

Carina®

“Food for the belly, wine for the soul”

3-COURSE MENU

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Kaffee und Wasser **69CHF**

Vegetarische Option **66CHF**

VORSPEISEN

Tagessuppe **18CHF**

Das ultimative Winterkomfortessen

+ **Gelbschwanz-Ceviche** **32CHF**

Mangodressing, Avocadomousse,
Orange, Schalotte

Fis, Nüs,
Sul

Salzgebackene Rote Bete-Salat **19CHF**

Hausgemachtes Romme,
Clementine, karamellierte Nüsse

Lak, Nüs,
Sul

+ **Niedrigtemperatur-Schweizer Eier** **19CHF**

Kartoffelschaum, sautierte Chorizo
und gebratener Sauerteig

Ei, Glu,
Lak

BEILAGEN

Gegrillter Kohl **14CHF**

Mit Miso-Butter verfeinert **Glu, Lak**

Babyspinat-Salat **15CHF**

Grana Padano und Weißes Trüffelöl **Lak**

Broccolini **19CHF**

Mit Haselnussbrauner Butter **Lak, Nüs**

Gedämpfte junge Kartoffeln **15CHF**

Geräucherte Paprika-Aioli
und Furikake **Ei, Sen**

+ **Sauerteigbrot** **8CHF**

Bern Käseerei geschlagene Butter **Glu, Lak**

HAUPTGERICHTE

+ **Gegrillter Zander** **42CHF**

Beurreblanc, salzgebackene Kartoffelschaum, gegrillter Baby-Gem

**Glu, Lak,
Fis**

Saftige Hähnchenbrust **38CHF**

Serviert mit Sellerie-Cremeux, gegrilltem Broccolini und Orangen-Jus

Lak, Sul

Cremiges Risotto **28CHF**

Geriebene Pilze und Kürbis

Lak, Sul

ALLERGENE: **Gluten, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Laktose, Nüsse, Sellerie, Senf,**

Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

