

# **Cuisine / Méditerranée / Flavour**

## **Vorspeisen und Suppen**

**Bunter, saisonaler Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen an**

**Hausdressing**

**CHF 14**



**Nüsslisalat mit sautierten Speckstreifen,**

**Eierbrösel und Knoblauchcroûtons**

**CHF 18**



**Tatar vom schottischen Wildlachs ( Label Rouge ) mit**

**Olivensauce bestrichene, geröstete Brötschen**

**CHF 26**



**Rinds Carpaccio garniert mit Spänen von der Belper Knolle**

**und Rucola, mariniert mit Fleur de Sel und Trüffelöl**

**CHF 28**



**Vegi Tatar mit Grillgemüse, dazu geröstete Brötschen**

**CHF 23**



**Tagessuppe**

**CHF 12**



**Tomaten – Crèmesuppe mit Basilikum und Gin**

**CHF 15**

## **Risotto und Pasta / Vegi**

**Pastetli gefüllt mit Tofu- und Linsenragoût sowie Avocado  
serviert mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln**

CHF 26



**Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Lachswürfeln an  
cremiger Prosecco-Sauce**

CHF 33



**Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Trüffelrahmsauce**

CHF 33



**Penne an pikanter Tomatensauce serviert mit  
Rindfleischstreifen (Argentinien) und frischen Kräutern**

CHF 35



**Carnaroli Risotto mit sautierten Riesengarnelen und  
Zitronenzeste**

CHF 36

## **Fischgerichte**

**Riesengarnelen vom Grill sautiert mit Knoblauch, frischen  
Chilis, Kräutern und roten Zwiebeln, mit Cognac flambiert,  
serviert mit Prosecco-Risotto**

CHF 51



**Schottische Wildlachssteaks ( Label Rouge ) vom Grill mit Fleur de Sel, parfümiert  
mit Zitronen-Öl, serviert mit Reis**

CHF 47



**Tagesfisch – unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.**

CHF 49

## **Fleischgerichte**

**Rindsfilet vom Black Angus (Arg.) geräuchert mit portugiesischem Edelholz,  
serviert mit hausgemachter Trüffelbutter und Thymian-Bratkartoffeln**

CHF 58



**Sautierte Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
mit Carnaroli Risotto**

CHF 47



**Rosa gebratenes Lammnierstück in Kräuter - Rosapfefferkruste  
mit Thymian-Bratkartoffeln**

CHF 48



**Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Taleggiokäse und pikanter Salami  
serviert mit Marktgemüse „Büner“ und Bärner frites**

CHF 45

## **Büner Spezialitäten**

**Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Allumettes  
oder lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat  
mit Speck und Preiselbeersauce**

CHF 55



**Châteaubriand an Bénaise-Sauce mit klassischer Garnitur (2 Service)**

CHF 66



**Rindsfilet "Stroganoff" (Black Angus Arg.) nach Art des Büners  
serviert mit Rahmspinat und Butterreis**

CHF 46



**Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern  
serviert mit Röstikroketten**

CHF 45

# Desserts und Käse

## Hausgemachtes Baileys-Tiramisù

CHF 14



## Lavendelrahmköpfl mit eingelegten Portweifeigen

CHF 15



## Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis

CHF 16



## Die süsse Überraschung für 2 Personen aus der Büner Patisserie

CHF 19



## Verschiedene Glacen und Sorbets

CHF 6.00/ Kugel



## Käsevariation von der Chäshütte Gebrüder Bärffuss Bern

CHF 25 für 2 Personen

### Le Coeur du Roi

Geschmackvoller Halbhartkäse aus dem Berner Jura

### La bouse

Cremiger Weisseschimmelkäse aus Zäziwil

### Vacherin vieux

Gehaltvoller und cremiger Vacherin mit würzigem Abgang aus Marsens

### Hauskäse

Kräftiger und aromatischer Hartkäse, ausgereift im Sandsteinkeller in der Berner Altstadt

### Lenker Berg Bleu

Zarter Blauschimmelkäse aus dem Berner Oberland

**Gerne servieren wir Ihnen die Käse mit einem delikaten Feigen-Senf und  
mit unserem knusprigen Chnebu-Brot**

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.