

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

VARIATION VOM SCHOTTISCHEN LACHS

Kefir – Avocado – Meerrettich

BUTTERNUSSKÜRBISCREMESUPPE

Geräucherte Entenbrust – Mandarine

HAUPTGANG

BOUILLABAISSE MERIDIANO

Geschmorter Fenchel – fermentierter Knoblauch

WILDHASENRAGOUT

Weisse Tessiner Polenta – Petersilienwurzel

DESSERT KÄSE

ZIEGENFRISCHKÄSE PIA MATTMANN

Walliser Sanddorn – Schafsgarbe

KÄSEAUSWAHL

Regionaler Käse – Affineur Jumi, Boll

Italienischer Käse – Guffanti Formaggi, Arona

2 Gang CHF 36.-

3 Gang CHF 43.-

MERIDIANO MENÜ

FOIE GRAS

Chioggia Rande – Rauchaal – Granny Smith Apfel



GEMÜSE VOM BRUNNER EICHHOF

Holzkohlemajonnaise



ESSENZ VON DER APPENZELLER ENTE

Entenkeulenconfit – Schwarzwurzel – Hagebutte

FAGOTTINI CARBONARA

Geräuchertes Eigelb – Culatello di Zibello – Parmigiano Reggiano 36 Mesi



BIO LACHSFORELLE VOM BLAUSEE

Rouge de Geneve Zwiebel – fermentierte Kartoffeln – Hafercrunch

WEISSER HEILBUTT

Dörrbohnen – Champignon – Leinsamen



WOLLSCHWEIN VOM HOF HOLZEN

Topinambur – Senf – Federkohl

US PRIME BEEF FLANKSTEAK

Süßkartoffel – Kohlrabi

MARACAIBO CLASIFICADO 68% SCHOKOLADE

Clementine – Szechuanpfeffer

4 Gänge CHF 120.-

6 Gänge CHF 165.-



«ÄCHT SCHWIZ»

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

*Lachs SCO / Bouillabaisse F, I, E / Wildhase A / Foie Gras F / Ente CH / Culatello I / Kaviar CH / Lachsforelle CH / Wollschwein CH
Heilbutt N / Flanksteak USA*

Alle Preise sind in CHF und inklusive der MwSt.