



Bienvenue

Nous nous réjouissons de vous accueillir au restaurant Berchtold et au Bar B5. Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Déclaration

Nous achetons tous nos produits de viande et de poisson principalement de Suisse. Dans des cas exceptionnels, nos produits peuvent provenir dans d'autres pays.

Voici la liste :

Cheval	CH	Veau	CH	Bœuf	CH	Perche	Allemagne	Saumon	Norvège
Cochon	CH	Volaille	CH	Thon	Vietnam				

Allergènes

La santé de nos invités est très importante pour nous. C'est pourquoi il est très important pour nous que nous puissions vous informer sur les ingrédients de nos plats. Les ingrédients dans nos plats, qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, sont marqués par les symboles suivants :



Sans gluten

Adaptés aux personnes intolérantes au gluten et sont complètement fournis sans gluten.



Végétarien

Plat dans lequel aucune viande et poisson n'est inclus. Mais peut contenir des œufs, du lait, du miel etc.



Végétalien

Nourriture sans aucun produit animal. Néanmoins, certains peuvent avoir des traces d'œufs et lait. Ce sont des aliments dans lesquels nous n'avons pas directement influence sur la production et sont seulement traitées.



Salades



Salade vertes avec des oeufs, croûtons et vinaigrette maison 	CHF	9.50
Salade composée avec des graines et vinaigrette maison  	CHF	10.50
Salade Caesar avec laitue iceberg et tranches de poulet avec bacon, vinaigrette César, parmesan et croûtons maison	petite CHF	16.50
	grande CHF	20.50
Salade B5 – la spécialité  Feuilles de salade mélangée avec des tranches de poulet et sauce chili douce	petite CHF	17.50
	grande CHF	22.50
Salade de poulet au curry  Salade estivale fruitée au poulet, ananas frais et vinaigrette au curry	petite CHF	19.50
	grande CHF	24.50
Burratina aux tomates cerises tièdes,  Pesto de basilic maison et huile d'olives	CHF	16.50
Salade cous-cous aux fruits secs, concombre, avocat,  et yaourt à la menthe et harissa	CHF	14.50



Soupe


Soupe du jour (Nous vous disons volontiers l'offre d'aujourd'hui)	CHF	9.50
Soupe de saison → Adaptée à la saison et à la disponibilité des produits	CHF	10.50

Entrées



Tartare de saumon au fromage cottage sur carpaccio de concombres avec toast croustillant et du beurre	70g	CHF	19.50
	130g	CHF	27.50
Houmous 			
Purée de pois chiches avec de la tahina, du carvi et du pain pita rôti		CHF	15.50
Vitello tonnato 	80g	CHF	21.50
Veau en tranches fines avec sauce au thon et aux câpres	120g	CHF	29.50
Tartare de bœuf avec toast croustillant et du beurre raffiné au Cognac, whisky ou Calvados	70g	CHF	19.50
	130g	CHF	27.50




Végétarien

Raviolis frais de saison (*faits à la main*) 
Remplissage selon la saison et l'humeur du chef

selon le remplissage

Curry de légumes asiatiques sur sauce curry thaï rouge  
dans un anneau de riz avec des morceaux d'ananas flambés




CHF 21.50

Ciabatta tiède farcie de céleri frit, Sauce curry aux amandes,  
servie avec frites bernoises et bouquet de salade

CHF 19.50



Viande & poisson

Poitrine de poulet rôtie dans une veste de jambon cru  remplie d'épinards et de mozzarella, risotto au safran accompagné de tomates cerises sautées et sauce balsamique	CHF	26.50
Entrecôte de cheval (220g)  avec Café de Paris ou beurre au vin rouge, frites bernoises et légumes du marché	CHF	35.50
Filets de perche en pâte avec sauce tartare pommes de terre persil et épinards	CHF	27.50
Steak de thon frit avec sauce teriyaki  et riz aux légumes asiatiques	CHF	26.50




Plaque de fitness

Poitrine de poulet rôtie avec des légumes d'été et salade	CHF	24.50
Entrecôte de cheval avec des légumes d'été et salade	CHF	35.50
Steak de porc avec des légumes d'été et salade	CHF	25.50
Thon avec des légumes d'été et salade	CHF	27.50
Brochette de légumes marinés avec pommes de terre et salade	CHF	21.50

Sauces et beurre










Café de Paris, beurre à la lime et au piment, BBQ-Ketchup maison, guacamole, jus de veau maison, salsa Verde et sauce à la mangue et chili

Nos classiques

Cordon bleu de porc <i>(20 min de temps d'attente)</i> avec légumes du marché et potatoes	CHF	30.50
Veau tranché Zürcher Art avec légumes du marché et rösti	CHF	35.50
Berner Rösti <i>(20 min de temps d'attente)</i>  avec bacon, oignons et œufs frits	CHF	20.50
Schnitzel de porc pané (CH) avec légumes du marché et frites bernoises croustillantes	CHF	23.50



Desserts

Moelleux au chocolat sur coulis de framboises  et glace à la vanille	CHF	12.50
Crème brûlée  	CHF	9.00
Dessert de la saison → adapté à la saison et à la disponibilité des produits	CHF	12.50
Café glacé   > trois boules de glace au mocca avec de la crème	CHF	10.50
Boule de glace   > avec de la crème	CHF	3.00
	CHF	1.50
Frappé   <i>Variété: Fior di Latte, vanille, chocolat, mocca, fraise, stracciatella, citron (sorbet)</i>	CHF	9.50



Fournisseurs

La nourriture n'est pas seulement une passion pour nous, mais un plaisir plein d'émotions !

Lors du choix de nos fournisseurs, nous prêtons attention à la régionalité, la durabilité et la bonne gestion des animaux. Afin d'assurer la qualité, de nous développer constamment et de reconnaître les innovations sur le marché, nous entretenons des contacts réguliers avec nos partenaires.

- Bäckerei-Konditorei Baumgartner, Oberburg (Burger-Buns)
- Chrigu Beck, Burgdorf (pain)
- Familie Severin & Brigitte Strahm, Lobärghof Ersigen (oeufs)
- Milch Land AG, Rüegsbach (yaourt)
- Espro Amaro GmbH, Uetendorf (pousses)
- Pablo Alonso, Burgdorf (ravioli et gnocchi)
- Hans-Ueli und Frieda Salzmänn, Oberburg (pommes de terre)
- Scana Saviva AG (épicerie)
- Traitafina AG Lenzburg (charcuterie)
- Gourmador AG, Zollikofen (Pommes frites, produits laitiers, légumes et fruits)
- H.P. Horisberger, Burgdorf (viande de cheval)
- Fideco AG, Murten (comestibles et poissons)

La qualité de nos produits et une bonne coopération avec nos fournisseurs sont une affaire de cœur pour nous.

Silvio Eigenmann

Chef de cuisine