

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*



**MERIDIANO
KURSAAL
BERN**

MERIDIANO LUNCH

VORSPEISE

MUSKATKÜRBIS

Ziegenfrischkäse – Assam Pfeffer

RICOTTA TORTELLINI

Tomatenchutney – weisser Tomatenschaum – Parmigiano Reggiano

HAUPTGANG

ZANDER

Aus dem Neuenburgersse – Gebratener Blumenkohl

Eingelegte Cedrat Zitrone – Colatura di Alici

TAFELSPITZ

Vom Emmentaler Kalb – Grüne Sauce – Wurzelgemüse – Parisienne Kartoffeln

DESSERT KÄSE

RÜEBLI

Vom Brunner Eichhof – Nussbutter – Boskop Apfel

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

*Dammhirsch – vom Hof Holzen – gebeizt
Rotkraut – komprimierte Birne – Matte Dry Gin*

BIO LACHSFORELLE

*Vom Blausee – im Traubenkernöl pochiert und gebläht
Fond aus fermentierten Kartoffeln – Rouge de Geneve-Zwiebel – Hafercrunch*

HOUPTGANG

*Dry Aged Entenbrust – aus dem Appenzell
Kürbis, Kürbis und nochmals Kürbis*

SÜESSES

*Quitte – Arvenholz-Zapfen aus dem Schweizer Nationalpark
Honig und Pollen von den Kursaal Bienen*

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.-