



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
Cochon	CH	Volaille	CH	Thon	Vietnam	Crevettes	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 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.






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 mâche aux champignons sautées	CHF	14.50
Bacon, œuf et croûtons	grande CHF	19.50
Panna cotta de betteraves rouges aux noix caramélisées  	CHF	16.50
Crème de raifort et bouquet de salade		



Soupe

Soupe du jour (Nous vous disons volontiers l'offre d'aujourd'hui)	CHF	9.50
Soupe de potiron au lait de coco et gingembre   	CHF	10.50

Entrées




Salade de nouilles asiatique au bœuf et aux crevettes,  Ail, gingembre, piment, oignons verts, menthe et des arachides	CHF	17.50	
Momo's (boulettes tibétaines) faites maison fourré de viande hachée de bœuf, bouquet de salade et sauce chili douce	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 légumes et de citrouille  		
dans un anneau de riz avec des morceaux d'ananas flambés	CHF	22.50
Ciabatta tiède farcie de céleri frit, Sauce curry aux amandes,  		
servie avec frites bernoises et bouquet de salade	CHF	19.50

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 d'épinards et de mozzarella, risotto au safran		
accompagné de tomates cerises sautées et sauce balsamique	CHF	26.50
Entrecôte de bœuf B5 		
avec pommes de terre au romarin rôties et ratatouille	CHF	37.50
Filets de perche en pâte avec sauce tartare		
pommes de terre persil et épinards	CHF	27.50
Thon frit en croûte de sésame avec du riz cantonais 		
Yaourt de wasabi	CHF	27.50










Nos classiques

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

Moelleux au chocolat sur coulis de framboises  et glace à la vanille	CHF	12.50
Crème de cidre Thurgau avec noix caramélisées	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: Noix, vanille, chocolat, mocca, fraise, stracciatella, prune</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