

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.



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.

VORSPEISEN

SCHWEIZER RINDSCARPACCIO

Seeländer Kresse, karamellierte Baumnüsse, Belper Knolle 28 39

SEELÄNDER BLATTSALAT ^{v+}

Sommersalat, Gartenkresse, Karotten, Gurken,
 geröstete Kerne, Kräutercroûtons, Hausdressing 14
 in der Schüssel zum Teilen, pro Person

DÖRRTOMATENTATAR ^{v+}

Zucchini carpaccio, Kräuteröl 23

SUPPE

SCHWEIZER SEEFISCHSUPPE

Fischfilets^F, Tomaten, Fencheln, Dill, Pernod, Knoblauchbrot 18

URCHIGS

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites mit Kräutersalz 44

KORNHAUS RÖSTI ^v

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse, Spiegelei* 28

mit Speck 34

VEGETARISCH & VEGAN

KRÄUTERRISOTTO ^v

Auberginenkaviar, frische Tomaten, Belper Knolle 34

BLUMENKOHLSSTEAK ^{v+}

Dörrotomaten, Minzpesto, karamellierte Baumnüsse, Berner Frites mit Kräutersalz 36

FRISCHES AUS DER REGIONALEN QUELLE RUBIGENHOF

SAIBLINGSFILET ^F

Grilliertes Gemüse, Majoran-Kartoffelstock, Basilikumbutter 44

KORNHAUS-LIEBLINGE

FILET VOM RIND

Wildkräuter, Randensalat, Röstli

58

KALBSLEBER

Geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Röstli

39

BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, Röstli

45

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.

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



GETRÄNKEKARTE

Bier, Kaffee, Süssgetränke

DESSERT

ERDBEER «SEMIFREDDO» ^{v+}

Pistaziencrumble, Früchtecoulis 13

ZITRONEN-MERINGUE-TARTE

frische Beeren 14

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^v

flüssiger Kern, Rubino Glacepop 15

GIOIA-BOCCONCINI

3 Glacépralinen mit Kaffee oder Espresso 12

SÜSSE KORNHAUS SINFONIE ^v

erlesene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie ab 2 Personen, pro Person 14

EISKAFFEE MIT MANDELKROKANT ^v

Vanilleglace, heisser Kaffee 9

COLONEL ^v

zwei Kugeln Limetten-Ingwersorbet, Vodka oder Limoncello 12

GLACES ^v

Vanille, Kaffee, Haselnuss, Sauerrahm, Pistazie Bronte dop pro Kugel 4

VEGANE GLACES ^{v+}

dunkle Schokolade, salziges Karamell pro Kugel 4

SORBETS ^{v+}

Limette-Ingwer, Himbeer, Mango pro Kugel 4

GIOIA-BOCCONCINO

Rahm, Erdbeere, Café, Schokolade pro Stück 3

KÄSE

Berner Käsevariation von «zur Chäshütte». 3 Sorten 18

Früchtesenf, saisonales Chutney 5 Sorten 26

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.