 100 JOURS

Swiss Highland Whiskey – Mais – Chorizo



BLACK ANGUS ENTRECÔTE VOM HOF HOLZEN

Brokkoli – Schwarze Nüsse – eingelegte Radieschen

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



TARTAR VOM LUMA KALB

OONA 103 ° Kaviar traditional – Belper Knolle

CHF 48.-



GEBEIZTER SAIBLING

Weizengrass – Ziegenmilch – grüner Apfel

CHF 38.-

CARABINIERO

Erbse – Lardo vom Wollschwein aus Ennetbürgen

CHF 45.-

ZWISCHENGÄNGE

FAGOTTINI CARBONARA

Geräuchertes Eigelb – Culatello di Zibello – Parmigiano Reggiano 36 Mesi

CHF 36.-



BIO REGENBOGENFORELLE VOM BLAUSEE

In Nussbutter confit – Kohlrabi – Nüssli

CHF 50.-



«ÄCHT SCHWIZ»

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE



STÖR AUS FRUTIGEN

Lauwarme Vichyssoise – Brunnenkresse

CHF 52.-

POULET FERMIER – 100 JOURS

Swiss Highland Whiskey – Mais – Chorizo

CHF 54.-



BLACK ANGUS ENTRECÔTE VOM HOF HOLZEN

Brokkoli – Schwarze Nüsse – eingelegte Radieschen

CHF 62.-

VEGETARISCH

GRILLIERTER MINI LATTICH

Baumnussdressing – Büffel-Ricotta

CHF 24.-

ACQUERELLO RISOTTO

Brennessel – Steinpilze

CHF 32.-



«ÄCHT SCHWIZ»

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

Saibling CH / Kaviar CH / Regenbogenforelle CH / Poulet F / Zander CH

Kalb CH / Carabiniero SR / Wollschwein CH / Stör CH / Black Angus CH

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.

Gross CHF 25.-

Klein CHF 15.-

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

JOGHURT

Kaffirlimette – San Mauro Olivenöl

CHF 22.-

2013 Millefiori IGT

Gewürztraminer/Pinot Grigio

Agriloro, Arzo – Sottoceneri

5 cl. CHF 13.-

JAVA 64% – 72 H.

Geräucherter Mascarpone – Maldon-Salz-Caramel – Luma Speck

CHF 22.-

2007 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.-



«**ÄCHT SCHWIZ**»

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 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.