Wir sind stolz.
Auf unsere Schweizer Küche.
Regional, saisonal, nachhaltig.
Fleisch und Fisch.
Kommen ausdrücklich aus der Schweiz.
Auch vegane Delikatessen.
Gehören zu unserem Angebot.

In der Küche wirkt.
Jorge Peixoto.
Grosser Koch mit grossem Herzen.
Er kocht mit Leidenschaft.
Und genau so.
Bildet er auch unsere angehende Köche aus.

VORSPEISEN

SEELÄNDER BLATTSALAT V+

Gartenkresse, Karotten, Gurken, geröstete Kerne, Kräutercroûtons, Hausdressing — in der Schüssel zum Teilen, pro Person 14

GEMÜSETATAR V+

Gemüse, Hummus, Kräuterseitlinge, Wildkräuter, veganer Sauerrahm — 22 32

KALTES VORSPEISENBUFFET

Spezialitäten zum selber zusammenstellen — 24 32

SCHWEIZER RINDSTATAR

Hauchdünn aufgeschnittener Berner Blitz, Rapsöl — 28 39

SUPPEN

BÄRNER MÄRIT GEMÜSESUPPE V+

mit Rollgerste und Minze — 12
mit Gnaggi — 16

SCHWEIZER SEEFISCHSUPPE

Schweizer Fischfilets, Safran, Fenchel, Dill, Pernod, mit Knoblauchbrot — 18

v vegetarisch v+ vegan

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* 28

mit Speck 34

VEGAN

BERNER GESCHNETZELTES [V+]

planted.chicken[P], Kartoffelpüree, Champignoncrèmesauce 38

RIBELMAIS POLENTA TRIANGOLI [V+]

gemischte Pilze, Quinoa, veganer Sauerrahm mit Chili und Knoblauch 36

FRISCHES AUS REGIONALER QUELLE

BREMGARTNER FELCHENFILETS MIT KRÄUTERN

Petersilie, Schnittlauch, Zitrone, Salzkartoffeln 42

BREMGARTNER SAIBLING

ganzer Saibling, gegrilltes Gemüse, neue Kartoffeln 44

v vegetarisch v+ vegan * Bio Freilandeier Bern [P] planted.

KORNHAUS-LIEBLINGE

BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, braune Champignonrahmsauce, Rösti 43

AM KNOCHEN GEREIFTES ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Berner Frites mit Kräutersalz 49

FILET VOM RIND

Sauce béarnaise, saisonales Gemüse, Berner Frites mit Kräutersalz 56

KALBSLEBER

Geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

DUO VOM LAMM

Lammracks und geschmorte Lammschulter mit Wildkräuterkruste, Weissweinrisotto 52

CHATEAUBRIAND

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce béarnaise, Kräuterjus,
hausgemachter Kartoffelgratin
und Berner Frites mit Kräutersalz, Saisongemüse ab 2 Personen, pro Person 68
In zwei Gängen serviert

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.

GETRÄNKEKARTE

Bier, Kaffee, Süssgetränke

DESSERT

VEGANE APFEL-TARTE V+		
salziges Karamellglace		14
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN V		
flüssiger Kern, Rubino Glacepop		15
GIOIA-BOCCONCINI		
3 Glacépralinen mit Kaffee oder Espresso		12
SÜSSE KORNHAUS SINFONIE V		
erlesene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie	ab 2 Personen, pro Person	14
EISKAFFEE MIT MANDELKROKANT V		
Vanilleglace, heisser Kaffee		9
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, Erdbeere, Café, Schokolade	pro Stück	3
KÄSE		
Berner Käsevariation von «zur Chäshütte».	3 Sorten	18
Früchtesenf, saisonales Chutney	5 Sorten	26

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.

v vegetarisch v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./874/04.23