


































RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Edamame spicy oder nature	   	7.00
Butternuss-Kürbissuppe mit Kürbiskerngranola	 	15.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing	  	13.50
Nüsslisalat an französischer Sauce und Croûtons	 	14.50
Mit pochiertem Ei und Speck		19.50
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat mit Apfelchutney und Baumnussvinaigrette	 	18.50
Kürbissalat mit Feta und Granatapfel Zitronen-Olivenöl und Ponzusauce	 	17.50
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Blutorangen-Senfsauce auf Linsensalat	 	20.50
Längsgeschnittene Knochenmarkstangen mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot <small>[ca. 15 Minuten]</small>	 	17.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot	  	16.50

HAUPTGERICHTE












Ofen geröstete Auberginen	   	30.50
Gebackene Kartoffeln, Kurkumacreme, Pinien- und Granatapfelkerne		
Tahini mariniertes, gebackenes Blumenkohl	 	30.50
auf Pfälzkerarotten-Mash und Sour Cream		
Frische Steinpilzravioli an Salzeibutter		32.50
mit Belper Knolle und Steinpilzen		
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel		38.50
in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites		
Rib Eye Steak (CH) 200g oder 280g		46.50/ 56.50
Peperonata und Bärner Frites		
Brasato di Manzo		37.50
Rindschmorbraten mit italienischem Rotwein, Knollengemüse und hausgemachten Teigwaren		
Bernburger aus Schweizer Rindfleisch		32.50
Bun, Gewürzgurke, karamellierte Schalotten, Tomaten, reifer Greyerzer und Bärner frites		

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

RESTAURANT
D|Z
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù 	14.50
Fellenberger-Zwetschgen-Crumble eingemachte Schweizer Zwetschgen mit Bisquit-Cruste & Vanilleglace (ca. 20 Minuten)	14.50
Crema Catalana 	12.50
Coupe „Nesselrode“   Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	14.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace  (ca. 20 Minuten)	14.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm  	12.50
Affogato al caffè Vanilleglace und Espresso im Glas  	8.00
Coupe Dänemark Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm  	14.50
Glacé von «Kalte Lust» mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil Mango (vegan), Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Kaffee, Cookies, Vanille	pro Kübeli 6.50 mit Rahm + 1.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.
Käse und Fleisch, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen.
Das Gemüse von Berno in Kerzers und unser Brot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain.
Süßwasserfische kommen aus heimischen Gewässern, Salzwasserfische sind, wann immer möglich,
MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.

Alle Preise inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 

GUTSCHEINE

Das ideale Geschenk, um Freude zu bereiten.
Ganz einfach online bestellen, zum Selberdrucken oder per Post zugestellt.

