

kornhaus café

Warme Panini

mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum ^v	15
mit Speck, Tomaten und Ei	13
mit Seitan, grilliertem Gemüse und Hummus ^{v+}	16
mit Pouletbrust, Avocado und Thymianbutter	16
Kornhaus-Spezial*	16
Kornhaus-Clubsandwich	
mit Pouletbrust, Speck, Tomaten, Eisbergsalat, Ei und Thousand-Island-Dressing	24

Salate

Der Grüne ^{v+}	
Grüner Blattsalat mit Kräutercroûtons	8
Der Gemischte ^{v+}	
Grüner Blattsalat und Gemüsesalat	10
Quinoasalat ^{v+}	
mit Grillgemüse	16 22
mit grilliertem Saibling	+12
mit grillierter Pouletbrust	+8
mit gebackenem Feta	+8
Salat «Kornhaus»	
mit Blatt- und Gemüsesalat, Melone, Poulet-Satay und Erdnussauce	19
«Caesar's Salad»	
mit Speck und Kräutercroûtons	19
mit grillierter Pouletbrust	+8
Büffelmozzarella ^v	
mit Datteltomaten und Basilikum	17 24

Suppen

Nudelsuppe	
mit Rindfleischstreifen, Gemüse, Ingwer und Peperoncini	14 19
Süßwasser Fischsuppe (3 Sorten)	
mit Safranfäden, Pernod, Dill, «Rouille» auf Toast	16 24

Pasta und Risotto

Spaghetti «Tennessee»	
mit grillierter Pouletbrust, Speck und hausgemachter «Tennessee»-Kräuterbutter	24
Spaghetti all'aglio e olio ^{v+}	
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	19
mit Eiweiss-Eierstich	+4
mit Riesencrevetten	+8
Pasta del giorno*	21

Wasser – Luft – Land

Grilliertes Rubiger Saiblingsfilet	
mit Limetten-Kapern-Butter und Kartoffel-Gurkensalat	34
Lachstranche vom Holzbrett	
mit Dill-Joghurtsauce und Kartoffel-Gurkensalat	32
Rindstatar Kornhaus (80g / 140g)	
mit Zitrone, Tomaten und Eigelb	22 29
mit Cognac oder Whiskey (2cl)	+6
mit «Bärner Frites»	+6
Grilliertes Flank-Steak	
das IN-Fleischstück vom Rind, in Frankreich als Bavette bekannt, hatte in den letzten Jahren einen Siegeszug bei allen BBQ Fans.	34
Grillierte Spareribs vom Schwein	29
Kornhaus Bauern-Bratwurst	26
Tagesempfehlung*	34

Alle Speisen werden mit einer Beilage nach Wahl serviert: Bärner Frites, Kartoffel-Gurkensalat oder Quinoasalat, sowie unserem hausgemachten Chutney

Kuchen

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Auswahl an Kuchen und Pâtisserie aus unserer Vitrine.

Für unsere kleinen Gäste

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots entdecken. Nach Lust und Laune wählen können. Zum pauschalen Preis von 15 Franken. Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen. Getränke sind nicht inbegriffen.

v vegetarisch
v+ vegan
***** fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unseren Mitarbeitenden.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti*.

kornhaus café

Antipasti

Gemischte Häppchenplatte mit Oliven, getrockneten Tomaten, Feta, Fleischhackbällchen, Crostini, Rohschinken, Parmesan, Hummus und Grillgemüse	klein mittel gross	18 28 32
Hummus-Grillgemüsecanapé ^{va}		7
Lachscanapé		7
Tatarcanapé		8
Gemischte Oliven mit Parmesanstücken		8

Unsere Weinempfehlung



schäumend

Gancia Prosecco doc – Spumante brut Gancia, Piemonte <i>Glera</i>	8	49
--	---	----

weiss

Roero Arneis docg Prunotto, Piemonte <i>Arneis</i>	7	49
---	---	----

Pinot grigio Alto Adige doc Alois Lageder, Alto Adige <i>Pinot grigio</i>	7	49
--	---	----

rot

Schafiser aoc Stadt Bern, Bern <i>Pinot noir</i>	7.5	52
---	-----	----

Biasca Premium Merlot Ticino doc Gialdi Vini, Ticino <i>Merlot</i>	8	56
---	---	----

Fossolupaio Rosso di Montepulciano doc Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana <i>Sangiovese, Syrah</i>	7	49
---	---	----

Frühstück

Montag bis Freitag ab 9.00 Uhr
Samstag ab 8.00 Uhr

Das Kleine

Heissgetränk nach Wahl 10 cl Orangensaft (frisch gepresst) 1 Buttergipfel und 1 Vollkornbrötchen Butter, Konfitüre vollfrucht, Nutella Fruchtsalat im Gläsli	16
--	----

Das Grosse

Heissgetränk nach Wahl 10 cl Orangensaft (frisch gepresst) Brotkorb mit 2 Scheiben Brot, 1 Buttergipfel und 1 Vollkornbrötchen Butter, Konfitüre vollfrucht, Nutella Fruchtsalat im Gläsli Käse (2 Sorten) Frischkäse Schinken	22
--	----

Erweitern Sie Ihr Frühstück beliebig!

Flocken und Chia

Hausgemachtes Birchermüesli	8
Griechisches Joghurt mit Honig	8

Eier

Rührei oder Spiegelei (2 Eier)	8
mit Champignons, Tomaten und Kräutern	+2
mit Speck oder Schinken	+3
mit Rauchlachs	+6

Alp – Land – Wasser

Käse (3 Sorten)	7
Rohschinken, Datteltomaten	9
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern und Zitrone	10

Brunchbuffet

Jeden Sonntag und an Feiertagen
von 10.00 bis 14.00 Uhr
CHF 47 pro Person