

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Edamame spicy oder nature	   	8.50
Butternuss-Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kürbiskerngranola	  	15.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	  	13.50
Nüsslisalat an französischer Sauce mit Croûtons	 	14.50
mit pochiertem Ei und Speck		19.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Rotwein-Feigen und Belugalinsensalat		18.50
Thymian, Honig- und Baumnussdressing	  	
Gravad Lax auf Randencarpaccio	 	19.50
mit Portulak und Quitten-Meerrettichgelée		
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot	  	15.50

HAUPTGERICHTE

Caponata mit grilliertem Brot	 	26.50
Sizilianisches lauwarmes Gemüsegericht mit Auberginen, Oliven und Tomaten		
mit Burrata		+ 6.50
Frische Steinpilzravioli		33.50
Mit Thymianbutter und Belper Knolle		
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel in Kürbiskernpanade,		39.50
gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Wurzelgemüse und Bärner Frites		
Rib Eye Steak 200g oder 280g		46.50/ 56.50
Chimichurri, Wurzelgemüse und Bärner Frites		
Bernburger mit Schweizer Rindfleisch		32.50
Brîche-Bun vom Bohnenblust, Cheddar, Zwiebelconfit,		
Eisbergsalat, Jalapeños, Chili-Kräutermayonnaise und Bärner Frites		

WILDSPEZIALITÄTEN

Rehhuft (Slowenien) an Calvados-Eierschwämmli Sauce		46.50
Rotkraut, Marroni und Spätzli		
Hirschhuftsteak (Slowenien) in der Rosmarinkruste an Wildjus		42.50
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli		
Rehpfeffer mit knusprigem Speck (EU)		37.50
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli		
Vegetarischer Wildteller mit Calvados-Eierschwämmli Sauce		32.50
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli		

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

DESSERTS

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

glutenfrei (X) vegetarisch 🍷 vegan (V) laktosefrei (X)

Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

GUTSCHEINE

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

