



"Chérie, où est ma nourriture? Dans le livre de cuisine à la page 28! "

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 **Agneau** Nouvelle-Zélande **Perche** Allemagne **Saumon** Norvège
Crevettes Viêtnam

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	CHF	16.50
	grande CHF	20.50
Salade B5 – la spécialité 		
Feuilles de salade mélangée avec des tranches de poulet et sauce chili douce	CHF	17.50
	grande CHF	22.50
Salade de mangue aux épinards  		
à la feta et aux pignons de pin grillés	CHF	11.50



Soupe





Soupe du jour (Nous vous disons volontiers l'offre d'aujourd'hui)	CHF	9.50
Velouté d'asperges blanches et espuma d'herbes de printemps 	CHF	11.50

Entrées



Salade d'asperges tièdes sur un lit de salade vertes  	CHF	15.50	
Vinaigrette radis et pissenlits + Crevettes frites Blacktiger	CHF	20.50	
Tempura d'asperges avec mayonnaise maison à l'estragon 	CHF	11.50	
accompagné de salade de laitue et de fraise + Jambon cru	CHF	13.50	
Tartare de bœuf avec toast croustillant et du beurre	70g	CHF	19.50
raffiné au Cognac, whisky ou Calvados	130g	CHF	27.50



Végétarien


Raviolis frais de saison (<i>faits à la main</i>) 	selon le remplissage
Remplissage selon la saison et l'humeur du chef	
Curry de patates douces et de pois chiches  	CHF 22.50
avec du riz au jasmin et des litchis flammés	
Duo d'asperges dans un oreiller de pâte feuilletée faite maison 	CHF 20.50
servi avec nouilles à l'ail sauvage	

Viande & poisson

Catch of the Day / Poisson frais	
- Tant que le stock, nous vous communiquons volontiers l'offre d'aujourd'hui	le prix quotidien
Poitrine de poulet rôtie dans une veste de jambon cru 	
remplie à la tomate séchée et à la mozzarella sur risotto à la roquette	CHF 27.50
Filet de saumon grillé avec chutney à la rhubarbe maison 	
Épinards frais et pommes de terre	CHF 32.50
Entrecôte d'agneau rôti avec mayonnaise à l'estragon faite maison	
Asperges fraîches et pommes de terre	CHF 38.50
Filets de perche en pâte avec sauce tartare	
Pommes de terre persil et épinards	CHF 27.50












Nos classiques

Entrecôte de bœuf B5 avec beurre aux herbes Spätzli à l'ail sauvage fait maison et légumes de printemps	CHF	37.50
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



Desserts

Crème au chocolat blanc avec des fraises à la pâte tempura et croquante à la pistache 	CHF	8.50
Mousse vanille maison à la rhubarbe et aux amandes 	CHF	8.50
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: Noisette, caramel, vanille, chocolat, mocca, fraise, stracciatella, pamplemousse rose</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 (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