

HORS D'ŒUVRES

	PETIT	GRANDE
RIBELIZIEGU & CHAMPIGNONS ^{V+} Ribelitriangel sur champignons sauvages sautés, garnis d'herbes fraîches	19	
TARTARE DE FILET DE BŒUF COUPÉ À LA MAIN Bärner Blitz fromage et l'huile de colza avec extra truffe Bernois	26	38 +5
TARTARE DE SAUMON FUMÉE SUISSE crème fraîche, poivre rosé, citron et aneth	24	36
SALADE DE RAMPON CLASSIQUE ^{SAISON} avec œuf et lard	14	
avec tofu & champignons sauté ^{V+}	14	
SALADE HIVER salade de rampon, pommes, noix et lait de veau sautés	24	
OS À MOELLE RÔTI en croûte d'herbes, pain noir rôti à l'ail	18	

POTAGES

SOUPE À LA BIÈRE BERNOISE avec du bière „berner Blitz“ et des croûtons faits maison	12	
SOUPE SUCRÉE ET ÉPICÉE À LA POIRE ET À LA MOUTARDE ^V garni de crème fraîche	14	
SOUPE DE LENTILLES ET CAROTTES ^{V+} savoureuse soupe de lentilles aux carottes	14	

POISSONS

FILET DE SANDRE

avec choucroute à la crème au vin mousseux Mauler
pommes de terre à la betterave rouge 42

ALBELI D'HERBES

filets de poisson blanc meunière, persil, ciboulette, pommes de terres salées 40

CREVETTES SUISSES GRILLÉES

crevettes bleues suisses grillées, marinées au citron et à l'ail
sur risotto au vin mousseux Mauler 44

VÉGAN

RISOTTO AU VIN BLANC BERNOIS ^{v+}

avec une brochette d'échalotes et des champignons 29

GALETTES DE QUINOA AU SAFRAN ^{v+}

Gallettes de quinoa suisse au safran de Munder, sauce à la betterave et à la crème fraîche
avec racines noires & persil, panais & chou plume frit 32

COURGÉ MUSQUÉE (BUTTERNUT) ^{v+}

courge butternut grillée sur polenta crémeuse de Ribelmais à l'huile de colza
avec extra truffe Bernois 29
+5

ESCALOPE DE CÉLERI ^{v+}

Escalope de céleri enrobé de noisette, « Spätzli », chou rouge, marrons, chou de Bruxelles
ragoût de pommes et de canneberges 32

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+ végétan

TRADITIONNELS

RECETTE DE JORGES GRAND-MÈRE - JARRET DE PORC BRAISÉ

Jarret de porc Duroc braisé au vin rouge bernois
avec carottes, céleri et poireau, accompagné d'une purée de pommes de terre 39

CORDON BLEU DE PORC DUROC AARETAL

fromage à raclette et jambon fumé, pommes frites bernois de sel aux herbes 38

«BÄRNER-PLATTE»

Viande bouillie, jambon fumé et bacon
côtes, saucisse de porc bernoise et saucisse de langue
servi avec des pommes de terre bouillies, de la choucroute biologique et des haricots secs. 37

«KORNHAUS» -RÖSTI v

onions et tomates, oeuf frit, gratiné au fromage de montagne bernois 23
au lard 27

GHACKETS MIT HÖRNLI (VIANDE HACHÉE AVEC PÂTES)

Bœuf haché dans une sauce fine et des pâtes 27

LES INCONTOURNABLES

CHATEAUBRIAND

filet de bœuf rôti en une seule pièce, sauce bernaïse et jus aux herbes
carottes glacées au miel, chou-fleur et potiron.

accompagné d'un gratin de pommes de terre maison pomme
et des spaetzli aux quark faites maison

à partir de 2 personnes, par personne 62

ENTRECÔTE DE BŒUF «CAFÉ DE PARIS»

entrecôte mûrie à l'os, accompagné de pommes allumettes
avec extra truffe Bernois

48
+5

«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 GRILLÉ

sauce à la crème aux truffes, carottes glacées au miel et pommes allumettes
avec truffe bernoise extra *

54
+5

ALPSTEIN COQUELET RÔTI

carottes glacées au miel, potiron, accompagné de polenta crémeuse de ribelmais

37

CÔTELETTE DE VEAU GRILLÉE

Veau Swiss Farmer avec carottes glacées au miel et cubes de courge
accompagné de polenta au Ribelmais
avec truffe bernoise extra *

58
+5

SELLE D'AGNEAU À L'OS

Rack d'agneau suisse en croûte d'herbes et de moutarde avec racines noires & persil, panais
gratin de pommes de terre maison
avec truffe bernoise extra *

52
+5

* Notre cuisinier Marvin cherche lui-même les truffes.

Il se promène dans les forêts du canton de Berne avec son chien truffier Nymeria.

Des truffes supplémentaires peuvent être commandées en plus de chaque plat.

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

LES DESSERTS

BOULETTES DE SEMOULE AU LAIT D'AMANDE ^{v+} avec des pommes caramélisées et de la cannelle		14
TARTE TATIN AUX POIRES glace à la crème aigre		16
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 sélectionnées 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.