


MEDITERRANE KÜCHE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Für die hohe Qualität der Produkte sowie für einen nachhaltigen und sorgsamem Umgang mit ihnen verbürge ich mich. Das «**ÄCHT SCHWIZ**»-Logo  steht für Gerichte mit Produkten von ausgesuchten Schweizer Höfen und Produzenten.

Wählen Sie aus den besten Gerichten, was Ihnen gefällt. Geniessen Sie Ihr ganz eigenes Menü mit den Kreationen aus meiner Küche, zusammengestellt nach Ihren Vorlieben.

Schon als kleiner Junge habe ich das Experimentieren am Herd geliebt und jede Gelegenheit genutzt, Menschen beim Kochen zuzuschauen. Für mich gehört Liebe zum Kochen und Genuss zum Essen, das Eine ohne das Andere kann und will ich mir nicht vorstellen.

KÜCHENCHEF
FABIAN RAFFEINER

RESTAURANTLEITER & SOMMELIER
GIOVANNI FERRARIS

STELLVERTRETER RESTAURANTLEITER & SOMMELIER
CARLO ESPOSITO

IN DER KÜCHE
**WERNER WAHLEN, LUKAS KELLER,
JUTTA BÄRENFALLER, FABIAN DIERAUER, JEROME KROLL**

IM SAAL
SABRINA TEKAKO, MARTIN NAGY



«MERIDIANO MENÜ»

4 GÄNGE CHF 125.-

6 GÄNGE CHF 170.-

8 GÄNGE CHF 215.-

Unsere Sommeliers
Giovanni Ferraris und Carlo Esposito
empfehlen zu Ihrem Menü:

WEINREISE

«MERIDIANO MENÜ»

4 GÄNGE CHF 69.-

6 GÄNGE CHF 89.-

8 GÄNGE CHF 109.-

MERIDIANO

MENU

HIRAMASA KINGFISCH

Felsenauster aus der Bretagne – Holunder – Stangensellerie – Granny Smith Apfel



KALBSZUNGE VOM HOF HOLZEN

Geräucherter Stör aus Frutigen – Senfgurken – eingelegte Radieschen

FAGOTTINI CARBONARA

Geräuchertes Eigelb – Culatello di Zibello DOP – Parmigiano Reggiano DOP



ESSENZ VON PILZEN AUS BERNER WÄLDERN

Malz – Fichte – eingelegte Beeren



ZANDER AUS DEM GENFER SEE

Weisskabis – Capipota vom Wollschwein – geröstetes Schwarzkümmelöl



DRY AGED ENTENBRUST AUS DEM APPENZELL

Salzpflaumen – Shiitakepilze – Gerste



KNOCHENGEREIFTES BLACK ANGUS RIND

Schweizer Trüffel – Bergkartoffeln aus dem Albulatal – grillierter Mini Lattich

BOLIVIA 68% 48 H.

Kumquat – Joghurt – Mandel



«ÄCHT SCHWIZ»

Wir empfehlen Ihnen, das Menü tischweise zu wählen.
So ist es uns möglich, Ihnen zeitgleich ein gemeinschaftliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

A LA CARTE



DALLENWILER GEISSKÄSE

Walliser Sanddorn – Buchweizen – Schafsgarbe

CHF 42.-

PASTA HARLEKINO

Stracciatella di Bufala – weisser Tomatenschaum – Pinienkerne – Basilikum

CHF 45.-



FORELLE AUS BELP

Fenchel – Südtiroler Speck – Buttermilch

CHF 55.-

HOHRÜCKEN VON DER SPANISCHEN ALTEN KUH

Bergkartoffeln aus dem Albulatal – Kürbis

CHF 70.-



«ÄCHT SCHWIZ»

**MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT
DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.**

SIR WINSTON CHURCHILL

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

Forelle CH / Kingfisch JAP / Culatello I / Kalbszunge CH / Zander CH / Auster F / Wollschwein CH
Black Angus Rind CH / Stör CH / Ente CH / Hohrücken ESP

Alle Preise sind in CHF und inklusive der MwSt.

MERIDIANO

Ein Höhepunkt zum Anschluss eines genussvollen Essens im Meridiano: Unser Chef Pâtissier hat für Sie in einem kreativen Zusammenspiel reine, wohlschmeckende Genüsse vereint. Lassen Sie sich damit verwöhnen und nehmen Sie die Erinnerungen an ein kulinarisches Erlebnis im Meridiano mit.



KÄSE

AUSWAHL VOM WAGEN SELEKTION GIOVANNI FERRARIS

REGIONALER KÄSE - AFFINEUR JUMI, BOLL

Jumi - verrückt, innovativ und immer für neue Ideen rund um den Käse zu haben. Zwei kreative Köpfe, Jürg Wyss (JU) und Mike Glauser (MI) gründeten das Jumiversum. Am Anfang stand die Idee, selbst Käse zu produzieren.

ITALIENISCHER KÄSE - GUFFANTI FORMAGGI, ARONA

Höchste Aufmerksamkeit auf handwerkliche Qualität, eine grosse Leidenschaft für eine genaue Reifung des Käses und in ihrer Arbeit der Tradition verpflichtet – das zeichnet die Familie Guffanti-Fiori aus. Ihr Wissen über die Käseveredlung wird schon über fünf Generationen in der Familie weitergegeben. Angefangen hat alles in einer alten verlassenen Silbermine mit Blauschimmelkäse.

Klein CHF 18.-

Gross CHF 28.-

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Tawny 10 anos

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia – Douro

5 cl. CHF 15.-

Late Bottled Vintage 2012

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia – Douro

5 cl. CHF 20.-

Vintage 1982

Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia – Douro

5 cl. CHF 25.-

PORTWEINREISE GENIESSEN SIE UNSERE DREI PORTWEINE (JE 2.5 CL.)

CHF 30.-

DESSERT

MANGO

Madras Curry – Pandan – Felchlin- Edelweiss-Schokolade

CHF 25.-

2015 Millefiori IGT
Gewürztraminer/Pinot Grigio
Agriloro, Arzo – Sottoceneri

5 cl. CHF 13.-

RARITÄT IM GLAS

1995 Château d'Yquem AC Sémillon/Sauvignon
Premier Cru Classé Supérieur, Lur-Saluces – Sauternes-Barsac

5 cl. CHF 45.-

KAFFEE

NESPRESSO

KENYA MILIMA EXCLUSIVE SELECTION

Zitrusnoten, Getreide und Grünpflanzen – Intensität: 5

Herkunft: Kenia

Sorte: Arabica

CHF 11.50

LUNGO ORIGIN GUATEMALA

Markant und seidig – Intensität: 6

Herkunft: Guatemala

Sorte: Arabica und Robusta

CHF 9.50

NEPAL LAMJUNG EXCLUSIVE SELECTION

Intensive Röstaromen – Intensität: 8

Herkunft: Lamjung, Himalaya – Nepal

Sorte: Bourbon

CHF 11.50

RISTRETTO ORIGIN INDIA

Intensiv und würzig – Intensität: 10

Herkunft: Indien

Sorte: Arabica mit einem Hauch von Robusta

CHF 9.50

TEE

LÄNGGASSTEE BERN

KLASSISCHE TEESORTEN CHF 12.-

DIAN HONG JIN YA

Ein Yunnan Schwarztee original aus Fengqing in sehr guter Qualität. Eher ein samtig-weicher und doch voller, aromatischer und typischer Dian hong mit sehr vielen rötlichen Spitzen. Jinya bezeichnet das Blatt und heisst Golden Bud. Zartbitter, fruchtig, süss und weich. Eine vielschichtige Köstlichkeit.

MAROCMINZE

Die Minze aus dem Atlasgebirge Marokkos. Sehr erfrischend, leicht.

VERVEINE

Der Klassiker unter den Kräutertees aus der Dordogne, Frankreich. Leichte Zitrus-Note, angenehm nach einem guten Essen.

AUSGESUCHTE TEESORTEN CHF 18.-

FINEST LONG JING

Ein wunderbarer Xinchang Longjing, aus nicht originaler Lage. Auch bekannt als Dafo Longjing, nach dem Tempel Grosser Buddha in der Stadt Xinchang. Handgepflückt und artisanal verarbeitet. Intensiv und würzig, süsslich nussig und schön herb.

JASMINE SILVER NEEDLE

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.

PU ER 2005

Seine Herkunft liegt im Südwesten Chinas in der Provinz Yunnan, in deren südlicher Region Xishuangbanna. In Xishuangbanna finden sich uralte (über 1000-jährige) Teebäume und viele Plantagen oder kleine Wälder mit mehrhundertjährigen Bäumen. Diese Plantagen und Wälder sind abseits der Strassen und Handelswege oft schwer erreichbar an Berghängen, in Gipfelregionen, somit auch weit ab von Umweltbelastungen und Schadstoffen.