



Ich achte sehr auf die Ernährung – was mir schmeckt das ess ich!

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 CH Lachsforelle CH
Schwein CH Geflügel CH Wildschinken D

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 Pouletgeschnezeltem Speck, Caesar-Dressing, gehobelter Parmesan und hausgemachte Croutons		klein CHF CHF	16.50 20.50
B5 Salat		klein CHF	17.50
Gemischter Blattsalat mit Pouletstreifen und Sweet Chili Sauce		CHF	22.50
Nüsslersalat mit gebratenen Pilzen, Ei und Croûtons an Preiselbeerdressing serviert mit Wildschinken		klein CHF CHF	16.50 20.50

Suppen






Tagessuppe (<i>gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot</i>)		CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl		CHF	10.50



Vorspeisen

Parmesan-Panna-Cotta mit Karotten-Haselnuss-Salat	 	CHF	12.50
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf Randen-Carpaccio mit Orangenvinaigrette	 	CHF	12.50
Herzhaftes Rinds-Tatar mit knusprigem Toast und Butter verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados		70g	CHF 19.50
		130g	CHF 27.50

Vegetarisch

Herbst-Winterliches Thai Curry mit Kürbis und Pastinaken, serviert im Reis	 	CHF	22.50
Sämiges Steinpilzrisotto mit gerösteten Haselnüssen und gehobeltem Parmesan	 	CHF	21.50
Gratinierte Polentaschnitte mit Pilzsauce und Aare-Bierkäse		CHF	21.50




Fleisch & Fisch

Swiss Prime Rindshohrückensteak (250g) mit Café de Paris ☒ Bratkartoffeln mit frischen Kräutern und Ratatouille	CHF	40.50
Pferde-Entrecôte (220g) an rassiger Pfeffersauce Mit Süsskartoffel-Frites und Gemüse vom Markt	CHF	34.50
Gebratene Pouletbrust im Speck-Käse-Mantel auf Karottencoulis mit Weissweinisotto	CHF	27.50
Gratiniertes Schweizer Lachsforellenfilet in Kräuter-Senf-Kruste Sellerie-Kartoffelpüree und Berner Rosentomaten-Chutney	CHF	27.50
Berner Eglifilet meunière Mit Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	38.50







Unsere Klassiker

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Raclettekäse (20 Min Wartezeit) mit Gemüse vom Markt und Berner Frites	CHF	30.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldbrauner Rösti und Gemüse vom Markt	CHF	35.50
Berner Rösti (20 Min Wartezeit)  mit Emmentaler-Freiland-Spiegelei	CHF	20.50
Panierte Schweinsschnitzel (2 Stück) mit Gemüse vom Markt und Berner Frites	CHF	23.50



Desserts

Frisch gebackenes weisses Brownie mit einer hausgemachten Dark-Vanille-Glace	CHF	12.50
Warme, caramelisierte Marroni mit Fleur de Sel   serviert mit einem hausgemachten Birnen-Calvados-Sorbet	CHF	11.50
Hausgemachte Meringue   mit Vermicelle und Rahm	CHF	9.50
Kalte Lust Becher → gerne informiert Sie unser Personal über das aktuelle Angebot	CHF	5.20
Kalte Lust Frappé (diverse Sorten) Sorten:	CHF	10.50



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