

RESTAURANT  
D|Z  
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Edamame spicy oder nature    	7.00
Butternuss-Kürbissuppe mit Kürbiskerngranola  	15.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing   	12.50
Nüsslisalat an französischer Sauce und Croûtons  	14.50
Mit pochiertem Ei und Trockenfleisch vom Wildschwein 	+ 6.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Pilzragout und Frisée Thymian Honig und Baumnussdressing   	18.50
Kürbissalat mit Feta und Granatapfel Zitronen-Olivenöl und Ponzusauce  	17.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot   	15.50

HAUPTGERICHTE

Ofen geröstete Auberginen    	29.50
Gebackene Kartoffeln, Kurkumacreme, Pinien- und Granatapfelkerne	
Tagliolini an Eierschwämmli Rahmsauce  Belper Knolle	21.50 / 28.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites	38.50
Fregola Sarda mit gerösteten Tomaten und Burrata  frittierten Kapern und Oliven	32.50
Rib Eye Steak (CH) 200g oder 280g  Peperonata und Bärner Frites	46.50/ 56.50

WILDSPEZIALITÄTEN

Wildburger (Österreich) mit Zwiebel Confit reifer Greyerzer, Tomate, Randen Coleslaw und Bärner Frites	32.50
Rehhuft (Österreich) an cremiger Eierschwämmli sauce Traubenlabneh, Spätzli, Rotkraut und Maroni	46.50
Hirschhuftsteak (Österreich) in der Rosmarinkruste an Wildjus Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli	42.50
Vegetarischer Wildteller mit grilliertem Steinpilz  Calvados-Rahmsauce, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli	32.50

RESTAURANT  
D|Z  
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> 	14.50	
<b>Fellenberger-Zwetschgen-Crumble</b>  eingemachte Schweizer Zwetschgen mit Bisquit-Cruste & Vanilleglace	14.50	
<b>Crema Catalana</b> 	12.50	
<b>Coupe „Nesselrode“</b>   Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	14.50	
<b>Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace</b>   (ca. 20 Minuten)	14.50	
<b>Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm</b>  	12.50	
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace und Espresso im Glas  	8.00	
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm  	14.50	
<b>Glacé von «Kalte Lust»</b> mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Pistache, Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies	pro Kübeli mit Rahm	6.50 +1.50

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

Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.  
Käse und Fleisch, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen.  
Das Gemüse von Berno in Kerzers und unser Brot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain.  
Süßwasserfische kommen aus heimischen Gewässern, Salzwasserfische sind, wann immer möglich,  
MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

GUTSCHEINE

Das ideale Geschenk, um Freude zu bereiten.  
Ganz einfach online bestellen, zum Selberdrucken oder per Post zugestellt.

