Herzlich Willkommen!

Menus

CHF	90.00	3 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)
CHF	100.00	4 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)
CHF	120.00	5 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

Sie können Ihr Menu selbst nach Lust und Laune zusammenstellen

Le Grand Menu

7-gängiges Überraschungsmenü «Lassen Sie sich verwöhnen»

Trockenes Gedeck

Menu surprise 7 plats «Laissez-vous choyer» | Couvert sans boisson

7-course surprise menu "Let us spoil you" | Without Drinks — 140.00

Mit den dazu passenden Weinen, Mineralwasser, Kaffee und Digestif

Avec les vins assortis, eau minérale, café et digestif

With the matching wines, mineral water, coffee and digestif — 200.00

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel weg. Wir halten deshalb unsere Portionen eher klein und möchten unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen.

Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch etwas mögen.

Gerne servieren wir Ihnen ein Supplement.

Chaque jour, beaucoup d'aliments finissent à la poubelle. C'est pourquoi nous servons des portions plutôt petites, afin de contribuer à la lutte contre le gaspillage.

Si nos plats vous plaisent et que vous en désirez encore, nous en serons ravis.

Nous vous servirons volontiers un supplément.

Every day, a large amount of food ends up being wasted. For this reason, we keep our portions on the smaller side, doing our part to reduce waste.
If you enjoy your dish and would like some more, we will be happy to serve you.
We gladly offer a supplement.

Damit auch einige Büromitarbeiter in Bern zufrieden sind, finden Sie hier unsere Deklaration: Beim Rindfleisch verwenden wir ausschliesslich ausgesuchte, gut gelagerte Stücke aus Argentinien* und Paraguay*. Das Kalb- und Schweinefleisch stammt aus tiergerechter Haltung aus der Schweiz, das Lammfleisch aus Neuseeland und Irland. Die Forellen stammen aus der Bio-Zucht vom Blausee, die Egli aus Schweizer Zucht. Der Stör kommt aus dem Tropenhaus Frutigen, das Geflügel aus der Schweiz und Frankreich. Das frische Wild stammt aus der Schweiz, Österreich oder Ungarn. Das Brot kommt aus der Schweiz. *Kann mit Hormonen oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Vegetarisches Menu

Nüsslisalat mit Kräuterseitlingen , Kimchi-Erdbeeren & Croutons
Salade de rampon avec pleurotes royaux, fraises au kimchi & croûtons
Lamb's lettuce salad with king oyster mushrooms, kimchi strawberries & croutons
***

Suppen Duo: Spargelcremesuppe & Erdbeere-Gazpacho
Duo de soupes : velouté d'asperges & gazpacho de fraise
Soup Duo: Cream of Asparagus Soup & Strawberry Gazpacho
***

Risotto "M" mit Pilzen, Champagner und Trüffel
Risotto "M" aux champignons, champagne et truffe
Risotto "M" with mushrooms, champagne and truffle
***

Coupe Dänemark
Coupe Dänemark
Coupe Dänemark

CHF 95.00

Veganes Menu

Nüsslisalat mit Kräuterseitlingen , Kimchi-Erdbeeren & Croutons
Salade de rampon avec pleurotes royaux, fraises au kimchi & croûtons
Lamb's lettuce salad with king oyster mushrooms, kimchi strawberries & croutons
***

Bärlauch Suppe & Erdbeer-Gazpacho
Soupe à l'ail des ours & gazpacho de fraise
Wild garlic soup & strawberry gazpacho

***

Mediterrane Fregola Sarda
Fregola sarda méditerranéenne
Mediterranean fregola sarda
***

Sorbet-Auswahl
Choix de sorbets
Selection of sorbets

CHF 95.00

Kalte Vorspeisen

	Klein	Medium
Rindstatar mit Wachtelei und Grillgemüse Tartare de bœuf avec œuf de caille et légumes grillés Beef tartare with quail egg and grilled vegetables	35.00	44.00
Nüsslisalat mit sautiertem Kräuterseitling, Kimchi-Erdbeeren und Croutons Salade de doucette avec pleurotes sautés, fraises au kimchi et croûtons Lamb's lettuce with sautéed king oyster mushrooms, kimchi strawberries and croutons		18.00
Fisch-Trio vom Blausee: Forellentatar, hausgeräucherte Forellenrose und Forellenrogen Trio de poissons : tartare de truite, rose de truite fumée maison et caviar de truite Fish trio: trout tartare, house-smoked trout rose and trout caviar		28.00
Tatin von Entenfoiegras mit karamellisierten Äpfeln Tatin de foie gras de canard aux pommes caramélisées Duck foie gras tatin with caramelized apples		28.00
Klassischer Spargel mit Schinken-Trio (Rohschinken, Landrauchschinken und Kochschinken) Bärlauchmayo, Vinagrette und Hollandaisesauce Asperges classiques avec trio de jambons (jambon cru, jambon fumé et jambon cuit) Classic asparagus with a trio of ham (cured ham, smoked ham and cooked ham)	Klein 34.00	Medium 50.00
Spargel & Co.: Spargelterrine, Spargelsalat, Spargelglace & hausgemachtes, in Bier und Pfeffer mariniertes Rindfleisch Asperges & Cie : Terrine d'asperges, salade d'asperges, glace aux asperges et bœuf mariné maison à la bière et au poivre Asparagus & Co.: Asparagus terrine, asparagus salad, asparagus ice cream & homemade beef marinated in beer and pepper		30.00

Suppen

Kandertaler Bouillabaisse mit Sauce Rouille Forellen vom Blausee, Stör aus dem Tropenhaus Frutigen und Egli aus Raron Bouillabaisse de la vallée de la Kander avec sauce rouille Kandertal bouillabaisse with rouille sauce	26.50
Spargelcremesuppe mit Zitronengras & Limettenblättern, begleitet von Erdbeer-Gazpacho Velouté d'asperges au citronnelle et feuilles de citron vert, accompagné d'un gaspacho de fraises Asparagus cream soup with lemongrass and lime leaves, accompanied by strawberry gazpacho	24.00

Warme Vorspeisen

Renés Trüffelnüdeli
Nüdeli aux truffes de René
René's truffle noodles

Klein	Medium
28.00	41.00

Risotto "M" mit Pilzen, Champagner und Trüffel
Risotto "M" aux champignons, champagne et truffe
Risotto "M" with mushrooms, champagne and truffle

Klein	Medium
31.00	41.00

Hauptspeisen

Surf and Turf
Rindsfiletmedaillon mit Hummerschwanz, Pommes Dauphine,
Saisongemüse und Szechuan-Pfeffersauce
Médaillon de filet de bœuf avec queue de homard, pommes dauphine, légumes de saison et sauce au poivre de Sichua
Beef fillet medallion with lobster tail, pommes dauphine, seasonal vegetables and Sichuan pepper sauce — 66.00

Flambiertes Entrecote Café de Paris
Ganz klassisch mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse
Entrecôte Café de Paris flambée, Pommes frites et Légumes
Flambéed Ribeye Steak Café de Paris with herb butter, French fries, and vegetables

150gr	200gr
54.00	62.00

Falsche Schnecken
Gratiniertes Rindsfiletstück mit Kräuterbutter und Pommes Allumettes
Faux escargots de bœuf et beurre aux herbes, Pommes allumettes
False snails - gratinated beef fillet with herb butter and matchstick potatoes

6 Stück	12 Stück
35.00	45.00

Eglifilet mit Morchelsauce und Streichholzkartoffeln
Filets de perches avec une sauce aux morilles et pommes allumettes
Egli fillet with morel sauce, matchstick potatoes

Klein	Medium
46.00	52.00

Ganze Dover-Sole, serviert mit Butterkartoffeln und Spinat
Sole de Douvres entière, servie avec pommes de terre au beurre
Whole Dover sole, served with buttered potatoes — 62.00

Mini Beef Wellington
Serviert mit Wintergemüse und einer Beilage nach Wahl:
Kartoffelgratin,
Pommes Allumettes, Nudeln oder Dauphine-Kartoffeln.
Servi avec légumes d'hiver et un accompagnement au choix : gratin de pommes de terre,

pommes allumettes, pâtes ou pommes dauphine.
Served with winter vegetables and a side of your choice: potato gratin, pommes allumettes, pasta, or dauphine potatoes. 60.00

Mediterrane Fregola Sarda
Fregola sarda méditerranéenne 36.00

Saisonale Hauptspeisen

Lammrack mit Bratkartoffeln, Bohnenvariation und Barolojus
Carré d'agneau avec pommes de terre sautées, variation de haricots et jus au Barolo
Rack of lamb with sautéed potatoes, bean variation and Barolo jus
Klein 48.00 Medium 54.00

Schweinsrack mit Pommery-Senfsauce, Saisongemüse & Pommes Duchesse
Carré de porc avec sauce moutarde Pommery, légumes de saison et pommes Duchesse
Pork rack with Pommery mustard sauce, seasonal vegetables and Duchesse potatoes 54 00

Zanderloin an Weissweinsauce mit Rahmwirsing und Bâtonnet-Kartoffeln
Filet de sandre avec sauce au vin blanc, chou frisé à la crème et pommes de terre bâtonnet
Zander loin with white wine sauce, creamed savoy cabbage and bâtonnet potatoes 48.00

Kalbmedaillon mit gefüllten Morcheln an feiner Kafferahmsauce, Birnenkartoffeln & Saisongemüse
Médaillon de veau, morilles farcies, sauce crème au café, poires de terre et légumes de saison
Veal medallion with stuffed morels in a delicate coffee cream sauce, pear potatoes & seasonal vegetables 64.00

Desserts

Englischer Schokoladenkuchen
Gâteau au chocolat anglais
English chocolate cake

14.00

Coupe Dänemark
Coupe Dänemark
Coupe Dänemark

Baby	Medium
5.50	14.00

Café Glacé mit Kirschschnaps
Café glacé au kirsch
Iced coffee with cherry brandy (Kirsch)

14.00

Eier von Fritz
Œufs de Fritz
Eggs from Fritz

14.00

Sabayon mit karamellisierten Äpfeln
Sabayon aux pommes caramélisées
Sabayon with caramelised apples

14.00

Dessertwagen am Freitag- und Samstagabend
Chariot de desserts le vendredi et le samedi soir
Dessert trolley on Friday and Saturday evening

24.00

Eis- und Sorbetspezialitäten
Spécialités de glaces et de sorbets
Ice cream and sorbet specialties

			Rahm	Kugel
Karamell	Caramel	Caramel	1.00	3.50
Zitrone	Citron	Lemon		
Aprikose	Abricot	Apricot		
Espresso	Espresso	Espresso		
Schokolade	Chocolat	Chocolate		
Haselnuss	Noisette	Hazelnut		
Himbeere	Framboise	Raspberry		
Stracciatella	Stracciatella	Stracciatella		
Pistazie	Pistache	Pistachio		
Erdbeere	Fraise	Strawberry		
Vanille	Vanille	Vanilla		
Passionsfrucht	Fruit de la passion	Passion fruit		
Kokos	Noix de coco	Coconut		
Mango	Mangue	Mango		