

VORSPEISEN

SCHWEIZER RINDSTATAR

hauchdünn aufgeschnittener Berner Blitz, Rapsöl 28 39

ALPINEN LACHSTATAR

Sauerrahm, Rosenpfeffer, Zitrone, Dill 26 38

KORNHAUS SALAT ^{v+}

Seeländer Herbstsalat mit Apfel, Rotkraut, karamellisiertem Lattich,
gerösteten Kernen, Kräutercroûtons, Hausdressing in der Schüssel zum Teilen, pro Person 14

KALTES VORSPEISENBUFFET

Spezialitäten zum selber zusammenstellen 24 32

SUPPEN

BIELER WEISSWEINSCHAUMSUPPE ^v

Röstschalotten, Alpkäse-Crostini 12

SÜSS-SCHARFE BIRNENSENFSUPPE ^v

Crème fraîche 14

URCHIGS

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites mit Kräutersalz 42

BERNER PLATTE

Siedfleisch, geräucherter Schinken, Speck, Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst, Salzkartoffeln, Bio-Sauerkraut, Dörrbohnen 39

KORNHAUS RÖSTI ^v

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse, Spiegelei* 24

mit Speck 28

VEGAN

OFFENES RAVIOLI ^{v+}

Kürbis, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, veganer Sauerrahm 32

SELLERIESCHNITZEL ^{v+}

Haselnussmantel, Preiselbeersauce, Berner Frites mit Kräutersalz, Rosenkohl 30

... AUS DEM FISCHERBOOT

GRILLIERTER BREMGARTEN SAIBLING

Bärner-Weisswein-Dillschaum, Austernpilze, Trockenreis, Wirsing 42

FORELLE BLAU

Ganze Forelle, zerlassene Butter, Salzkartoffeln 43

KORNHAUS-LIEBLINGE

FILET VOM RIND

Sauce béarnaise, saisonales Gemüse, Berner Frites mit Kräutersalz 56

AM KNOCHEN GEREIFTES ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Berner Frites mit Kräutersalz 49

KALBSLEBER

Geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Morcheln, Rösti 43

CHATEAUBRIAND

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce béarnaise, Kräuterjus,
hausgemachter Kartoffelgratin
oder Berner Frites mit Kräutersalz, Saisongemüse ab 2 Personen, pro Person 68

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

DESSERT

MANDELMILCHGRIESSKÖPFCHEN ^{v+}

karamellierter Apfel, Granatapfelsirup 14

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^{v+}

flüssiger Kern, Rubino Glacepop 15

GIOIA-BOCCONCINI

3 Stück mit Kaffee oder Espresso 12

SÜSSE KORNHAUS SINFONIE ^v

Erlasene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie ab 2 Personen, pro Person 12

EISKAFFEE MIT MANDELKROKANT ^v

Zwei Kugeln Vanilleglace, heisser Kaffee 10

COLONEL ^v

Zwei Kugeln Limetten-Ingwersorbet, Vodka oder Limoncello 12

GLACES ^v

Vanille, Kaffee, Haselnuss, Sauerrahm, Pistazie Bronte dop pro Kugel 4

VEGANE GLACES ^{v+}

dunkle Schokolade, salziges Karamell pro Kugel 4

SORBETS ^{v+}

Limette-Ingwer, Himbeer, Mango pro Kugel 4

GIOIA-BOCCONCINI

Rahm oder Schokolade pro Stück 3

KÄSE ^v

Dreierlei Käsevariation von «zur Chäshütte»
Früchtesenf, saisonales Chutney, Brot 18

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.