

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

Riesencrevetten mit grilliertem Gemüse und Balsamico-Dressing	25
Büffelmozzarella ^v mit Datteltomaten und Basilikum	18
Hauchdünnes Rindscarpaccio mit feinem Olivenöl und Parmesan	22
Salat «Kornhaus» ^v mit Granatapfelkernen und Quark-Dressing	15
Gemischte Vorspeisen von unserem reichhaltigen Buffet	19 27

Suppen

Tomatensuppe ^v mit Basilikum und Gin, verfeinert mit Rahm	10
Consommé mit Pfannkuchenstreifen	10

^v vegetarisch

^{v+} vegan

Pasta, Risotto und Urchiges

Quadrolini mit Spinat-Ricotta-Füllung ^v an Nussbutter und Salbei	26
Weisswein-Risotto mit sautierten Lachswürfeln und Basilikum	26
«Kornhaus»-Rösti mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken	24
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	27

...aus dem Fischerboot

Sautiertes Zanderfilet mit Sesam-Kräuterkruste an Safranschaum, dazu Pilawreis und Artischocken-Tomatenragoût	38
Grillierte Wolfsbarschfilets mit Tomaten, Olivenöl und Thymian, dazu Bratkartoffeln und frischer Blattspinat	38
Riesencrevetten «Provençale» mit Risotto und Ratatouille	46

Kornhaus-Liebliche

Chateaubriand an Béarnaise-Sauce mit klassischer Garnitur (für 2 Personen)	pro Person	58
Rindsfilet vom Grill an Béarnaise-Sauce mit Streichholz-Kartoffeln		52
Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Streichholz-Kartoffeln		46
Paniertes Kalbsschnitzel mit Streichholz-Kartoffeln		44
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti		38
«Chalbsläberli» Geschnetztes Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Rösti		36
Im Ofen gebratenes Lammkarree an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Ratatouille		46
«Bärner-Platte» Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck, Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst, dazu Salzkartoffeln, Bio-Sauerkraut und Dörrbohnen		35

dazu

Teigwaren ^v , Bratkartoffeln ^v , Salzkartoffeln ^v , Rösti, Risotto ^v , Pilawreis ^{v+}	6
Frischer Blattspinat ^v , Saisongemüse ^v	6
Grüner Blattsalat ^{v+}	9
Gemischter Salat ^{v+}	10

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti*.

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 – Masi, Serego Alighieri
Grana padano in der Käseraffel

Fleischerkunft

Kalb, Rind, Schwein und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz