



Glück lässt sich mit Geld kaufen – man nennt es Essen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Berchtold und der Bar B5 to be bewirten zu dürfen.

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte vorwiegend aus der Schweiz. In Ausnahmefällen können unsere Produkte auch aus anderen Ländern bezogen werden.

Pferd	CH	Kalb	CH	Rind	CH	Egli	Deutschland	Lachs	Norwegen
Schwein	CH	Geflügel	CH	Thunfisch	Vietnam				

Allergene

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Sie über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte informieren können. Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:



Glutenfrei

Welche für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet sind und restlos ohne Gluten versehen sind.



Vegetarisch

Speisen, in welchen kein Fleisch und Fisch enthalten ist. Es werden jedoch tierische Produkte wie Eier, Milch, Honig etc. verwendet.



Vegan

Speisen ohne jegliche tierischen Produkte. Einige können gleichwohl Spuren von Eier und Milch enthalten. Dies sind Lebensmittel, bei welchen wir keinen direkten Einfluss auf die Produktion haben und von uns lediglich weiterverarbeitet werden.

**Zusätzliche Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten,
die unerwünschte Reaktionen auslösen, können beim Personal eingeholt werden!**



Salate



Blattsalat mit Ei, hausgemachten Croutons und Hausdressing 		CHF	9.50
Gemischter Salat mit Kernenmischung an feinem Hausdressing  		CHF	10.50
Caesar-Salat mit knackigem Eisbergsalat und Pouletgeschnezeltem Speck, Caesar-Dressing, gehobelter Parmesan und hausgemachte Croutons	klein	CHF	16.50
		CHF	20.50
B5 Salat 	klein	CHF	17.50
Gemischter Blattsalat mit Pouletstreifen und Sweet Chili Sauce		CHF	22.50
Poulet-Curry-Salat 	klein	CHF	19.50
Fruchtig, sommerlicher Salat mit Poulet, frischer Ananas und Currydressing		CHF	24.50
Burratina mit lauwarmen Cherry-Tomaten  		CHF	16.50
Hausgemachtem Basilikum-Pesto und Olivenöl			
Cous-Cous-Salat mit getrockneten Früchten, Gurken 		CHF	14.50
Avocado und Harissa-Minze-Joghurt			



Suppen

Tagessuppe (<i>gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot</i>)	CHF	9.50
Saisonaler Suppentopf	CHF	10.50
- Immer frisch, angepasst an die Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte		

Vorspeisen




Lachs-Tatar mit Hüttenkäse auf Gurken-Carpaccio und Dill-Vinaigrette mit knusprigem Toast und Butter	CHF	15.50
Hummus 		
Kichererbsenpüree mit Tahina, Kümmel und geröstetem Pita-Brot	CHF	12.50
Vitello tonnato 	80g CHF	21.50
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	120g CHF	29.50
Herzhaftes Rinds-Tatar mit knusprigem Toast und Butter	70g CHF	19.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	130g CHF	27.50



Vegetarisch

Frische saisonale Ravioli (handgemacht) 		je nach Füllung
Füllung je nach Saison und Laune des Küchenchefs		
Asiatisches Gemüsecurry an rassiger roter Thai-Currysauce  	CHF	21.50
im Reisring mit flambierten Ananasstücken		
Lauwarmes Ciabatta gefüllt mit gebratenem Sellerie  	CHF	19.50
Mandel-Currysauce, dazu Berner Frites und Salatbouquet		

Fleisch & Fisch

Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel 		
gefüllt mit Spinat und Mozzarella auf Safranrisotto		
begleitet von sautierten Cherry-Tomaten und Balsamico-Reduktion	CHF	26.50
Pferde-Entrecôte (220g) 		
mit Café de Paris Butter oder hausgemachtem Kalbsjus,		
Berner Frites und Gemüse vom Markt	CHF	35.50
Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce,		
Petersilienkartoffeln und Spinat	CHF	27.50
Gebratenes Thunfisch-Steak an Teriyaki-Sauce 	CHF	26.50
mit asiatischem Gemüsereis		



Alles Fit?

Gebratene Pouletbrust mit grilliertem Sommergemüse und Salat	CHF	24.50
Pferde-Entrecôte mit grilliertem Sommergemüse und Salat	CHF	35.50
Schweinssteak mit grilliertem Sommergemüse und Salat	CHF	25.50
Thunfisch mit grilliertem Sommergemüse und Salat	CHF	27.50
Mariniertes Gemüsespiesschen mit Bratkartoffeln und Salat	CHF	21.50

Saucen/Butter











Café de Paris, pikante Limetten-Chili-Butter, Hausgemachtes BBQ-Ketchup, Guacamole, hausgemachter Kalbsjus, Salsa Verde und Mango-Chili-Sauce

Unsere Klassiker

Schweins-Cordon Bleu <i>(20 Min Wartezeit)</i> mit Gemüse vom Markt und Country Cuts	CHF	30.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse vom Markt und goldbrauner Rösti	CHF	35.50
Berner Rösti <i>(20 Min Wartezeit)</i>  mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei	CHF	20.50
Panierte Schweinsschnitzel <i>(2 Stück)</i> mit Gemüse vom Markt und knackigen Berner Frites	CHF	23.50



Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Himbeercoulis und Vanilleeis 	CHF	12.50
Gebrannte Crème  	CHF	9.00
Saisonales Dessert  - Immer frisch, angepasst an die Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte		
Eiskaffee   > drei Kugeln Mocca Eis mit Rahm	CHF	10.50
Glace pro Kugel   > Zuschlag Rahm	CHF CHF	3.00 1.50
Frappé   Sorten: Fior di Latte, Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Zitrone (Sorbet)	CHF	9.50



Lieferanten

Essen ist für uns nicht einfach eine Notwendigkeit, sondern ein Genuss voller Emotionen!

Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Tierhaltung. Um die Qualität zu sichern, uns stets weiterzuentwickeln und Innovationen auf dem Markt zu erkennen, pflegen wir regelmässigen Kontakt zu unseren Partnern.

- Bäckerei-Konditorei Baumgartner, Oberburg (Burger-Buns)
- Chrigu Beck, Burgdorf (Brot und Zopf)
- Familie Severin & Brigitte Strahm, Lobärghof Ersigen (Eier)
- Milch Land AG, Rüegsbach (Joghurt)
- Espro Amaro GmbH, Uetendorf (Sprossen)
- Pablo Alonso, Burgdorf (Frische Ravioli und Gnocchi)
- Hans-Ueli und Frieda Salzmann, Oberburg (Kartoffeln)
- Scana Saviva AG (Kolonialwaren)
- Traitafina AG Lenzburg (Traiteur Produkte)
- Gourmador AG, Zollikofen (Berner Frites, Milchprodukte, Gemüse und Früchte)
- H.P. Horisberger, Burgdorf (Pferdefleisch)
- Fideco AG, Murten (Comestibles und Fisch)

Die Qualität unserer Produkte und eine gute Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist für uns eine Herzensangelegenheit.

Silvio Eigenmann
Küchenchef