

Bernadette`

Bar



Daytime

Special Sparkles



Bernadette Spritz

Vermouth bianco & rosso, Crème de Cassis, mint, lime juice, Prosecco, bitters

14

Helvetico Spritz

Helvetico dry, ginger beer, lime juice, mint, Prosecco

14

Swiss Negroni

Turicum gin, Martinazzi bitter, Helvetico rosso

16



Bellini

Peach liqueur, peach, Prosecco

13

Aperol Spritz

Aperol, soda water, Prosecco

12

Hugo

Elderflower syrup, mint, soda water, Prosecco

12

Without alcohol:

Bitter Spritz

Sanbitter, orange juice, lemon, soda

7

Sparkling wine:

10cl / 75cl

Prosecco

Valdobbiadene

Millesimato

Villa Sandi

Veneto, IT

10 / 70

Champagne Jacquart Brut Mosaïque

Chardonnay, FR

Pinot Noir, Pinot Meunier

16 / 112

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT

Wines by the Glass

10cl / 75cl

White;

Stadt Zürcher Kerner

Burghalde-Riesbach, Landolt Weine,
Zürich
2020
Kerner

8.5 / 59

Touraine

François Chidaine, Loire, FR
2020
Sauvignon Blanc

7.5 / 52

Roero Arneis

Malvirà, Piemont, IT
2020
Arneis

8 / 56

Rosé;

Miraflores Rosé

Côtes du Roussillon
2020
Domaine Lafage, Languedoc, FR
Grenache Gris, Mourvèdre

8 / 56

10cl / 75cl

Red;

Pinot Noir classic

Weingut Erich Meier, Uetikon, Zürich
2020
Pinot Noir

9.5 / 66

Ripasso Valpolicella

Monte del Frà, Veneto, IT
2018
Corvina, Rondinella

8 / 56

Valletta

Gagliole, Toscana, IT
2017
Sangiovese, Merlot

9.5 / 66

All Day Food Starters

Maiscrèmesuppe

mit marinierten Flusskrebssen
*Corn cream soup with marinated
crayfish*

15

Gazpacho andaluz

mit Croûtons
*Gazpacho andaluz with
croûtons*

15



Geflämmte Burrata

an mariniertem Pfirsich, bunte Tomaten
und Chili-Balsamico Dressing
*Flamed Burrata with marinated peach,
tomatoes and chili-balsamico dressing* 18

Bernadette's Tatar mit Swiss Prime Beef

mit roten Zwiebeln, Kapern,
Pommery-Senf und frischen Kräutern,
serviert mit Toast und Butter

*Bernadette's Swiss prime beef tartar
served with toast and butter*

kleine Portion / *small portion* 29

grosse Portion / *large portion* 41

mit Cognac, Whisky oder Calvados +5

Irischer Rauch- und Graved Lachs

serviert mit Apfel-Meerrettich,
Honigsenf-Dillsauce, roten Zwiebeln,
Kapern, Toast und Butter

*Irish smoked and graved salmon
with apple horseradish capers, honey-dill
sauce and red onions*

kleine Portion / *small portion* 29

grosse Portion / *large portion* 41

All Day Food Mains

Tranche vom Bio-
Lachs
mit Capresebutter
auf Gemüse-Balsamicobeet mit blauen
Kartoffeln
*Slice from bio salmon with caprese butter
with ramp-foam, asparagus ragout and
blue potatoes* 38

Erfrischendes
Gemüsecurry mit
Kichererbsen
serviert mit Basmatireis und Sesamcracker
*Vegetable curry with chickpeas
served with basmati rice and sesam
crackers* 30

Rosa gebratene
Kalbsleber
verfeinert mit Tomaten, Pinienkernen,
Marsala, Salbei und kräftigem Jus,
serviert mit Rösti
*Sautéed veal liver, refined with tomatoes,
pine nuts, Marsala, sage and jus served
with Rösti (180g)* 44

Züri Gschnätzlets
vom Kalb mit leichter Champignon-
Rahmsauce, Zürcher Weisswein
und Rösti
*Zürich style sliced veal
with light white wine mushroom sauce
and Rösti (140g)* 49

Bernadette Loves Sweets

Wähen und Kuchen

fragen Sie unsere Mitarbeiter ab 6.5
Tarts and Cakes
Daily fresh offer of fruit tarts and cakes,
ask our staff from 6.5

Tonkabohnen Crème brûlée

serviert mit frischen Beeren
Tonkabeans crème brûlée
served with fresh berries 12

Bernadette's Eiskaffee

Kaffee-und Vanilleglacé mit Espresso und
Schlagrahm
Coffee and vanilla ice cream
with espresso and cream 12

Coupe Bailey's

Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant
und Schlagrahm
Vanilla ice cream with Baileys, almonds
brittle and whipped cream 11

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladen-
sauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with warm chocolate
sauce and whippend cream 12

Kirsch Clafoutis

serviert mit Vanillesauce und Schokoglacé
Cherry clafoutis 12
served with vanilla sauce and chocolate
ice cream

Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Karamellsauce und
Crème double de la Gruyère
Warm apple tart with caramel sauce and
Crème double de la Gruyère 14

Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee,
Erdbeer, Stracciatella, Karamell
pro Kugel / per scoop 4.5
mit Schlagrahm / with whipped
cream + 1

Sorbets

Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange, Zwetschgen
pro Kugel / per scoop 4.5

Drinks



Soft Drinks

Gazosa Aranciata Amara	35cl	6
Gazosa Limone	35cl	6
Rivella Rot / Blau	33cl	5.5
Apfelschorle / <i>Apple spritzer</i>	33cl	5.5
Coca Cola	33cl	5.5
Cola Zero	33cl	5.5
Eistee Lemon	33cl	5.5
Red Bull	25cl	8
Tonic <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Bitter Lemon <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Ginger Ale <i>Fever Tree</i>	20cl	6
Ginger Beer <i>Fever Tree</i>	20cl	6
San Bitter	10cl	5.5

Mineral / Water

Züriwasser ZH2O, drink & donate / <i>Tap water</i>	50cl	3
	100cl	6
Valser Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	33cl	5.5
<i>Valser water still or sparkling</i>	75cl	9.5

Säfte / Juices

Orangensaft / <i>orange juice</i>	20cl	6
Tomatensaft / <i>Tomato</i>	20cl	6
Ananassaft / <i>Pineapple</i>	20cl	6
Grapefruit	20cl	6

Hot Beverages & Beer

Heissgetränke / Hot Beverages

Kaffee Crème, Espresso /
Coffee, espresso 4.5

Cappuccino, Milchkaffee /
Cappuccino, milk coffee 5.7

Schwarztee /
Black teas: Darjeeling, Earl Grey,
Masala Chai 5

Grüntee / *Green tea:*
Morgentau 5

Infusionen / *Herbal infusion:*
Minze / *Mint*, Verveine, Rooibos-Orange 5

Taucherli-Schoggi Milch /
Taucherli milk chocolate 6.5

Taucherli-Schoggi Schwarz /
Taucherli dark chocolate 6.5

Bier / Beer

Calanda Edelbräu
5.2 Vol% 33cl 6

Ittinger Amber
5.6 Vol% 33cl 8

Birra Moretti, L'Autentica
4.6 Vol% 33cl 7

Appenzeller Weizenbier
5.2 Vol% 50cl 9

Leermond Appenzeller
0 Vol% 33cl 6

Declaration of Origin & Suppliers

Fleisch / Meat

Swiss Prime Beef
Geiser AG, Schlieren CH

Kalb / Veal (Gschnätzlets)
Geiser AG, Schlieren CH
Metzgerei Keller, Zürich

Kalb (Eckstück) / Veal
Geiser AG, Schlieren CH
Metzgerei Keller, Zürich
Metzgerei Köferli, Döttingen

Schwein / Pork
Geiser AG, Schlieren CH
Metzgerei Keller, Zürich
Metzgerei Köferli, Döttingen

Serrano Schinken/Serrano ham
Metzgerei Köferli, Döttingen ESP
Frischparadies, Zürich

Fisch / Fish

Swiss Alpine Salmon CH
Aquaculture

Rauchlachs, Salmon Salar IE
Rageth Comestibles AG,
Landquart

Graved Lachs, Salmon Salar NOR
Rageth Comestibles AG,
Landquart

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unsere
Mitarbeiter

