

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Kürbiscrèmesuppe

mit Croûtons

15

Entenconsommé

mit Wachtelei

15



Tagessuppe

Unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

13.5

Nüsslisalat

mit Kirschen-Vinaigrette, Baumnüssen und Bündnerfleischstreifen

17.5

Ceviche vom Schwertfisch

mit Avocado, Mango, Granatapfel, Koriander und Limetten-Chilisud

16

Coquille St. Jaques

serviert mit Eierschwämmli- und Bohnencassoulette

22.5

Irischer Rauch- und Graved Lachs

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

kleine Portion 26
grosse Portion 36

Bernadette's Tatar Swiss Prime Beef

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

kleine Portion 26
grosse Portion 36

mit Cognac, Whisky oder Calvados 5

Tataki vom Irish Black Angus Beef

mit asiatischem Gurkensalat und Soja-Sesam Reduktion

17.5

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

mit Tomaten, Pinienkernen, Marsala, Salbei und kräftigem Jus, serviert mit Rösti 39.5

Züri Gschnätzlets

vom Kalb mit leichter Champignon-Rahmsauce, Zürcher Weisswein und Rösti 45.5

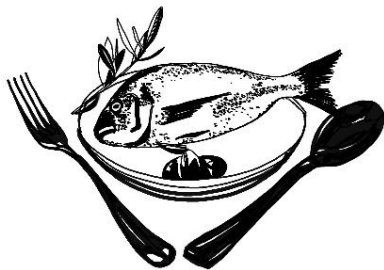
Hirschbäggli in Merlot geschmort

serviert mit Wirsinggemüse, Portweinzwetschgen und hausgemachten Quarkspätzli 44

In zwei Gängen servierte

Ente Barbarie

mit Orangensauce, Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachten Quarkspätzli, für 2 Personen 85
Zubereitungszeit ca. 30 min



Swiss Alpine Lachs im Haselnussmantel

begleitet von einer Quittensauce auf Gemüse-Tagliatelle 39

Moules marinières

serviert mit Züri Frites, Crostini und Knobli-Mayo 31

Filet vom Seesaibling

serviert mit Limonenschaum, jungen Kefen und Randenrisotto 41

Hausgemachte Cannelloni

gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Fetakäse, serviert mit Tomatensugo und Haselnüssen 32

Pumpkin-Pie

begleitet von Quittenchutney und Wildkräutersalat mit Kürbiskerndressing 28

Sedruner Rehpfeffer

mit Rosenkohl, Rotkraut, Wildgarnitur und hausgemachten Quarkspätzli 41

Black Angus Rindsfilet mit Foie Gras

an Trüffeljus, serviert mit glasierten Bohnen und Pommes allumettes 54

Bündner Hirschentrecôte im Kräutermantel

serviert mit Sanddornsauce, Urkarotte, sautierten Kräutersaitlingen und Schupfnudeln 46

Desserts



Zwetschgen Mille-Feuille

mit Baumnussglacé 13

Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Caramelsauce und
Crème double au Gruyère 11

Kürbis Panna-Cotta

mit Quittenkompott 11

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und
Schlagrahm 9.5

Coupe Nesselrode

Vanilleglacé und Vermicelles 10.5

Coupe Baileys

Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant und
Schlagrahm 10.5

Colonel

Zitronensorbet mit Wodka 10.5

Kirsch-Streuselkuchen

mit Sauerrahmglacé 10

Bernadette's Eiskaffee

Kaffee-und Vanilleglacé
mit Espresso und Schlagrahm 9.5



Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer,
Stracciatella, Caramel pro Kugel 4
mit Schlagrahm + 1

Sorbets

Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange, Zwetschgen pro Kugel 4

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

Swiss Prime Beef
Geiser AG, Schlieren
Irish Black Angus Beef
Metzgerei Köferli, Döttingen

Schweiz

Irland

Kalb (Gschnätzlets und Leber)
Geiser AG, Schlieren
Metzgerei Keller, Zürich

Schweiz

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

Schweiz

Rehfleisch
Hirschfleisch
Metzgerei Curschellas

Graubünden/CH

Graubünden/CH

Sedrun/CH

Schwein
Geiser AG, Schlieren
Metzgerei Keller, Zürich
Metzgerei Köferli, Döttingen

Schweiz

Rohschinken Serrano
Metzgerei Köferli, Döttingen

Spanien

Ganze Ente
Foie Gras
Frischeparadies Comestibles

Bretagne/Frankreich

Frankreich

Zürich

Fisch

Rauchlachs, Salmon Salar
Graved Lachs, Salmon Salar
(Hausräucherei) Rageth
Comestibles AG, Landquart

Irland

Norwegen

Schottland

Schwertfisch Rücken
Coquille St. Jacques
Miesmuscheln
Seesaibling
Swiss Alpine Lachs
Aquakultur

Pazifik

USA

Holland

CH/EU

Schweiz

Frischeparadies Comestibles

Zürich

Alle Salzwasserfische & Crevetten und
Meeresfrüchte mit MSC-Label

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate
Marinello Comestibles, Zürich

Schweiz

Weitere Lieferanten

Sorbets & Glacé
Emmi, Luzern

Schweiz

Aceto Balsamico
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone

Schweiz



