

## VORSPEISEN

### SCHWEIZER RINDSTATAR

hauchdünn aufgeschnittener Berner Blitz, Rapsöl 28 39

### ALPINEN LACHSTATAR

Sauerrahm, Rosenpfeffer, Zitrone, Dill 26 38

### KORNHAUS SALAT <sup>v+</sup>

Seeländer Herbstsalat mit Apfel, Rotkraut, karamellisiertem Lattich,  
gerösteten Kernen, Kräutercroûtons, Hausdressing in der Schüssel zum Teilen, pro Person 14

### KALTES VORSPEISENBUFFET

Spezialitäten zum selber zusammenstellen 24 32

## SUPPEN

### BIELER WEISSWEINSCHAUMSUPPE <sup>v</sup>

Röstschalotten, Alpkäse-Crostini 12

### SÜSS-SCHARFE BIRNENSENFSUPPE <sup>v</sup>

Crème fraîche 14

## URCHIGS

### CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites mit Kräutersalz 42

### BERNER PLATTE

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

### KORNHAUS RÖSTI <sup>v</sup>

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse, Spiegelei\* 24

mit Speck 28

## VEGAN

### OFFENES RAVIOLI <sup>v+</sup>

Kürbis, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, veganer Sauerrahm 32

### SELLERIESCHNITZEL <sup>v+</sup>

Haselnussmantel, Preiselbeersauce, Berner Frites mit Kräutersalz, Rosenkohl 30

## ... AUS DEM FISCHERBOOT

### GRILLIERTER BREMGARTEN SAIBLING

Ferrari-Schaum, Austernpilze, Trockenreis, Wirsing 42

### FORELLE BLAU

Ganze Forelle, zerlassene Butter, Salzkartoffeln 43

## KORNHAUS-LIEBLINGE

### FILET VOM RIND

Sauce béarnaise, saisonales Gemüse, Berner Frites mit Kräutersalz 56

### AM KNOCHEN GEREIFTES ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Berner Frites mit Kräutersalz 49

### KALBSLEBER

Geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

### BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Morcheln, Rösti 43

### CHATEAUBRIAND

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce béarnaise, Kräuterjus,  
hausgemachter Kartoffelgratin  
oder Berner Frites mit Kräutersalz, Saisongemüse ab 2 Personen, pro Person 68

### 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.*

## DESSERT

### MANDELMILCHGRIESSKÖPFCHEN <sup>v+</sup>

karamellierter Apfel, Granatapfelsirup 14

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN <sup>v+</sup>

flüssiger Kern, Rubino Glacepop 15

### GIOIA-BOCCONCINI

3 Stück mit Kaffee oder Espresso 12

### SÜSSE KORNHAUS SINFONIE <sup>v</sup>

Erlasene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie ab 2 Personen, pro Person 12

### EISKAFFEE MIT MANDELKROKANT <sup>v</sup>

Zwei Kugeln Vanilleglace, heisser Kaffee 10

### COLONEL <sup>v</sup>

Zwei Kugeln Limetten-Ingwersorbet, Vodka oder Limoncello 12

### GLACES <sup>v</sup>

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

### VEGANE GLACES <sup>v+</sup>

dunkle Schokolade, salziges Karamell pro Kugel 4

### SORBETS <sup>v+</sup>

Limette-Ingwer, Himbeer, Mango pro Kugel 4

### GIOIA-BOCCONCINI

Rahm oder Schokolade pro Stück 3

### KÄSE <sup>v</sup>

Dreierlei Käsevariation von «zur Chäshütte»  
Früchtesenf, saisonales Chutney, Brot 18

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.