

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 mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot   (ca. 15 Minuten)	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, karamellisierte Schalotten, Tomaten, reifer Gruyére und Bärner frites	

RESTAURANT
D | Z
DAMPFZENTRALE

MENU

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	14.50
Fellenberger-Zwetschgen-Crumble	14.50
eingemachte Schweizer Zwetschgen mit Bisquit-Cruste & Vanilleglace (ca. 20 Minuten)	
Crema Catalana 	12.50
Coupe „Nesselrode“  	14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 	14.50
(ca. 20 Minuten)	
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 

GUTSCHEINE

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

