

In der Küche wirkt.  
 Jorge Peixoto.  
 Grosser Koch mit grossem Herzen.  
 Er kocht mit Leidenschaft.  
 Und genau so.  
 Bildet er auch unsere angehende Köche aus.



Das Label Fait Maison.  
 Es bestätigt unseren Fokus.  
 Auf hausgemachte Küche.  
 Vor Ort zubereitet mit frischen Zutaten.  
 Regional und saisonal.  
 Und unsere Verbindung.  
 Zum Handwerk der Schweizer Gastronomen.



Wir sind stolz.  
 Auf unsere Schweizer Küche.  
 Regional, saisonal, nachhaltig.  
 Fleisch und Fisch.  
 Kommen ausdrücklich aus der Schweiz.  
 Auch vegane Delikatessen.  
 Gehören zu unserem Angebot.

## VORSPEISEN

KALTES VORSPEISENBUFFET AB 17.30 UHR

Spezialitäten zum selber zusammenstellen 24

SCHWEIZER RINDSTATAR

mit Belperknolle <sup>c</sup>, Thymianöl 26 36

HELVETIC LACHS ROYAL <sup>F</sup>

kalt geräuchertes Helvetic Lachs Filet, gebratener Chicorée,  
 Honig-Dillsauce, Topinamburchips 28 38

DÖRRTOMATEN-TATAR <sup>V+</sup>

Zucchinicarpaccio, Kräuteröl, Pinienkerne 24

## SUPPEN

KLARE LINSENSUPPE <sup>V+</sup>

Babyspinat, Champignons 14

SCHWEIZER SEEFISCHSUPPE

Fischfilets <sup>F</sup>, Tomaten, Fencheln, Dill, Pernod, Knoblauchbrot 18

## VEGETARISCH

### QUADROLONNI \*<sup>M</sup><sup>V</sup>

Zitronen-Frischkäse-Füllung, Cashewnüsse, Berner Blitz <sup>c</sup> 36

### KRÄUTERRISOTTO <sup>v</sup>

Auberginenkaviar, frische Tomaten, Belperknolle <sup>c</sup> 34

## VEGAN

### GNOCCHI <sup>v+</sup>\*<sup>M</sup>

Babyspinat, getrocknete Tomaten, sautierte Pilze 34

### SELLERIE-BURGER IM CORNFLAKESMANTEL

Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tartarsauce, Käse, Berner Frites 36

## FRISCHES AUS DER REGIONALEN QUELLE RUBIGENHOF <sup>F</sup>

### SAUTIERTER SAIBLINGSFILET <sup>F</sup>

Grilliertes Gemüse, Basilikumbutter, Majoran-Kartoffelstock 44

### GANZE REGENBOGENFORELLE <sup>F</sup>

Im Ofen gegart, Babyspinat, geräucherter Tomatenreis 46

## FÜR UNSERE KLEINE 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.

## KORNHAUS-LIEBLINGE

### KORNHAUS RÖSTI <sup>v</sup>

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse, Speck, Spiegelei <sup>e</sup> 34

### KALBSLEBER

geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

### BERNER PLATTE

Siedfleisch, geräucherter Schinken, Speck, Rippli, Berner Schweins-, Zungenwurst, Bio-Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln 39

### CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites <sup>\*k</sup> 45

### BÄRNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, Rösti 44

### CHATEAUBRIAND

am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kräuterjus, Ratatouille, hausgemachter Kartoffelgratin und Berner Frites <sup>\*k</sup> ab 2 Personen, pro Person 69

### FILET VOM RIND

Sauce Béarnaise, Babypinacot, neue Kartoffeln 56

### EMMENTALER KALBSHAXE 350g

Geschmort in Berner Rotwein, Frühlingsrisotto 48

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



GETRÄNKEKARTE

Bier, Kaffee, Süssgetränke