

MERIDIANO

Unser Team sorgt mit ausgewogenen Kompositionen aus hochklassigen Zutaten für Ihr Wohlergehen. Unverfälschte Aromen, eine echte und ehrliche Küche erwarten Sie. Und beim Geniessen können Sie sich vom grandiosen Meridiano Panorama verzaubern lassen.

*Küchenchef: Fabian Raffener
Stellvertreter Küchenchef: Thomas Pape*

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



Gault Millau



Guide Michelin

**MERIDIANO
KURSAAL
BERN**

MERIDIANO LUNCH

VORSPEISE

GELBFLOSSENMAKRELE

Geflämmt – Fenchel – Südtiroler Speck

NÜSSLISALAT

Eingelegte Eierschwämmli – Schwarze Focaccia

HAUPTGANG

EDELFISCHVARIATION

Fregola Sarda – Bouillabaissechaum – Stangensellerie

US-PRIME BEEF FLANKSTEAK

Kohlrabi – Süsskartoffel

DESSERT KÄSE

MUSCAT KÜRBIS

Amaretto – Honig von den Kursaal Bienen

KÄSEAUSWAHL

Regionaler Käse – Affineur Jumi, Boll

Italienischer Käse – Guffanti Formaggi, Arona

2 Gang CHF 36.-

3 Gang CHF 43.-

4 Gang CHF 50.-

ÄCHT SCHWIZ

4 GANG

VORSPIIS

Schangnauer Büffelmozzarella – Bunte Tomaten – Basilikum

FISCH & FLEISCH

Swiss Alpine Lachs

Gerste – Suldtaler Rauchwurst – Meerrettich

HOUPGTANG

Damhirsch aus Nidwalden

Eierschwämmli – Mini Sellerie vom Brunner Eichhof – Cassis

SÜESSES

Walliser Sanddorn

Ziegenfrischkäse Pia Mattmann – Schafsgarbe

CHF 88.-

KAVIAR AUS FRUTIGEN

Buchweizen – Sauerrahm – Kartoffelschaum

Mit 5 gr. OONA Kaviar- n°103 traditionell

CHF 36.-

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

WEINREISE «ÄCHT SCHWIZ»

CHF 69.-

BIERREISE «ÄCHT SCHWIZ»

CHF 59.-