

# Cuisine / Mediterranea / 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  
Olivenpaste bestrichene, geröstete Brotscheiben**  
CHF 26



**Rinds Carpaccio ausgarniert mit Spänen von der Belper Knolle  
und Rucola, mariniert mit Fleur de Sel und Trüffelöl**  
CHF 28



**Vegi Tatar mit Grillgemüse, dazu geröstete Brotscheiben**  
CHF 23



**Tagessuppe**  
CHF 12



**Tomaten – Crèmesuppe mit Basilikum und Gin**  
CHF 15

## Risotto und Pasta / Vegi

**Pastetli gefüllt mit Tofu- und Linsenragout 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 Riesencrevetten und  
Zitronenzeste**

CHF 36

## Fischgerichte

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

CHF 51



**Schottische Wildlachstranche ( Label Rouge ) vom Grill mit Fleur de Sel, parfümiert  
mit Zitronen-Olivenöl, 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 Béarnaise-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 Röstkroketten  
CHF 45**

## Desserts und Käse

### Hausgemachtes Baileys-Tiramisù

CHF 14



### Lavendelrahmköpfli mit eingelegten Portweinfeigen

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 Bärfuss Bern

CHF 25 für 2 Personen

Le Coeur du Roi

Geschmackvoller Halbhartkäse aus dem Berner Jura

La bouse

Cremiger Weisschimmelkäse 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.