



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	Dorade	Grèce
Cochon	CH	Volaille	CH	Agneau	GB	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 oeuf, 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 tessinoise au bacon et aux champignons sautés, Feuilles de salade mélangée et croûtons maison	petite CHF	15.50
	grande CHF	19.50
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

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 bœuf avec toast croustillant et du beurre raffiné au Cognac, whisky ou Calvados	70g	CHF	19.50
	130g	CHF	27.50
Fromage de chèvre cuit au four dans de la pâte de rouleau de printemps avec pommes caramélisées et bouquet de salade		CHF	15.50
Filet de dorade sauté sur salade de la saison et chutney de mangue		CHF	17.50

Végétarien

Raviolis frais de saison (<i>faits à la main</i>) 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
Risotto crémeux → Adapté à la saison et à la disponibilité des produits			selon la saison




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
Côtelettes d'agneau cuites au four (180g, GB) en croûte aux herbes Sauce thym, pommes de terre frites et légumes provençaux	CHF	32.50
Filets de perche enpâte 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











Nos classiques

Cordon bleu de porc (20 min de temps d'attente) avec légumes du marché et potatoes	CHF	30.50
Veau tranché Zürcher Art avec légumes du marché et rösti	CHF	35.50
Berner Rösti (20 min de temps d'attente)  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
Filet de bœuf Stroganoff avec gnocchis frais et une sauce à la crème au poivre	CHF	42.50



Desserts

Moelleux au chocolat sur coulis de framboises  et glace à la vanille	CHF	12.50
Profiteroles à la glace de Fior di Latte  et sauce au chocolat maison	CHF	9.50
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 (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