



Je fais très attention au régime - ce que j'aime, c'est que je mange!

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 :

Veau CH Bœuf CH Cochon CH Volaille CH Cheval CH Jambon Sauvage D Perche CH
Truite saumonée CH

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.



Informations complémentaires sur les allergènes ou autres ingrédients, qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!



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
		CHF	20.50
Salade B5 – la spécialité  Feuilles de salade mélangée avec des tranches de poulet et sauce chili douce	petite	CHF	17.50
		CHF	22.50
Salade Nüssli aux champignons sautés, œuf et croûtons vinaigrette aux canneberges et jambon sauvage	petite	CHF	16.50
		CHF	20.50

Soupe






Soupe du jour (Nous vous disons volontiers l'offre d'aujourd'hui)		CHF	9.50
Soupe de potiron aux graines de citrouille grillées et huile de citrouille  		CHF	10.50



Entrées


Parmesan panna cotta  			
avec salade de carottes et noisettes	CHF	12.50	
Fromage de chèvre gratiné au miel  			
Carpaccio de betterave rouge avec vinaigrette à l'orange	CHF	12.50	
Tartare de bœuf avec toast croustillant et du beurre	70g	CHF	19.50
raffiné au Cognac, whisky ou Calvados	130g	CHF	27.50

Végétarien

Curry thaïlandais automne-hiver  			
à la citrouille et au panais, servi avec du riz	CHF	22.50	
Risotto crémeux aux cèpes  			
aux noisettes grillées et au parmesan râpé	CHF	21.50	
Tranches de polenta gratinée 			
à la sauce aux champignons et au fromage de bière de l'Aare	CHF	21.50	




Viande & poisson

Swiss Prime Steak de bœuf (250g) avec Café de Paris  Pommes de terre frites aux herbes fraîches et ratatouille	CHF	40.50
Entrecôte de cheval (220g) à la sauce au poivre Avec des frites de patates douces et des légumes du marché	CHF	34.50
Poitrine de poulet rôtie au bacon et au fromage sur coulis de carottes avec risotto au vin blanc	CHF	27.50
Filet de truite saumonée suisse gratiné en croûte de moutarde aux herbes Purée de pommes de terre au céleri et chutney de tomates à la rose de Berne	CHF	27.50
Eglifilet bernois meunière Avec des pommes de terre bouillies et des feuilles d'épinard	CHF	38.50








Nos classiques

Cordon bleu de porc farci au jambon et à la raclette (20 min d'attente) avec des légumes du marché et des frites bernoises	CHF	30.50
Veau tranché Zürcher Art avec légumes du marché et rösti	CHF	35.50
Berner Rösti (20 min d'attente)  Avec œuf frit d'Emmental	CHF	20.50
Schnitzel de porc pané avec légumes du marché et frites bernoises croustillantes	CHF	23.50



Desserts

Brownie blanc fraîchement sorti du four  avec une glace à la vanille noire faite maison	CHF	12.50
Marrons chauds caramélisés à la fleur de sel   Servi avec un sorbet maison aux poires et calvados	CHF	11.50
Meringue maison   à la vermicelle et à la crème	CHF	9.50
Kalte Lust godet → Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur l'offre actuelle	CHF	5.20
Frappé Kalte Lust	CHF	10.50



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