

# 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

### GEBEIZTER SAIBLING

*Melone – Buttermilch – Ingwer*

\*\*\*

### LASAGNETTA

*Büffelricotta – Rohschinken – Erbsen*

---

## HAUPTGANG

### DORADE ROYALE

*Cacciucco Fond – Fenchel*

\*\*\*

### POULETSCHENKEL

*Berg-Kartoffel – Gurken – Radieschen*

---

## DESSERT KÄSE

### THURGAUER ERDBEEREN

*Basilikum – Cheesecake*

\*\*\*

### KÄSEAUSWAHL

*Regionaler Käse – Affineur Jumi, Boll*

*Italienischer Käse – Guffanti Formaggi, Arona*

*2 Gang CHF 36.-*

*3 Gang CHF 43.-*

# 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*

## JOGHURT

*Kaffirlimette – San Mauro Olivenöl*

*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 / Kaviar CH / Regenbogenforelle CH / Porc F / Schinken I / Poulet F  
Kalb CH / Dorade I / Wollschwein CH / Stör CH / Black Angus CH / Rind CH / Cacciucco I*

*Alle Preise sind in CHF und inklusive der MwSt.*