


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   	13.50
Nüsslisalat an französischer Sauce und Croûtons  	14.50
Mit pochiertem Ei und Speck 	19.50
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette  	18.50
Kürbissalat mit Feta und Granatapfel Zitronen-Olivenöl und Ponzusauce  	17.50
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Blutorangen-Senfsauce auf Linsensalat  	20.50
Längsgeschnittene Knochenmarkstangen mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot   (ca. 15 Minuten)	17.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot   	16.50

HAUPTGERICHTE












Ofen geröstete Auberginen     Gebackene Kartoffeln, Kurkumacreme, Pinien- und Granatapfelkerne	30.50
Tahini marinierter, gebackener Blumenkohl   auf Pfälzerkarotten-Mash und Sour Cream	30.50
Frische Steinpilzravioli an Salbeibutter  mit Belper Knolle und Steinpilzen	32.50
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites	38.50
Rib Eye Steak ^(CH) 200g oder 280g  Peperonata und Bärner Frites	46.50/ 56.50
Brasato di Manzo  Rindschmorbraten mit italienischem Rotwein, Knollengemüse und hausgemachten Teigwaren	37.50
Bernburger aus Schweizer Rindfleisch  Bun, Gewürzgurke, karamellierte Schalotten, Tomaten, reifer Greyerzer und Bärner frites	32.50

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

DESSERTS

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

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE
SPEISEKARTE

GUTSCHEINE

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

