



Essen ist ein Bedürfnis – Geniessen eine Kunst!

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	Deutschland
Schwein	CH	Geflügel	CH	Thunfisch	Vietnam	Blacktiger-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 Glutenunverträglichkeit 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
Nüsslersalat mit sautierten Champignons, Speck, Ei und Croûtons		klein CHF CHF	14.50 19.50
Randen-Pannacotta mit karamellisierten Nüssen Meerrettichcrème und Salatbouquet		CHF	16.50



Suppen






Tagessuppe (<i>gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot</i>) - Immer frisch, angepasst an die Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte	CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer   	CHF	10.50

Vorspeisen




Asiatischer Glasnudelsalat mit Rindfleisch und Krevetten  Knoblauch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln, Minze, Erdnüsse	CHF	17.50
Hausgemachte Momo's (Tibetische Teigtaschen) gefüllt mit pikantem Rindshackfleisch, Salatbouquet und Sweet Chili Sauce	CHF	13.50
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		
Kürbis-Gemüsecurry  		
im Reisring mit flambierten Ananasstücken	CHF	22.50
Lauwarmes Ciabatta gefüllt mit gebratenem Sellerie  		
Mandel-Currysauce, dazu Berner Frites und Salatbouquet	CHF	19.50

Fleisch & Fisch

Catch of the Day / Frischer Fisch		Tagespreis
- Solange Vorrat, gerne verraten wir Ihnen das heutige Angebot		
Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel 		
gefüllt mit Spinat und Mozzarella auf Safranrisotto		
begleitet von sautierten Cherry-Tomaten und Balsamico-Reduktion	CHF	26.50
Rinds-Entrecôte B5 		
mit gebratenen Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille	CHF	37.50
Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und Spinat	CHF	27.50
Gebratener Thunfisch in Sesamkruste mit kantonesischem Reis 		
Wasabi-Joghurt	CHF	27.50











Unsere Klassiker

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

Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Himbeercoulis und Vanilleeis 	CHF	12.50
Thurgauer Süssmost-Crème mit karamellisierten Baumnüssen	CHF	8.50
Saisonales Dessert  - Immer frisch, angepasst an die Jahreszeit und Verfügbarkeit der Produkte		
Eiskaffee   > drei Kugeln Mocca Eis mit Rahm	CHF	10.50
Glace pro Kugel   > Zuschlag Rahm	CHF CHF	3.00 1.50
Frappé   <i>Sorten: Baumnuss, Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Stracciatella, Zwetschgen</i>	CHF	9.50



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