

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, Thymianöl 28 38

ALPINEN-LACHS-CARPACCIO

Berner Blitz, Basilikumöl Karpfen, Zitrone 26 36

SEELÄNDER NÜSSLISALAT

mit Ei ^e, Speck, Kräuterbrotwürfeln 19

mit Tofu, sautierten Pilzen ^{v+} 22

HELVETIC LACHS ROYAL ^F

kalt geräuchertes Helvetic Lachs Filet, gebratener Chicorée,
Honig-Dillsauce, Topinamburchips 27 37

SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Bündner Fleischwürfel, Gemüsewürfel 14

PASTINAKEN-TOPINAMBUR-CRÈMESUPPE ^{v+}

mit Topinamburchips 14

VEGETARISCH

TORTELLONI GEFÜLLT MIT BAUMNUSS-TRÜFFELCRÈME ^{m v} mit gerösteten Pilzen, Butternusskürbis und Pilzsauce	36
KÜRBISRISOTTO ^v Marroni, Federkohl, Belperknolle ^c	34

VEGAN

KORNHAUS GESCHNETZELTES MIT PLANTED CHICKEN ^{* p v+} Kräuterseitlinge, Gemüserösti	36
PLANTED CHICKEN FILET MIT KRÄUTERSEITLING ^{p v+} gedünsteter Blattspinat, Tomatensauce, Pastinaken-Kartoffelstock	38
GEHACKTER TOFU IM WIRSINGMANTEL ^{v+} auf Wurzelgemüse, Pot-au-Feu	34

FRISCHES AUS DER REGIONALEN QUELLE RUBIGENHOF ^F

ALPINE- LACHSTRANCHE ^F Bio-Rahmsauerkraut, Bouillonkartoffeln	46
GANZE REGENBOGENFORELLE ^F Ratatouille, Pastinaken-Kartoffelstock	44
POCHIERTER SAIBLING AN WEISSWEIN-SAUCE ^F Winterspinat, Reis	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.

KORNHAUS-LIEBLINGE

KORNHAUS RÖSTI ^v

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse, Speck, Spiegelei ^e 34

KALBSLEBER

geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

BERNER PLATTE

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

RIBELMAIS MISTKRATZERLI IN SALZKRUSTE

im Ofen gegart, Wurzelgemüse, Berner Frites ^{*k} 42

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites ^{*k} 45

BÄRNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, Rösti 44

RINDSENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Rindsentrecôte «Dry Age», Berner Frites ^{*k} 52

IM OFEN GEBRATENES LAMMKARREE MIT ROSMARINJUS

Ratatouille, Kartoffelgratin 54

FILET VOM RIND MIT SCHWARZEM BERNER TRÜFFEL

Spinat, Trüffeljus, Tagliatelle 59

CHATEAUBRIAND

am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kräuterjus, Ratatouille, hausgemachter Kartoffelgratin und Berner Frites ^{*k} ab 2 Personen, pro Person 69

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



GETRÄNKEKARTE
Bier, Kaffee, Süssgetränke

DESSERT

LAUWARME APFEL-TARTE ^{v+}			
salziges Karamellglace ^g			14
MOUSSE AU CHOCOLAT ^{v+}			
Duett von weisser und dunkler Schokolade			14
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 ^g , heisser Kaffee			10
COLONEL ^v			
zwei Kugeln Limetten-Ingwersorbet ^g , Vodka oder Limoncello			14
GLACES ^{g v}			
Vanille, Kaffee, Haselnuss, Sauerrahm, Pistazie Bronte dop	pro Kugel		5
VEGANE GLACES ^{g v+}			
dunkle Schokolade, salziges Karamell	pro Kugel		5
SORBETS ^{g v+}			
Limette-Ingwer, Himbeer, Mango	pro Kugel		5
GIOIA-BOCCONCINO			
Rahm, Erdbeere, Café, Schokolade	pro Stück		3
KÄSE ^c			
Berner Käsevariation von «zur Chäshütte».	3 Sorten		18
Früchtesenf, saisonales Chutney und Brot	5 Sorten		26

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.