

Bernadette`

Essen



Vorspeisen



Kürbiscrèmesuppe

mit Rosmarincroûtons

15

Entenconsommé

mit Portwein und Wachtelei

15

Tagessuppe

unsere Mitarbeiter wissen mehr...

12



Nüsslisalatbouquet

mit Ei, Specklardons
und Bernadette's Hausdressing

16

Randen Carpaccio

begleitet von karamellisiertem Ziegenkäse,
Baumnussöl und Ciabatta Chips

17

Tranchen vom Hirschkalbschinken

mit lauwarmem Eierschwämmli-Bohnensalat

18

Pulpo Salat

mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten,
Knoblauch-Mayonnaise, Oliven,
und Wildkräutersalat

23



Sautierte Rotbarbenfilets

auf Safran Gemüserisotto

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



Rehpfeffer aus Sedruner Jagd

mit Apfel-Rotkohl, Speck, Silberzwiebeln und hausgemachten Quarkspätzli

45

Rosa gebratene Kalbsleber

vom Zürcher Oberland mit Marsala, jungen Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenwürfeln, Pinienkernen, Salbei, kräftigem Jus und Rösti

39.5

Züri Gschnätzlets

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

45.5

In zwei Gängen servierte

Barbarie Ente

mit Rosenkohl, glasierten Maronen und hausgemachten Quarkspätzli
Die Ente ist 30 Minuten im Ofen

Für 2 Personen

85

Surselva Hirsch-Entrecôte

an Preiselbeerjus mit Romanesco, Eierschwämmli und Rösti-Kroketten

46

Rib Eye vom Zürcher Unterländer Kalb

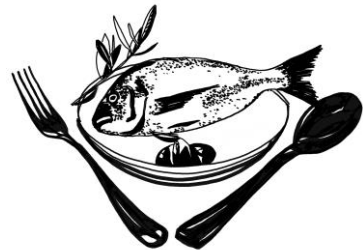
mit Dijonsenf-Butter, glasiertem Kürbis und Trüffel-Kartoffelstock

46

Tranche vom Swiss Alpine Lachs

auf Weinschaumkraut mit Dill-Kartoffeln

39



Bandnudeln mit sautierten Steinpilzen

an leichter Proseccosauce mit Rucola und Parmesanblättern

29

Filet von der Dorade Royale

mit Artischocken-Tomatenragoût und Olivenrisotto

42



Trüffelrondellen an Rieslingschaum

mit Cicolotti, sonnengetrockneten Tomaten und Perigord-Trüffel

36

Desserts



**Lauwarmer Birnen-
Mandelpudding**
mit Orangen-Dattelsalat 12

Joghurt-Limonen crème
mit Portwein-Feigen und Baumnusscrumble 11

Pflaumen-Crêperoullade
mit Walnussglace 13

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

Bernadette's Eiskaffee
Kaffee-und Vanilleglace
mit Espresso und Schlagrahm 10



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

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

Herkunftsdeklaration & Lieferanten

Fleisch

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

Schweiz

Irland

Kalbsleber
Geiser AG, Schlieren
Metzgerei Keller, Zürich

Schweiz

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

Schweiz

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

Schweiz

Reh-und Hirschfleisch
Curschellas Sedrun

Schweiz

Ente (Label Rouge)
Frischeparadies Comestibles, Zürich

Frankreich

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

Schweiz

Rohschinken
Kalbs Rib Eye
Metzgerei Köferli, Döttingen

Spanien

Schweiz

Fisch

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

Irland

Norwegen

Schottland

Rotbarsch/Pulpo
Frischeparadies Comestibles, Zürich

Süd-Pazifik

Dorade Royale, Zucht
Frischeparadies Comestibles, Zürich

Griechenland

Swiss Alpine Lachs
Aquakultur

Schweiz

Alle Salzwasserfische & Pulpo mit MSC-Label

Gemüse

Gemüse, Früchte & Salate
Marinello Comestibles, Zürich

Schweiz

Weitere Lieferanten

Käse
Baumann Käse AG, Zollikofen

Schweiz

Pasta
Ingredienza

Schweiz

Sorbets & Glacé
Emmi, Luzern

Schweiz

Aceto Balsamico
Vini & Distillati Angelo Delea, Losone

Schweiz



