

Bernadette`

# Essen



# Vorspeisen



## Spargelcrèmesuppe

mit Sesamflûte

15

## Vichyssoise

mit Kräutercroûtons

wahlweise kalt oder heiss

12



## Frühlings- Blattsalatbouquet

mit Avocado, Nüssen und  
Bernadette's Hausdressing

16

## Rucolasalat mit grilliertem Pfirsich

und Büffelmozzarella an Tomatenvinaigrette 14

## Rieslingrisotto mit Black- Tigercrevetten

mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten,  
Knoblauch und Oliven,

28



## Irischer Rauch- und Graved Lachs

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

kleine Portion 26

grosse Portion 36

## Bernadette's Tatar Swiss Prime Beef

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

kleine Portion 26

grosse Portion 36

mit Cognac, Whisky oder Calvados 5

# Hauptspeisen



**Perlhuhnbrust mit Spargelragoût**  
und neuen Bratkartoffeln 34

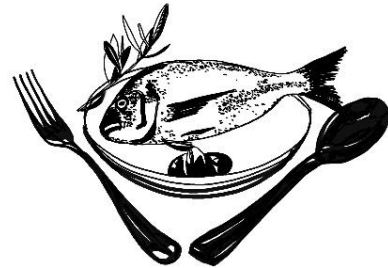
**Züri Gschnätzlets**  
vom Kalb mit leichter Champignon-Rahmsauce,  
Zürcher Weisswein und Rösti 45.5

**Black Angus Entrecôte**  
mit Bärlauchpesto, weissen Spargeln  
Parmesan-Risotto 48

**Wiener Schnitzel**  
mit grilliertem Blumenkohl und Züri-Frites 35

In zwei Gängen servierte  
**Barbarie Ente**  
mit Erbsenmousseline und Polentaschnitten  
für 2 Personen 85

**Tranche vom Swiss Alpine Lachs**  
auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 35



**Pappardelle mit grilliertem Antipastigemüse**  
geröstete Pinienkerne, frischer Basilikum und  
Parmesanblätter 26



**Zanderchnusperli**  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
Sauce Tatar 34

**Wolfsbarschfilet mit Kräuter-Olivenöl**  
auf mediterranem Taboulé und Melone 36

# Desserts



**Crêpes gefüllt mit  
Erdbeer-  
Rhabarberkompott**  
mit Walnussglacé 13

**Solognotte /  
Warmes Apfeltartelette**  
mit Karamellsauce und  
Crème double de la Gruyère 11

**Coupe Romanoff**  
Vanilleglacé, Erdbeeren,  
Schlagrahm 14

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und  
Schlagrahm 13

**Bananensplit**  
Vanille- und Schokoladenglacé mit Mandeln,  
Schokoladensauce und Schlagrahm 14

**Bernadette's Eiskaffee**  
Kaffee-und Vanilleglacé  
mit Espresso und Schlagrahm 10



**Glacé**  
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer,  
Stracciatella, Karamell, Walnuss  
mit Schlagrahm pro Kugel 4  
+ 1

**Sorbets**  
Zitrone, Mango, Passionsfrucht,  
Blutorange pro Kugel 4

# Herkunftsdeklaration & Lieferanten

## Fleisch

Swiss Prime Beef  
Geiser AG, Schlieren  
Irish Black Angus Beef  
Metzgerei Köferli, Döttingen

Schweiz  
Irland

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

Schweiz

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

Schweiz

Schwein  
Geiser AG, Schlieren  
Metzgerei Keller, Zürich  
Metzgerei Köferli, Döttingen

Schweiz

Rohschinken  
Metzgerei Köferli, Döttingen

Spanien

Perlhunbrust  
Ganze Ente  
Frischeparadies Comestibles, Zürich

Bretagne/Frankreich  
Bretagne/Frankreich

## Fisch

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

Irland  
Norwegen  
Schottland

Black Tigercrevetten  
Frischeparadies Comestibles, Zürich

Thailand

Zanderchnusperli  
Wolfsbarsch  
Frischeparadies Comestibles, Zürich

Schweiz  
Griechenland

Swiss Alpine Lachs  
Aquakultur

Schweiz

Alle Salzwasserfische & Crevetten mit MSC-Label

## Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate  
Marinello Comestibles, Zürich

Schweiz

## Weitere Lieferanten

Sorbets & Glacé  
Emmi, Luzern

Schweiz

Aceto Balsamico  
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone

Schweiz



