






















RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

MENU

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 |
| Längsgeschnittene Knochenmarkstangen (ca. 15 Minuten) | mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot   | 17.50 |
| Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot |    | 16.50 |








FONDUE IM WINTERZELT

| | | |
|------------------------------------|---|-------|
| Fondue Dampfzentrale |  | 32.50 |
| Hausmischung | | |
| Champignons Fondue |  | 33.50 |
| Hausmischung mit gemischten Pilzen | | |
| Fondue mit Kräutern und Tomaten |  | 33.50 |
| Fondue Caliente |  | 33.50 |
| Hausmischung mit Chili | | |

Unsere Fondues sind mit «Suurem Most» zubereitet und mit eingemachten Gurken, Silberzwiebeln
Und Brot vom Bohnenblust serviert












Fondue mit Kartoffeln..... + 4.50

Don't like Cheese?

| | | |
|---|---|--------------|
| Ofen geröstete Auberginen |     | 30.50 |
| Gebackene Kartoffeln, Kurkumacreme, Pinien- und Granatapfelkerne | | |
| Frische Steinpilzravioli an Salbeibutter |  | 32.50 |
| mit Belper Knolle und Steinpilzen | | |
| Rib Eye Steak (CH) 200g oder 280g |  | 46.50/ 56.50 |
| Peperonata und Bärner Frites | | |
| Bernburger aus Schweizer Rindfleisch |  | 32.50 |
| Bun, Gewürzgurke, karamellierte Schalotten, Tomaten, reifer Greyerzer und Bärner frites | | |

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE
MENU

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 Bohnenblut 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.

