

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûtons

15

Rote Linsen- schaumsuppe

mit hausgemachter Frühlingsrolle

15



Suppe des Tages

13.5

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über das heutige Angebot

Büffel Mozzarella mit grillierten Feigen

serviert mit Wildkräutersalat und
Kürbiskernpesto

17.5

Ceviche vom Schwertfisch

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

16

Geflämmtes Kabeljau Loin

serviert mit Passionsfruchtcoulis und Granny
Smith-Friseè Salat

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

verfeinert 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

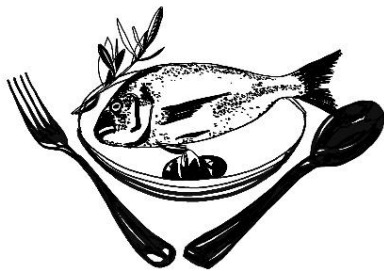
Grilliertes Bisonentrecôte an Portweinjus

serviert mit 3-farbigen Karotten und
Süsskartoffeln aus dem Ofen 48

In zwei Gängen servierte

Ente Barbarie

mit Erbsenmousseline und Polentaschnitten
für 2 Personen 85



Swiss Alpine Lachs an Dijonschaum

begleitet von Fenchel und Birnen
auf lauwarmem Kartoffelsalat 39

Moules marinières

serviert mit Züri Frites,
Crosthini und Knobli-Mayo 31

Gebratener Thunfisch mit Kirschsauce

serviert mit Lauchrisotto und karamelierten
Cherry Tomaten 41

Hausgemachte Cannelloni

gefüllt mit Broccoli, Baumnuss und Mascarpone,
serviert mit Tomaten-Balsamico-Sugo und
Pecorino 32

Gratinierter Ziegenkäse

begleitet von mediterranen Linsen, grillierten
Pattison Kürbis und Petersiliensud 28

Desserts



Knusper-Aprikosen

mit Vanille Zitronencreme und Caramel 13

Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Caramelsauce und
Crème double de la Gruyère 11

Zweifarbiges Ananas- Carpaccio

mit Vanilleglace und Pfefferminz Pesto 11

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und
Schlagrahm 9.5

Mandalorian

Vanille-und Schokoladenglace, karamellierte
Mandeln und Schlagrahm 10.5

Coupe Baileys

Vanilleglace mit Baileys, Mandelkrokant und
Schlagrahm 10.5

Colonel

Zitronensorbet mit Wodka 10.5

Kirsch-Streuselkuchen

mit Sauerrahmglace 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	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Irish Black Angus Beef	Irland
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Bisonentrecôte	Kanada
Rindsfilet	Irland
Kalb (Gschnätzlets)	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Kalb (Eckstück)	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Schwein	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Rohschinken	Spanien
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Pouardenbrust	Bretagne/Frankreich
Ganze Ente	Bretagne/Frankreich
Frischeparadies Comestibles, Zürich	

Fisch

Rauchlachs, Salmon Salar	Irland
Graved Lachs, Salmon Salar	Norwegen
(Hausräucherei) Rageth	Schottland
Comestibles AG, Landquart	
Kabeljau Rückenfilet	Norwegen
Schwertfisch Rücken	Atlantik
Black Tigercrevetten	Thailand
Miesmuscheln	Holland
Thunfisch	Bali/Atlantik
Frischeparadies Comestibles, Zürich	
Swiss Alpine Lachs	Schweiz
Aquakultur	

Alle Salzwasserfische & Crevetten mit MSC-Label

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate	Schweiz
Marinello Comestibles, Zürich	

Weitere Lieferanten

Sorbets & Glacé	Schweiz
Emmi, Luzern	
Aceto Balsamico	Schweiz
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone	



