

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Gazpacho

nach andalusischer Art

15

Curry-Kokossuppe

mit Sesamflûte

15



Tagessuppe

unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

14

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

serviert mit frischem Basilikum
an Balsamico-Vinaigrette

16

Tranchen vom Serrano Rohschinken

serviert mit marinierten Melonen und Oliven

21

Carpaccio vom Weidelamm

serviert mit Linsen-Gemüsesalat
und Pecorino-Spähen

19

Lachs Tatar mit Noilly Prat

serviert mit Fenchel-Tomatensalsa
und Toast

22.5

Irischer Rauch- und Graved Lachs

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

kleine Portion 29

grosse Portion 41

Bernadette's Tatar Swiss Prime Beef

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

kleine Portion 29

grosse Portion 41

mit Cognac, Whisky oder Calvados 5

Black-Tiger Crevetten an Yuzu Dressing

mit asiatischem Karotten-Kefensalat
und Sesamkernen

19.50

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

mit Tomaten, Pinienkernen, Marsala, Salbei
und kräftigem Jus, serviert mit Rösti 46

Züri Gschnätzlets

vom Kalb an leichter Champignon-Rahmsauce
mit Zürcher Weisswein und Rösti 49

Dry Aged Kalbskotelett

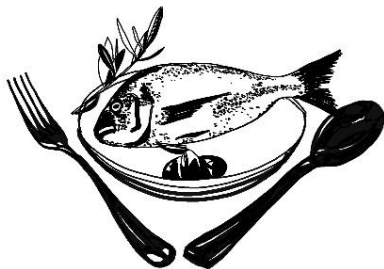
serviert mit Salbeibutter, gebratenen Endivien
und Morchelrisotto 48

In zwei Gängen servierte

Ente Barbarie

mit provenzalischen Gemüsen, neuen Kartoffeln
und Morcheljus

für 2 Personen 94
Zubereitungszeit ca. 30 min



Irischer Bio-Lachs

begleitet von jungem Blattspinat,
Schmelzkartoffeln und Safran Beurre-Blanc 39

Zanderfilet an Pernodschaum

serviert auf Karotten-Mousseline
mit glasiertem Kefen 38

Orecchiette an Zitronenbutter

serviert mit Mangold, Cherry Tomaten
und Pecorino 32

Thymian-Ricotta Ravioli

serviert mit Baumnusspesto,
frittiertem Federkohl und Tomatensugo 30

Black Angus Rinds-Entrecôte

serviert mit Knochenmarkbutter, grillierten
wildem Broccoli und getrüffeltem Pommes Frites 54

Desserts



**Panna Cotta
mit Waldbeerkompott**
mit Bruchschokolade 13

**Solognotte /
Warmes Apfeltartelette**
mit Caramelsauce
und Crème double de Gruyère 14

Kirschen-Muffin
mit Sauerrahmglacé 14

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce
und Schlagrahm 12

Coupe Romanoff
Vanilleglacé, frische Erdbeeren ,Erdbeersauce
und Rahm 13

Coupe Baileys
Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant
und Schlagrahm 12

Coupe Colonel
Zitronensorbet mit Wodka 12

**Schokoladen-
Mascarpone Terrine**
serviert mit Zwetschgenkompott 12

Bernadette`s Eiskaffee
Kaffee-und Vanilleglacé
mit Espresso und Schlagrahm 13



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

Sorbets
Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange pro Kugel 4.50

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

Swiss Prime Beef	
Rindermark	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Irish Black Angus Rindsfilet/Entrecôte	Irland
Kalbskotelette	Zürich Unterland
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Kalb (Gschnätzlets und Leber)	Schweiz
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Kalb (Eckstück)	Schweiz
Chorizo (scharfe Salami)	Spanien
Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Rohschinken Serrano	
Rohschinken Pata Negra	Spanien
Metzgerei Köferli, Döttingen	
Ganze Ente	Bretagne/Frankreich
Lammentrecôte	Irland
Frischeparadies Comestibles	Zürich

Fisch

Rauchlachs, Salmon Salar	Irland
Graved Lachs, Salmon Salar	Norwegen
(Hausräucherei) Rageth	Schottland
Comestibles AG, Landquart	
Zanderfilet	EU
Swiss Alpine Lachs	Schweiz
Aquakultur	
Bio Lachs	Irland
Black Tigercrevetten	
Aquakultur	Vietnam
Frischeparadies Comestibles	Zürich
Alle Salzwasserrische & 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	
Aceto Balsamico	Schweiz
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone	



