



«Schatz, wo steht denn mein Essen? Im Kochbuch auf Seite 28!»

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Berchtold und der Bar B5 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.

**Kalb CH Rind CH Schwein CH Geflügel CH Lamm Neuseeland Egli Deutschland Lachs Norwegen
Krevetten Vietnam**

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 Glutenuunverträglichkeit 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 Croûtons 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 Croûtons		klein CHF CHF	16.50 20.50
B5 Salat		klein CHF	17.50
Gemischter Blattsalat mit Pouletstreifen und Sweet Chili Sauce		CHF	22.50
Mango-Spinat-Salat	 		
mit Feta-Käse und gerösteten Pinienkernen		CHF	11.50



Suppen

Tagessuppe (<i>gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot</i>) - Immer frisch, angepasst an die Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte	CHF	9.50
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Frühlingskräuter-Espuma 	CHF	11.50

Vorspeisen




Lauwarmer Spargelsalat auf grünem Salatbeet  	CHF	15.50
Radischenvinaigrette und Löwenzahn + gebratene Blacktiger-Crevetten	CHF	20.50
Spargel-Tempura mit hausgemachter Estragon-Mayonnaise  begleitet mit Lattich-Erdbeersalat + Rohschinken	CHF	11.50
Herzhaftes Rinds-Tatar mit knusprigem Toast und Butter	70g CHF	19.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	130g CHF	27.50



Vegetarisch


Frische saisonale Ravioli (handgemacht) 		je nach Füllung
Füllung je nach Saison und Laune des Küchenchefs		
Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry  		
mit Jasminreis und flambierten Litchis	CHF	22.50
Duo vom Spargel im hausgemachten Blätterteigkissen 		
serviert mit Bärlauchnudeln	CHF	20.50

Fisch & Fleisch

Catch of the Day / Frischer Fisch		Tagespreis
- Solange Vorrat, gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot		
Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und Spinat	CHF	27.50
Gebratenes Lachsfilet mit hausgemachtem Rhabarber-Chutney 		
Frischer Blattspinat und Kartoffeln	CHF	32.50
Zart gebratenes Lamm-Entrecôte mit hausgemachter Estragon-Mayonnaise 		
Frische Spargeln und Kartoffeln	CHF	38.50
Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel 		
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella auf Rucola-Risotto	CHF	27.50












Unsere Klassiker

Rinds-Entrecôte B5 mit Kräuterbutter, hausgemachten Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse	CHF	37.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse vom Markt und goldbrauner Rösti	CHF	35.50
Berner Rösti (20 Min Wartezeit)  mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei	CHF	20.50
Panierte Schweinsschnitzel (2 Stück) mit Gemüse vom Markt und knackigen Berner Frites	CHF	23.50



Desserts

Weisse Schokoladencrème mit Erdbeeren im Tempurateig und Pistazienknusper 	CHF	8.50
Hausgemachtes Vanillemousse mit Rhabarber und Mandeln 	CHF	8.50
Saisonales Dessert 		
- Immer frisch, angepasst an die Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte		Tagespreis
Eiskaffee  	CHF	10.50
> drei Kugeln Mocca Eis mit Rahm		
Glace pro Kugel  	CHF	3.00
> Zuschlag Rahm	CHF	1.50
Frappé  	CHF	9.50
<i>Sorten: Haselnuss, Caramel, Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Pink Grapefruit</i>		



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)
- 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