



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	Dorado	Griechenland
Schwein	CH	Geflügel	CH	Lamm	Grossbritannien	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 Glutunverträglichkeit 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 Pouletgeschnetzeltem Speck, Ceasar-Dressing, gehobelter Parmesan und hausgemachte Croutons		klein	CHF	16.50
			CHF	20.50
Tessiner-Salat mit Speck, gebratenen Champignons, gemischtem Blattsalat und hausgemachten Croutons		klein	CHF	15.50
			CHF	19.50
B5 Salat		klein	CHF	17.50
Gemischter Blattsalat mit Pouletstreifen und Sweet Chili Sauce			CHF	22.50

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




Herzhaftes Rinds-Tatar mit knusprigem Toast und Butter verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	70g	CHF	19.50
	130g	CHF	27.50
Frittierter Geisskäse im Frühlingsrollen-Teig  mit karamellisierten Äpfeln und Salatbouquet		CHF	15.50
Gebratenes Doradenfilet auf Saisonsalat und Mango-Chutney		CHF	17.50

Vegetarisch

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



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 oder Rotweibutter, Berner Frites und Gemüse vom Markt	CHF	35.50
Gebratene Lammkotelettes (180g) im Kräuterkrustenmantel Thymiansauce, Bratkartoffeln und Provençale-Gemüse	CHF	32.50
Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und Spinat	CHF	27.50
Gebratenes Thunfisch-Steak an Teriyaki-Sauce  mit asiatischem Gemüsereis	CHF	26.50



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
Rindsfilet-Stroganoff mit frischen Gnocchi und Paprikarahmsauce	CHF	42.50



Desserts

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