

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

**Carnaroli Risotto mit sautierten Riesencrevetten
und Zitronenzeste**

CHF 36



**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

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



Chateaubriand 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 Röstikroketten**

CHF 45

Desserts und Käse

Hausgemachtes Baileys-Tiramisù

CHF 14



Lavendelrahmköpfli 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 5.50/ Kugel



Käsevariation von der Chäschütte Gebrüder Bärffuss 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.