

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Spargelsamt-suppe 15
mit Basilikumöl und Sesamflüte

Rinderconsommé 15
mit Steinpilz-Saccottini



Tagessuppe 13.5
unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

Salat Niçoise 17.5
an Kräutervinaigrette mit Tuna und Wachtelei

Tatar vom Wildlachs 18
an Frisée-Apfelsalat, Limettenvinaigrette und Toast

Carpaccio vom Züri-Oberländer Weidekalb 18
mit Bärlauchpesto, Pecorino und Rucola

Gebratene Wachtelbrust 24
serviert mit sautierten Morcheln, Toaststicks und Verjusschaum

Irischer Rauch- und Graved Lachs 26
mit Apfel- Meerrettich, Honigsenf-Dillsauce, roten Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter
kleine Portion 26
grosse Portion 36

Bernadette's Tatar Swiss Prime Beef 5
mit roten Zwiebeln, Kapern, Pommery-Senf, frischen Kräutern, Toast und Butter
kleine Portion 26
grosse Portion 36
mit Cognac, Whisky oder Calvados 5

Mediterraner Spargelsalat 17.5
mit sonnengetrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Radiesli-Vinaigrette

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

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

Züri G'schnätzlets

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

Dry Aged Kalbskotelette an Salbeibutter

serviert mit Spargelrisotto und Morcheln 49

In zwei Gängen servierte

Ente Barbarie

an Portweinjus mit Ballerina und
Pfälzer-Karottenmousseline, Rosmarinkartoffeln

für 2 Personen 86
Zubereitungszeit ca. 30 min



Swiss Alpine Lachs an Bärlauchschaum

begleitet von Spargelragoût und
blauen Schwedenkartoffeln 38

Tuna Steak an Balsamicosauce

serviert mit Rhabarber-Tomatenragoût
und Kartoffel Gnocchi 39

Spargel-Risotto

serviert mit sautierten Frühlingszwiebeln
und Belper Knolle 30

Pochiertes Ei an grüner Sauce

sautiertem Mönchsbarb und
blauen Schwedenkartoffeln 28

Kalbspaillard an Limonensauce

mit gebratenen grünen Spargeln
und Tagliatelle 45

Irish Black Angus Rinds Rib Eye grilliert

serviert mit Spargel, neuen Kartoffeln
und Sauce béarnaise 48

Desserts



Mandel-Panna Cotta
auf Rhabarber-Kompott 12

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

Flammbierte Ananas
mit Bourbon Vanilleglacé 13

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce
und Schlagrahm 11

Coupe Rhabarber
Erdbeer- und Vanilleglacé,
Rhabarberkompott und Schlagrahm 11

Coupe Baileys
Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant
und Schlagrahm 11

Sorbet Colonel
Zitronensorbet mit Wodka 11

Lemon Curd Tarte
serviert mit Fruchtspiegel 12

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	
Kalbfleisch Züri-Oberland	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Irish Black Angus Beef	Irland
Dry Aged Kalbscarré	Schweiz
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Kalb (Gschnätzlets und Leber)	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Kalb (Eckstück)	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Rohschinken Serrano	Spanien
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Ganze Ente	Bretagne/Frankreich
Wachtelbrust	Bretagne/Frankreich
Frischeparadies Comestibles	Zürich

Fisch

Rauchlachs, Salmon Salar	Irland
Graved Lachs, Salmon Salar	Norwegen
(Hausräucherei) Rageth	Schottland
Comestibles AG, Landquart	
Tuna	Indischer Ozean
Swiss Alpine Lachs	Schweiz
Aquakultur	
Frischeparadies Comestibles	Zürich
Alle Salzwasserfische & Crevetten und Meeresfrüchte mit MSC-Label	

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate	Schweiz
Marinello Comestibles	Zürich

Weitere Lieferanten

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



