

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



**Moscato-
Kürbiscrèmesuppe**
mit gerösteten Sonnenblumenkernen 15

Geflügelconsommé
mit kleinen Gemüseraviolini 15



Tagessuppe 14
unsere MitarbeiterInnen wissen mehr

**Nüsslisalat
an Baumnussdressing**
serviert mit Specklardons, Ei und Croûtons 17.5

**Bretonische Entenbrust
im Edelholz geräuchert**
serviert mit Eisbergsalattranche
an Gorgonzoladressing 19

**Carpaccio
vom Hirsch-Entrecôte**
mariniert mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer
an lauwarmem Waldpilzsalat 20

Geflämmter Ziegenkäse
auf lauwarmem Quinoasalat
mit Quittenkompott 18

**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

**Thunfisch-Medaillon
mit Wasabischaum**
auf Safran-Gemüserisotto 26

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

Rehschnitzel an Wildrahmsauce

serviert mit Rosenkohl, glasierten Maronen
und hausgemachten Quarkspätzli 48

Wildschwein-Entrecôte an Wacholderjus

serviert mit kleinem Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln 42

In zwei Gängen servierte Barbarie Ente im Ofen gebraten an Sherryessigjus

mit Weinschaumkraut, Cassisäpfeln
und Spätzli

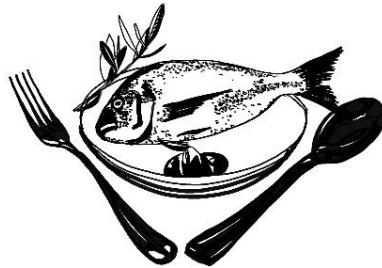
für 2 Personen 94
Zubereitungszeit ca. 30 min

Irischer Bio-Lachs

auf Schwarzwurzel-Champignonragoût
mit Pilafreis 39

Filet vom Bergsaibling

serviert auf Gemüse-Tagliatelle
an Pestoschaum mit Salmrogen 39



Gemüse-Capuns

serviert mit Bündner Bergkäse
und Dörrfrüchten 32

Trüffel-Ravioloni

serviert mit Haselnusspesto, Proseccoschaum
und sonnengetrockneten Tomaten 34

Desserts



Hausgemachtes Tobleronemousse

mit Orangen-Dattelsalat 14

Solognotte / Warmes Apfeltartelette

mit Caramelsauce
und Crème double de Gruyère 14

Limonen-Joghurtcrème

mit Amaretto-Birnen und Mandelkrokant 13

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce
und Schlagrahm 12

Coupe Baileys

Vanilleglacé mit Baileys, Mandelkrokant
und Schlagrahm 12

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka 12

Waldbeercrêpe

serviert mit Vanille-Bourbonparfait 13

Bernadette's Eiskaffee

Kaffee-und Vanilleglacé
mit Espresso und Schlagrahm 13



Glacé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer,
Pistazien, Caramel, Sauerrahm pro Kugel 4.5
mit Schlagrahm + 1

Sorbets

Zitrone, Mango-Passionsfrucht,
Blutorange pro Kugel 4.5

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

Metzgerei Köferli, Döttingen Schweiz

Swiss Prime Beef
Irish Black Angus Rindsfilet/Entrecôte Irland
Rehschnitzel EU/Graubünden CH
Rohschinken Serrano Spanien
Hirschentrecôte EU/Graubünden CH

Metzgerei Geiser AG, Schlieren
Metzgerei Keller, Zürich

Kalb (Gschnätzlets und Leber) Schwei
Bio Rind für Tatar Schweiz
Kalb (Eckstück) Schweiz
Chorizo (scharfe Salami) Spanien

Frischeparadies Comestibles Zürich

Ganze Ente Bretagne/Frankreich
Lammentrecôte Irland
Geflügel (Perlhuhn; Poularde, Entenbrust
etc.) Schweiz/ EU
Wildschwein DE/EU

Fisch

Frischeparadies Comestibles Zürich

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

Gemüse

Marinello Comestibles, Zürich

Gemüse, Früchte & Salate Schweiz

Weitere Lieferanten

Sorbets & Glacé Schweiz
Emmi, Luzern

Backwaren Schweiz
Imholz Bäckerei
Kreuzbäckerei

Aceto Balsamico Schweiz
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone



