



# Spargelfestival

16. & 17. Mai 2025



## WEIN

### WEISSWEIN

**Riesling-Silvaner 2023** – Bielersee AOC, Weingut Krebs & Steiner

**Sauvignon Blanc 2023** – Bielersee AOC, Weingut Krebs & Steiner

### ROTWEIN

**Chardonnay Clos au Comte 2022** – Bielersee AOC, Weingut Krebs & Steiner

**Pinot Noir Bärner Wy 2023** – Bielersee AOC, Weingut Krebs & Steiner

### DESSERTWEIN

**Freisamer Spätlese 2023** – Bielersee AOC, Weingut Krebs & Steiner

## VORSPEISEN

### SPARGELCREMESUPPE

Bärlauchknusper mit Emmentaler Rohschinken-Spiessli 16

### SPARGEL VARIATION

mit Eiervinaigrette, Brotcroûtons und Radieschen 26

### ÜBERBACKENE SEELÄNDER SPARGEL<sup>V+</sup>

mit geriebenem Sbrinz 36

### FRÜHLINGSSALAT<sup>V</sup>

mit Spargeln und Morcheln an einer Vinaigrette 22

### GRÜNER UND WEISSER SPARGELTATA

Honig-Senf Vinaigrette und knusprigem Rauchtoufu 26

### SPARGELTERRINE

Löwenzahnsalat, Meerrettichmousse 25

### «SWISS ALPINE» LACHS-CARPACCIO

Seeländer Spargelsalat, blaue Kartoffelchips, Basilikum 24 36

## HAUPTGANG

SERVIERT MIT WEISSEM SPARGEL, SAUCE HOLLANDAIS  
ODER ZERLASSENER BUTTER UND NEUEN KARTOFFELN

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Sautiertes Rubiger Saiblingfilet | 48 |
| Grillierte Alpin-Lachstranche    | 46 |
| Grilliertes Kalbsschnitzel       | 46 |
| Planted.Steak <sup>V+</sup>      | 38 |

## WEITERE HAUPTGÄNGE

### FEINE NUDELN MIT SWISSCHRIMPS

Weisse Spargel, Sauce Hollandais 34 16

### WEISSE SPARGEL 300g MIT NEUEN KARTOFFELN

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| mit Rohschinken               | 34 |
| mit geräuchertem Lachs        | 48 |
| mit Emmentaler Trockenfleisch | 46 |

### SEELÄNDER SPARGELRISOTTO<sup>V+</sup>

Confierte Cherrytomaten 34

### SPARGEL – QUARK RAVIOLONI<sup>V</sup>

mit gerösteten Mandelblättchen 36

### RINDFILET

Seeländer Spargel, Sauce Béarnaise, Berner Frites 58

## DESSERT

### SPARGEL CRÈME-BRÛLÉE

mit Rhabarberkompott 14

### SPARGEL PANNA COTTA

mit Erdbeeren 16

Preise inkl. MWST.

V vegetarisch V+ vegan



KORNHAUSKELLER  
RESTAURANT · BAR

Kornhausplatz 18 3011 Bern +41 31 327 72 72 [kornhaus-bern.ch](http://kornhaus-bern.ch)