

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Zürcher Rieslingschaumsuppe

mit Randenespuma

15

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroûtons

15



Tagessuppe

unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

14

Nüsslisalat

an Kräutervinaigrette mit Specklardons,
Ei und Croûtons

17.5

Yabbie Crab Cake

auf einem Salatbouquet aus Frisée-Salat,
Granny Smith Äpfel und Kresse

18

Kalbs-Carpaccio

an Trüffelöl mit sautierten Waldpilzen
und Auberginen-Feuilleté

18

Ziegenkäse im Nussmantel

serviert mit Rosmarin-Honig Dressing
und Sauerteig-Chips

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

Tranchen vom Kalbsbries

mit Schwarzwurzeln und Steinpilzen

18.5

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

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

Züri Gschnätzlets

vom Kalb an leichter Weissweinsauce
mit Champignons und Rahm,
serviert mit Rösti 49

Kalbs Osso-Buco

serviert mit Gremolata, wildem Broccoli
und Pizokels 44

In zwei Gängen servierte

Ente Barbarie

mit Morchelrahmsauce, glasierten Cipolotti
und Mascarpone-Polenta

für 2 Personen 94
Zubereitungszeit ca. 30 min



Irischer Bio-Lachs

begleitet von Yuzu-Beurre Blanc, Erbsenpüree
und konfierten Kartoffeln 39

Forellenfilet an Miso-Butter

serviert auf lauwarmem Gemüse-Quinoa
und Orangen-Ahorn Chicorée 38

Trofie an Pistazienpistou

serviert mit Mönchsbart, Minze, Pinienkernen
und Belper Knolle 32

Zitronen-Ricotta Ravioli

serviert mit Rucolaschaum, Pinienkernen,
Belper Knolle
und geschmorten Cherry-Tomaten 28

Schupfnudeln an Morchelrahmsauce

mit Pecorino Lamellen und Rucolabouquet 32

Rindsfilet an Sauce Bordelaise

serviert mit grünen Bohnen
und Kürbis-Kartoffelgratin 51

Irishes Lammcarré an Dijon-Jus

serviert mit Ofengemüse und Safran Risotto 46

Desserts



Orangen Crème brûlée
mit weissen Schokoladen-Biscotti 13

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

Panna cotta Affogato
mit hausgemachten Truffles 14

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce
und Schlagrahm 12

Crêpe
gefüllt mit Portweinbirne
Vanilleglacé und Mandelschaum 13

Coupe Baileys
Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant
und Schlagrahm 12

Coupe Colonel
Zitronensorbet mit Wodka 12

Limoncello-Verveine
Cheesecake
serviert mit Blaubeerencoulis 12

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



Glacé
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer,
Pistazie, Caramel pro Kugel 4.5
mit Schlagrahm + 1

Sorbets
Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange, Zwetschge pro Kugel 4.5

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

Swiss Prime Beef
Rinderbrust (Siedfleisch)
Geiser AG, Schlieren
Schweiz

Irish Black Angus Rindsfilet
Metzgerei Köferli, Döttingen
Irland

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

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

Rohschinken Serrano
Metzgerei Köferli, Döttingen
Spanien

Ganze Ente
Lammracks
Frischeparadies Comestibles
Bretagne/Frankreich
Irland
Zürich

Fisch

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

Schneekrabben, Flusskrebse
Forellenfilet (Aquakultur)
Swiss Alpine Lachs
Aquakultur
Australien
CH
Schweiz

Bio Lachs
Irland

Frischeparadies Comestibles
Alle Salzwasserfische & Crevetten und
Meeresfrüchte mit MSC-Label
Zürich

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate
Marinello Comestibles, Zürich
Schweiz

Weitere Lieferanten

Sorbets & Glacé
Emmi, Luzern
Schweiz

Backwaren
Imholz Bäckerei
Schweiz

Aceto Balsamico
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone
Schweiz



