

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Weisse Tomatensuppe

mit Oliven-Basilikum Bruschetta 15

Kartoffel- Lauchcrèmesuppe

mit Pestoschaum 15



Tagessuppe

unsere MitarbeiterInnen wissen mehr 13.5

Nüsslisalat

an Kräutervinaigrette mit Specklardons, Ei und Croûtons 17.5

Matjesfilet

auf Linsen-Apfelsalat mit Sauerrahm und Vollkornblinis 16

Siedfleisch-Carpaccio

mit Steinpilzmousse und Salsa verde 18

Markknochen aus dem Ofen

serviert mit Rosmarin Honig und Trüffelbaguette 22.5

Irischer Rauch- und Graved Lachs

mit Apfel-Meerrettich, Honigsenf-Dillsauce, roten Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter
kleine Portion 27
grosse Portion 37

Bernadette's Tatar Swiss Prime Beef

mit roten Zwiebeln, Kapern, Pommery-Senf und frischen Kräutern, Toast und Butter
kleine Portion 27
grosse Portion 37
mit Cognac, Whisky oder Calvados +5

Gebackene Randen

mit Endivien, Mango und Ziegenkäseschaum 17.5

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

mit Tomaten, Pinienkernen, Marsala, Salbei und kräftigem Jus, serviert mit Rösti 40

Züri Gschnätzlets

vom Kalb mit leichter Champignon-Rahmsauce, Zürcher Weisswein und Rösti 46

Cordon-Bleu vom Schwein

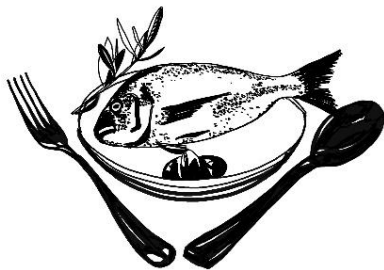
mit Pata Negra und rezentem Tilsiter serviert mit Rösti-Kroketten und Romanesco 44

In zwei Gängen servierte

Ente Barbarie

mit Geflügel-Portweinjus, zweierlei Rüeblli und cremiger Polenta

für 2 Personen 86
Zubereitungszeit ca. 30 min



Swiss Alpine Lachs mit Speckschaum

begleitet von Randen-Perlen, Lachskaviar und Gnocchi 39

Zander Saltimbocca

serviert mit glasierten Zucchetti, sautierten Artischocken und Venerereis 36

Moules marinières

serviert mit Züri Frites, Crostini und Knobli-Mayo 32

Randenrisotto

serviert mit Bergfichtenkäse, Baumnüssen und jungen Zwiebeln 28

Trüffel Ravioli an Buttermilchschaum

mit Périgord Trüffel und gebackenem Gemüsestroh 31

Rosa gebratenes Lammrack mit Kräuterkruste

an Whisky-Senfjus mit glasierten Pastinaken, Persilade und Kartoffelgratin 45

Kalbshaxe Cremolata

serviert mit Ratatouille und Safran Risotto 42

Desserts



Aprikosen-Knödel
mit Bröseln auf Waldbeerspiegel 13

**Solognotte /
Warmes Apfeltartelette**
mit Caramelsauce und
Crème double au Gruyère 12

Crêpe Coulette
mit Banane, Caramelsauce
und Vanilleglacé 12

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und
Schlagrahm 10

Coupe Belle Hélène
Vanilleglacé mit Schoggisauce und pochierte
Birne 11

Coupe Baileys
Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant und
Schlagrahm 11

Colonel
Zitronensorbet mit Wodka 11

**Limoncello-Verveine
Cheesecake**
serviert mit Blaubeerencoulis 11

Bernadette`s Eiskaffee
Kaffee-und Vanilleglacé
mit Espresso und Schlagrahm 11



Glacé
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer,
Stracciatella, Caramel pro Kugel 4.50
mit Schlagrahm + 1

Sorbets
Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange, Zwetschgen pro Kugel 4.50

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

Swiss Prime Beef Markknochen Rinderbrust (Siedfleisch) Geiser AG, Schlieren	Schweiz
Irish Black Angus Beef Metzgerei Köferli, Döttingen	Irland
Kalb (Gschnätzlets und Leber) Geiser AG, Schlieren Metzgerei Keller, Zürich	Schweiz
Kalb (Eckstück) Geiser AG, Schlieren Metzgerei Keller, Zürich Metzgerei Köferli, Döttingen	Schweiz
Rohschinken Serrano Rohschinken Pata Negra Metzgerei Köferli, Döttingen	Spanien
Ganze Ente Lammracks Frischeparadies Comestibles	Bretagne/Frankreich Schottland/Neuseeland Zürich

Fisch

Rauchlachs, Salmon Salar	Irland
Graved Lachs, Salmon Salar (Hausräucherei) Rageth	Norwegen Schottland
Comestibles AG, Landquart	
Miesmuscheln	
Matjesfilet	Holland/Dänemark
Zander	CH/EU
Swiss Alpine Lachs	Schweiz
Aquakultur	
Frischeparadies Comestibles	Zürich
Alle Salzwasserrische & Crevetten und Meeresfrüchte mit MSC-Label	

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate	Schweiz
Marinello Comestibles, Zürich	

Weitere Lieferanten

Käse	Schweiz
Marinello Comestibles, Zürich	
Sorbets & Glacé Emmi, Luzern	Schweiz
Backwaren Imholz Bäckerei	Schweiz
Aceto Balsamico Vini & Distillati Angelo Delea, Losone	Schweiz

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



