

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Maiscrèmesuppe
mit marinierten Flusskrebssen 15

Gazpacho nach
andalusischer Art
mit Croûtons 15



Tagessuppe 14
unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

Quinoa-Melonensalat
mit Fetakäse, Portulak und Honig-Vinaigrette 17

Geflämmtter Burrata
an mariniertem Pfirsich, bunten Tomaten und
Chili-Balsamico Dressing 18

Vitello Tonnato vom
Züri Oberländer
Kalbsedelmöckli
mit Zwiebeln, Kapern und rotem Rucola 19

Ceviche vom Buntbarsch
serviert mit Avocado, Chili, Limette, Granatapfel
und Thaiminze 20

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

Wolfsbarschmedaillon
auf lauwarmem Gemüse-Couscous an
Limonen-Kräutersalsa 19.5

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

mit Tomaten, Pinienkernen, Marsala, Salbei
und kräftigem Jus, serviert mit Rösti 44

Züri Gschnätzlets

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

Angus Rindspailard an Sherryjus

serviert mit jungen Bohnen
und Süsskartoffelpüree 46

In zwei Gängen servierte Ente Barbarie

an Portweinjus mit grillierter Wassermelone
und Maisgaletten

für 2 Personen 104
Zubereitungszeit ca. 30 min



Tranche vom Bio-Lachs mit Capresebutter

auf Gemüse-Balsamicobeet mit blauen
Kartoffeln 38

Filet vom Bergsaibling

serviert mit mariniertem Minigemüse, Safranschaum
und Camarguerreis 39

Erfrischendes Gemüse Curry mit Kichererbsen

serviert mit Basmatireis und Sesamcracker 30

Panierte Austernpilze

serviert mit Honig-Mayo und BBQ Sauce,
Rucola und Sbrinz-Hobel 28

Spaghetti

Vongole e Sepia

mit Cherry Tomaten, geröstetem Knoblauch
und frischen Kräutern 32

Lammrücken an Portweinreduktion

serviert mit Ratatouille Salat, Walnusscrème
und Süsskartoffel Frites 49

Desserts



Tonkabohnen Crème brûlée

serviert mit frischen Beeren 12

Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Caramelsauce und Crème double au Gruyère 14

Erdbeer-Mandelpudding

mit Buttermilchparfait 13

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm 12

Coupe Melba

Bernadettè

Vanilleglacé, Himbeercoulis, grillierter Pfirsich und Schlagrahm 12

Coupe Baileys

Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant und Schlagrahm 11

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka 12

Kirsch Clafoutis

serviert mit Vanillesauce und Schokolglacé 12

Bernadettè's Eiskaffee

Kaffee- und Vanilleglacé mit Espresso und Schlagrahm 12



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
Geiser AG, Schlieren
Metzgerei Keller, Zürich

Schweiz
Schweiz

Angus Beef
Metzgerei Köferli, Döttingen
Metzgerei Geiser AG, Schlieren

Schweiz

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

Schweiz

Kalb (Edelmöckli)
Metzgerei Geiser AG, Schlieren
Metzgerei Keller, Zürich
Metzgerei Köferli, Döttingen

Schweiz

Rohschinken Serrano
Metzgerei Köferli, Döttingen

Spanien

Ganze Ente
Lammentrecôte
Frischeparadies Comestibles

Bretagne/Frankreich
Irland
Zürich

Fisch

Rauchlachs, Salmon Salar
Graved Lachs, Salmon Salar
(Hausräucherei) Rageth
Comestibles AG, Landquart
Buntbarsch
Bio Lachs (Aquakultur)
Bergsaibling
Vongole verace/Sepia
Wolfsbarsch (Aquakultur)
Frischeparadies Comestibles
Alle Salzwasserfische & Crevetten und
Meeresfrüchte mit MSC-Label

Irland
Norwegen
Schottland
Indonesien
Irland
CH/Island
IT/FR
Griechenland
Zürich

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate
Marinello Comestibles

Schweiz
Zürich

Weitere Lieferanten

Sorbets & Glacé
Emmi, Luzern

Schweiz

Backwaren
Imholz Bäckerei

Schweiz
Zürich

Aceto Balsamico
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone

Schweiz



