



MENU KETTENBRÜCKE

Im Salzteig gebackener Sellerie mit Mandelmilch und Buchweizenküchlein	16

Rote-Peperoni-Linsen Suppe mit Cannelloni von der Patagonischen Riesencrevette und hausgemachtes Pastrami	18

Seezungenfilet „Grenoble“, Beurre Blanc und Haferwurzeln	26

Schweizer Rindsfilet an Riesenpommes und Lauch-Törtchen	56

Karamellierte weisse Schokolade an Kirsch-Sorbet und Kaffee	16
Hausgemachte Pralinés	
Drei Gänge (ohne Rote-Peperoni-Linsen Suppe und Seezungenfilet)	82
Vier Gänge (ohne Seezungenfilet)	94
Fünf Gänge	112

Alle Gänge sind auch einzeln wählbar.
Bei Änderungen des Menus behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu verrechnen.



VORSPEISEN

Carpaccio vom Steinfelsen-Pulpo, gebratene Jakobsmuschel und Bulgur Taboulé	22
Im Salzteig gebackener Sellerie mit Mandelmilch und Buchweizenküchlein	16
Nüsslisalat im Kartoffeldressing mit Croûtons, Ei und Röst-Schalotten <i>Gerne servieren wir Ihnen den Salat mit Reh-Rohschinken.</i>	14 18
Salat «Kettenbrücke» mit frischen Champignons, Kräutercroûtons, weissem Balsamico Dressing und karamellisierten Pinienkernen	13
Sbrinz Panna Cotta an Portulak an einer Tomaten-Vinaigrette	17
Berner Rinds Tatar mit krossem Speck, Zwiebeln, Belper Knolle und Baumnuss-Brioche	26

SUPPEN

Riesling-Bergkäse Suppe mit Preiselbeercrêpe	14
Suppe von der in Schale gebackenen Zwiebel hausgeräuchertem Lachs aus dem Schottischen Loch Duart und Röstzwiebel-Asche	16
Rote-Peperoni-Linsen Suppe mit Cannelloni von der Patagonischen Riesencrevette und hausgemachtes Pastrami	18



HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet an Riesenpommes und Lauch-Törtchen	56
Kalbs Cordon Bleu auf Kartoffelrösti, gebackene Petersilienwurzeln und Rüebl	44
Kalbs Osso Bucco Ragout auf cremiger Bramata Grossa gebratenem Blumenkohl und geräuchertem Knoblauch	38
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Pappardelle	37
Barbarie Entenbrust an Petersilienkroketten, Apfelcrème gebratene Petersilienwurzel und Buttermilch-Salbei Beurre Blanc	38
Burger vom Piemonteser Weiderind mit geräuchertem Raclettekäse von Jumi BBQ-Zwiebeln, krossem Bure Speck, Country Fries und Cole Slaw	29
Gebratener Winter Kabeljau auf Federkohl-Kartoffel-Ragout und frischem Meerrettich	41
Gebratenes Saiblingsfilet von der Waadtländer Riviera auf Rahm-Sauerkraut und Kartoffelstock	37
 Gedämpfte Bao Buns an Kimchi vom Chinakohl mit Miso-Zitronengrassud und Edamame	29
Paccheri Pasta mit Salsiccia, Mascarpone, Champignons, Mangold, Chili und gehobeltem Sbrinz <i>Gerne servieren wir Ihnen das Pastagericht auch vegetarisch.</i>	31 26

Reagieren Sie unverträglich auf bestimmte Produkte?

Informieren Sie unser Servicepersonal. Gerne stellen wir Ihnen unsere Gerichte nach Ihren Bedürfnissen zusammen.



DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen an hausgemachten Rum-Früchten und Tonkabohnen-Rahmglace		16
Karamellisierte weisse Schokolade an Kirsch-Sorbet und Kaffee		16
Pralinen Crème brûlée mit Orangen-Sorbet		15
Vanille Risotto mit weisser Amedei Couverture aus der Toskana und Quitten Kompott		14
Hausgemachte Pralinés	pro Stück	2
Käse von Jumi in Boll mit Feigensenf und Früchtebrot	Klein 3 Sorten	14
<i>Wählen Sie Ihre Größe von der Käseauswahl</i>	Gross 5 Sorten	19
Selbstgemachte Glace – fragen Sie Ihre/-n Servicemitarbeiter/-in nach unseren aktuellen Aromen.		

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



LIEFERANTEN

Fredy's Backwaren AG, Baden
G. Bianchi AG, Zufikon
Metzgerei Sandmeier, Kölliken
Rychard AG, Gretzenbach
Traitafina AG, Lenzburg
Transgourmet Schweiz AG, Rapperswil
Fideco AG, Murten
Jumi, Bern

FLEISCHHERKUNFT

Jakobsmuscheln	FAO21
Schwein / Rind / Kalb	Schweiz
Reh	EU
Seezunge	FAO27
Lachs	Schottland
Saibling	Waadtland
Kabeljau	FAO27
Pulpo	FAO27
Riesencrevetten	Argentinien
Salscicca	Tessin
Barbarie Entenbrust	Frankreich