

HORS D'ŒUVRES & PLATS D'ÉTÉ FROIDS

	PETIT	GRANDE
TARTARE DE LÉGUMES SAISONAL SUISSE ^{v+} apricots, poire, crème fraîche végétan, réduit balsamique	19	31
TARTARE DE FILET DE BŒUF COUPÉ À LA MAIN Bärner Blitz fromage et l'huile de colza	26	38
TARTARE D'OMBLE CHEVALIER SUISSE crème fraîche, poivre rosé, citron et aneth	24	36
TRUITE ARC-EN-CIEL FUMÉ fenouil en fines tranches, fromage au lait de bufflonne en saumure suisse, vinaigrette à l'abricot	25	37
SALADE DE KORNHAUS ^{v+} épinards en feuille, chou-rave, raisins sec, radis, carottes, jaune-rouge tomates cerises, graines de tournesol dressing au verjus et l'huile de colza	11	
	au bol à partager, par personne	
NOTRE SALADE DE PAIN D'ÉTÉ ^{v+} Berner Rosen tomates, oignons nouveaux, chou chinois caramélisé, pommes fromage au lait de bufflonne en saumure suisse, pain rôti, dressing au verjus et l'huile de colza variante végétan sans fromage		24 21
OS À MOELLE RÔTI en croûte d'herbes, pain noir rôti à l'ail	18	

POTAGES

SOUPE DE POISSON SUISSE filets des poissons assorties, safran et légumes pain à l'ail fait à la maison		18
BOL FROID AU TOMATE ET PASTÈQUE DU SEELAND ^{v+} soup froid de tomates Berner Rosen et à grappes, pastèques du Seeland, croutons fait-maison		14

v végétarien
v+ végétan

POISSONS

MEDAILLON DE SAUMON SUISSE ALPINE POCHÉ raifort coulis, carottes colorées, pommes de terre au four	39
ALBELI D'HERBES filets de poisson blanc meunière, persil, ciboulette, pommes de terres salées	40

LES INCONTOURNABLES

ENTRECÔTE DE BŒUF «CAFÉ DE PARIS» Entrecôte d'Emmental mûrie à l'os, accompagné de pommes allumettes	48
«CHALBSLÄBERLI» Émincé de foie de veau aux oignons et fines herbes, accompagné de roesti	38
ÉMINCÉ DE VEAU BERNOISE Sauce à la crème de l'Emmental et champignons, accompagné de roesti	42
FILET DE BŒUF DE L'EMMENTAL GRILLÉ à la sauce béarnaise, légumes de saison et pommes allumettes	54
ALPSTEIN COQUELET RÔTI confit de citron et suisse alpine chili, quartiers de pommes de terre au four	37

POUR NOS PETITS HÔTES

Les enfants aussi peuvent découvrir la diversité de notre cuisine.
Ils peuvent choisir selon l'envie.
Au prix forfaitaire de 15 francs.
Jusqu'à 12 ans – en compagnie d'adultes.
Les boissons ne sont pas incluses.

v végétarien
v+ végétarien

TRADITIONNELS

RECETTE DE MASCHA'S GRAND-MÈRE - CALETTES AUX HERBES

calettes du veau au persil, thym citron et ciboulette
mousse champagne de Neuchâtel, «Schupfnudeln»

39

CORDON BLEU DE PORC DUROC AARETAL

fromage à raclette et jambon fumé, pommes frites bernois de sel aux herbes

38

PAILLARD DE VEAU

beurre de citron accompagné des pommes de terre tiède aux miel et herbes

44

«KORNHAUS» -RÖSTI^v

onions et tomates, gratiné au fromage de montagne bernois

23

au lard 27

VÉGAN

RAVIOLI OUVERT^{v+}

épinards et tomates du Seeland, ricotta au pois chiches, romarin

30

STEAK DE CHOU-FLEUR^{v+}

suisse alpine chili-noix-topping, quark a l'ail végétal
pommes frites bernois de sel aux herbes

28

QUINOA SUISSE AUX TOMATES GRILLÉ ET AIL^{v+}

quinoa suisse cuit lentement, tomates cerises assorti, citron caramélisé
ail, menthe et l'huile de colza

32

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.

LES DESSERTS

VERRINE APRICOT VÉGAN ^{V+} soyeuse et croquante		14
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^V lollypop au glace	15 minutes temps de préparation	15
PRALINÉS DE GLACE ^V et espresso		10
SINFONIE DE KORNHAUS Spécialités de desserts sélectionées de notre pâtisserie maison	à partir de 2 personnes, par personne	11
CAFÉ GLACÉ ET CROQUANT D'AMANDES ^V Boule de glace au vanille et café		9
COLONEL ^{V+} 2 Boules de sorbet au citron-gingembre et Vodka		11
GLACÉS ^V Vanille, Café, Noisette, Crème fraîche, Pistaches Bronte DOP	par Boule à la crème	3.5 +1
GLACÉS ^{V+} Chocolat noir, Caramel salée	par Boule à la crème végétan	3.5 +1
SORBETS ^{V+} Citron-gingembre, Framboise, Mangue	par Boule à la crème végétan	3.5 +1

FROMAGE ^V

laissez-vous surprendre par notre chariot à fromages et choisissez vous-même le fromage selon votre goût.

Garnie de fruits secs, moutarde aux fruits maison ou du chutney et du pain de saison.	3 variétés de fromage	16
	6 variétés de fromage	21

Vous trouvez des digestifs sur notre riche chariot d'alcool.