

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Spargelcrèmesuppe

mit Pestoschaum

16

Pastinakensuppe

mit Pastinaken Chips und Haselnusscrunch

16



Tagessuppe

unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

14

Blattsalatbouquet

an Haus-, Italian oder French Dressing

12

Rucola Salat

serviert mit Parmesanblättern
an Balsamicovinaigrette

17.5

Tranchen

vom rosa Thunfisch

serviert mit Apfel-Gurkensalat und Wasabi

21

Blumenkohl-Käsetaler

serviert auf jungem Lattich
an Zitronen-Joghurtdressing

20

Carpaccio

vom Zürich-Oberländer Kalbsedelmöckli

sanft in Olivenöl pochiert mit Wildkräutersalat
und Sauce Gribiche

24

Irischer Rauch- und Graved Lachs

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

kleine Portion 31

grosse Portion 43

Bernadette's Tatar Swiss Prime Beef

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

kleine Portion 31

grosse Portion 43

mit Cognac, Whisky oder Calvados 5

Fregola Sarda mit Gambas und Muschel

serviert im Safransud, mit frischen Kräutern
und Tomatenöl

28

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hauptspeisen



Rosa gebratene Kalbsleber

an Marsalajus mit Salbei, Zwiebeln, Äpfeln
und Butterrösti

49

Züri Gschnätzlets

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

52

Dry Aged Kalbskotelette an Dijon-Senfbutter

serviert mit Spargelragoût
und neuen Bratkartoffeln

54

Poulardenfricassée an Bärlauch-Rahmsauce

serviert mit Frühlingskarotten
und hausgemachten Quarkspätzli

40

In zwei Gängen servierte

Barbarie Ente im Ofen gebraten an Portweinjus

mit Kohlraben-Morchelgemüse
und Rotwein-Risotto

96

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 min

Irischer Bio-Lachs an Langoustinensauce

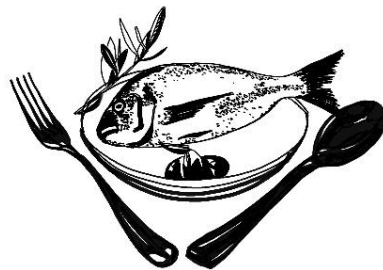
serviert auf Riso nero mit Blattspinat

41

Zanderfilet an Pernodschaum

serviert mit glasierten Kefen und Dillkartoffeln

41



Überbackene Endivien

serviert auf Randenrisotto mit Salsa verde

32

Frischkäse-Tortelli

an Rieslingschaum mit konfierten Tomaten
und Nusskrokant

34

Desserts



Zitronen-Baiser Küchlein

mit Sauerrahmglace und Blaubeercoulis 16

Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Caramelsauce
und Crème double de Gruyère 16

Lauwarmer Rhabarber- Schokoladenpudding

mit Vanille-Blaubeersauce 16

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce
und Schlagrahm 13

Coupe Baileys

Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant
und Schlagrahm 13

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka 13

Passionsfrucht- Panna cotta

serviert mit Meringue-Crunch
und Pekan-Brownie 16

Bernadette's Eiskaffee

Kaffee-und Vanilleglacé
mit Espresso und Schlagrahm 14



Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer,
Pistazien, Caramel, Sauerrahm pro Kugel 5
mit Schlagrahm + 1

Sorbets

Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange pro Kugel 5

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

Metzgerei Köferli, Döttingen	Schweiz
Swiss Prime Beef	Schweiz
Irish Black Angus Rindsfilet/Entrecôte	Irland
Dry Aged Kalbfleisch	Schweiz
Rohschinken Serrano	Spanien
Poularden	Schweiz
Metzgerei Geiser AG, Schlieren	
Metzgerei Keller, Zürich	
Kalb (Gschnätzlets und Leber)	ZH/Schweiz
Kalbsedelmöckli	ZH/Schweiz
Bio Rind für Tatar	Schweiz
Kalb (Eckstück)	Schweiz
Chorizo (scharfe Salami)	Spanien
Frischeparadies Comestibles	Zürich
Ganze Ente	Bretagne/Frankreich
Geflügel (Perlhuhn; Poularde, Entenbrust etc.)	Schweiz/EU

Fisch

Frischeparadies Comestibles Zürich	Schweiz
Rauchlachs, Salmon Salar	Irland
Graved Lachs, Salmon Salar (Hausräucherei) Rageth	Norwegen Schottland
Comestibles AG, Landquart	Schweiz
Zanderfilet	EU
Swiss Alpine Lachs Aquakultur	Schweiz
Bio Lachs	Irland
Thunfisch	Bali
Crevetten/ILangoustinen	Vietnam
Alle Salzwasserfische & Crevetten und Meeresfrüchte mit MSC-Label	

Gemüse

Marinello Comestibles, Zürich	
Gemüse, Früchte & Salate	Schweiz

Weitere Lieferanten

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



