

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

TARTAR VON RAUCHFISCHEN

Rande – Sauerrahm

SELLERIECRÉMESUPPE

Schwarzer Trüffel – Damhirsch vom Hof Holzen

HAUPTGANG

SCHWARZER SEEHECHT

Kürbis – Senf

FLAT IRON STEAK

Kartoffel-Schnittlauch-Stampf – Kräutersaitlinge – Zwiebel

DESSERT KÄSE

PORTWEIN-ZWETSCHGEN

Sabayon – Tahiti-Vanille-Glace

KÄSEAUSWAHL

Regionaler Käse – Affineur Jumi, Boll

Italienischer Käse – Guffanti Formaggi, Arona

2 Gang CHF 36.-

3 Gang CHF 43.-

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

BRATAPFEL

Sellerie – Haselnuss – Caramel

4 Gänge CHF 120.-

6 Gänge CHF 165.-



«ÄCHT SCHWIZ»

Wir empfehlen Ihnen, das Menü tischweise zu wählen.

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

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

*Saibling CH / Culatello I / Steinbutt F / Schinken I / Schwein CH / Foie Gras F / Rauchfisch CH / Damhirsch CH / Seehecht F
Flat Iron Steak CH / Lachsforelle CH / Wagyu CH / Luma Speck CH / Carabinero SUR/ Iberico Schwein E*

Alle Preise sind in CHF und inklusive der MwSt.