

Empfehlung der Küche

BEDERHOF

VORSPEISEN/SUPPEN

POTAGE DU JOUR

CHF 11.00

ERBSENSUPPE MIT MINZE _G

CHF 12.50

GEMISCHTER BLATTSALAT _{C, F, M, L}

CHF 10.00

FENCHEL-APFELSALAT MIT ORANGENDRESSING _M

CHF 12.50

NÜSSLISALAT MIT GEHACKTEM EI ODER MIT EI UND SPECK (CH) _{C, F, M, L}

CHF 12.00 ODER CHF 14.50

RINDSTATAR (CH) MIT POMMES ALLUMETTES ODER TOAST (CH) _{F, M, L, D, G}

CHF 24.50/39.50

MARKBEIN (CH) MIT GERÖSTETEM BROT (CH) _{A, L, F}

CHF 19.50

WEINBERGSCHNECKEN (FR) MIT KRÄUTERBUTTER _{C, G, R, M}

CHF 18.50

ALLERGENE ABKÜRZUNGEN

A - Glutenhaltiges Getreide

F - Soja

N - Sesam

B – Krebstiere

G – Laktose

O - Schwefeldioxid und Sulfite

C – Eier

H - Schalenfrüchte

P – Lupinen

D - Fische

L - Sellerie

R - Weichtiere

E - Erdnüsse

M - Senf

**UNSERE KÜCHE VERWENDET ERDNUSSÖL ZUM FRITTIEREN UND BRATEN. BITTE INFORMIEREN SIE UNS BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN.
FALLS SIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIEN HABEN, LASSEN SIE DIES UNSER PERSONAL WISSEN.**



HAUPTSPEISEN

ROBESPIERRE (CH) VOM RIND MIT POMMES ALLUMETTES (2 Gänge a 90 g) C, M, G, D, E
CHF 52.00

RINDSENTRECÔTE (IRL) CAFÈ DE PARIS MIT POMMES ALLUMETTES E, M, G, C, D
CHF 50.00

CORDON BLEU VOM KALB (CH)
GEFÜLLT MIT BÜNDNER BIO-BERGMÄSE UND SCHWEINE BIO ROHSCHINKEN (CH)
SERVIERT MIT POMMES ALLUMETTES A, G, E, C
CHF 52.50

WIENERSCHNITZEL VOM KALB (CH) MIT KARTOFFELSALAT ODER PRIMAVERA A, E, C, M, L, F
CHF 49.50

ZÜRI-GESCHNETZELTES (CH) MIT RÖSTI E, G, L
CHF 45.50

AUBERGINE GEFÜLLT MIT FETA UND PINIENKERNEN AN TOMATENSAUCE MIT JASMIN REIS G, E
CHF 28.50

VEGETARISCHE GERICHTE NACH TAGESANGEBOT
PREIS AUF ANFRAGE

SEEZUNGE (ATL) A'LA BEDERHOF MIT PETERSILIENKARTOFFELN A, D, G
CHF 49.50

GHACKETS (CH) & HÖRNLI MIT HAUSGEMACHTEM ÖPFELMUES A, L, E
CHF 28.50

WEITERE BEILAGEN:
POMMES ALLUMETTES E, **GEMÜSE** G, **SALAT** C, F, M, L, **PETERSILIENKARTOFFELN** G, L, F
JE CHF 7.50

APPETIZERS / SOUPS

POTAGE DU JOUR

CHF 11.00

PEA SOUP WITH MINT _G

CHF 12.50

MIXED GREEN SALAD _{C, F, M, L}

CHF 10.00

FENNEL AND APPLE SALAD WITH ORANGE DRESSING _M

CHF 12.50

LAMB`S LETTUCE WITH CHOPPED EGG OR WITH EGG AND BACON (CH) _{C, F, M, L}

CHF 12.00 OR CHF 14.50

BEEF STEAK TATARE (CH) WITH FRIES ALLUMETTES OR TOAST _{F, M, L, D, G}

CHF 24.50/39.50

BONE MARROW (CH) ON TOASTED BREAD _{A, L, F}

CHF 19.50

SNAILS (FR) IN GARLIC BUTTER _{C, G, R, M}

CHF 18.50

ALLERGEN ABBREVIATIONS

A - gluten

F – soy

N – sesame seeds

B - shellfishes

G – milk products

O – sulfur dioxid/sulfites

C – eggs

H – nuts/pulse

P – lupine

D - fish

L - celery

R - mollusces

E - peanuts

M - mustard

OUR KITCHEN USES PEANUT OIL FOR FRYING AND COOKING. PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

IF YOU HAVE ANY ALLERGENS OR INTOLERANCES, PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAM.

Empfehlung der Küche

BEDERHOF

MAIN COURSES

ROBESPIERRE OF BEEF(CH) WITH FRIES ALLUMETTES (2 COURSES EACH 90 g) C, M, G, D, E
CHF 52.00

BEEF ENTRECOTE (IRL) CAFÉ DE PARIS WITH FRIES ALUMETTES E, M, G, C, D
CHF 50.00

CORDON BLEU FROM VEAL (CH)
FILLED WITH ORGANIC CHEESE OF GRISONS AND SMOKED HAM (CH)
SERVED WITH FIES ALLUMETTES A, G, E, C
CHF 52.50

WIENERSCHNITZEL (CH) FROM VEAL WITH POTATO SALAD OR "PRIMAVERA" A, E, C, M, L, F
CHF 49.50

ZÜRI-GESCHNETZELTES (CH) (STRIPS OF VEAL WITH MUSHROOMS IN A CREAMY SAUCE)
SERVED WITH HASH BROWNS E, G, L
CHF 45.50

EGGPLANT STUFFED WITH FETA CHEESE, PINE NUTS IN TOMATO SAUCE WITH JASMINE RICE G, E
CHF 28.50

VEGETARIAN OF THE DAY
PRICE ON REQUEST

SOLE (ATL) COLBERT WITH BOILD PARSLEY POTATOES A, D, G
CHF 49.50

MACARONI WITH A CHOPPED MEAT SAUCE (CH) SERVED WITH A, L, E
HOME MADE APPLE SAUCE
CHF 28.50

SIDE DISHES :
FRIES ALLUMETTES E, VEGETABLES G, SALAD C, F, M, L, PARSLEY POTATOES G, L, F
CHF 7.50

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH PRODUCTS AND LOTS OF LOVE