

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.

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Handgeschnittenes Rindscarpaccio mit Belper Knolle, Pinienkernen, mariniertem Rucola und Toskanischem Olivenöl | 24 |
| Hausgebeizter Schweizer Alpen Lachs mit Kräutersalat, Dill-Senfsoße mit Schweizer Honig und Brioche | 22 |
| Geröstetes Markbein mit Knoblauch-Baguette | 18 |
| Schweizer Büffelmozzarella ^v mit Datteltomaten und Basilikum | 16 24 |
| Gemischte Vorspeisen von unserem reichhaltigen Buffet | 19 27 |

Suppen

| | |
|---|----|
| Bieler Weissweinschaumsuppe ^v mit Röstschalotten und Parmesan-Crostini | 12 |
| Consommé mit saisonaler Einlage | 11 |

^v vegetarisch

^{v+} vegan

Urchiges

| | |
|--|----------|
| Ghacktes mit Hörnli mit Wirz und getrockneten Tomaten, dazu Apfelmus | 24 |
| «Kornhaus»-Rösti ^v mit Zwiebeln und Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse mit Speck | 23 +3 |
| Suure Mocke dazu Estragon-Polenta und Speckbohnen | 36 |
| «Bärner-Platte» Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck, Rippli, und Berner Schweins- und Zungenwurst, dazu Salzkartoffeln, Bio-Sauerkraut und Dörrbohnen | 35 |

Vegan

| | |
|---|----|
| Schweizer Süsskartoffel-Zweierlei ^{v+} mit Rucola, Kichererbsen, eingelegten Rosinen und Walnuss-Pesto | 26 |
| Offenes Ravioli ^{v+} mit Seeländer Blattspinat, Cashew-Ricotta, Datteltomaten und Basilikum | 28 |

...aus dem Fischerboot

| | |
|--|----|
| Belper Saibling im Schafiser Sud gegart, dazu Reis und Seeländer Blattspinat | 38 |
| Zander aus dem Lago Maggiore an Vanille-Safranschaum dazu Reis und Seeländer Blattspinat | 39 |

^v vegetarisch

^{v+} vegan

Kornhaus-Lieblinge

Chateaubriand

an Sauce Béarnaise mit klassischer Garnitur (für 2 Personen) pro Person 56

Rindsentrecôte «Café de Paris»

am Knochen gereiftes Emmentaler Entrecôte mit Streichholz-Kartoffeln 46

«Chalbsläberli»

Geschnetzelte Kalbsleber mit Echalotten und Kräutern, dazu Rösti 36

Seeländer Mistkratzerli aus dem Ofen

an Senf-Rosmarinmarinade, dazu Streichholz-Kartoffeln 35

Simmentaler Lammkarree aus dem Ofen

mit geschmortem Apfel-Lauch, dazu Kartoffeln und Rosmarinjus 45

dazu

Teigwaren ^v, Bratkartoffeln ^v, Salzkartoffeln ^v, Streichholz-Kartoffeln, Rösti, Risotto ^v, Pilawreis ^{v+}, Seeländer Blattspinat ^v, saisonales Gemüse ^v 6

Blattsalat ^{v+} 8

Saisonaler Marktsalat ^{v+} 12

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti*.

Für Informationen zu *Allergenen* in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

^v vegetarisch

^{v+} vegan

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

In der Küche

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

Am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in der Käseraffel