

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 <sup>v+</sup>

Gartenkresse, Karotten, Gurken, geröstete Kerne,  
 Kräutercroûtons, Hausdressing

in der Schüssel zum Teilen, pro Person 14

### GEMÜSETATAR <sup>v+</sup>

Gemüse, Hummus, Kräuterseitlinge, Wildkräuter, veganer Sauerrahm

22 32

### SCHWEIZER RINDSTATAR

Hauchdünn aufgeschnittener Berner Blitz, Rapsöl

28 39

### KALTES VORSPEISENBUFFET

Das Vorspeisenbuffet ist ab 17.30 Uhr eröffnet  
 Spezialitäten zum selber zusammenstellen

24 32

## SUPPEN

### BÄRNER MÄRIT GEMÜSESUPPE <sup>v+</sup>

mit Rollgerste und Minze  
 mit Gnaggi

12  
 16

### SCHWEIZER SEEFISCHSUPPE

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

18

## 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 <sup>v</sup>

Zwiebeln, Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse, Spiegelei\* 28

mit Speck 34

## VEGAN

### BERNER GESCHNETZELTES <sup>v+</sup>

planted.chicken<sup>p</sup>, Kartoffelpüree, Champignoncrèmesauce 38

### RIBELMAIS POLENTA TRIANGOLI <sup>v+</sup>

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

## FRISCHES AUS REGIONALER QUELLE

### BREMARTNER FELCHENFILETS MIT KRÄUTERN

Petersilie, Schnittlauch, Zitrone, Salzkartoffeln 42

### BREMARTNER SAIBLING

ganzer Saibling, gegrilltes Gemüse, neue Kartoffeln 44

## KORNHAUS-LIEBLINGE

### BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbgeschnetzeltes, 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 <sup>v+</sup>

salziges Karamellglace 14

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN <sup>v</sup>

flüssiger Kern, Rubino Glacepop 15

### GIOIA-BOCCONCINI

3 Glacépralinen mit Kaffee oder Espresso 12

### SÜSSE KORNHAUS SINFONIE <sup>v</sup>

erlesene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie ab 2 Personen, pro Person 14

### EISKAFFEE MIT MANDELKROKANT <sup>v</sup>

Vanilleglace, heisser Kaffee 9

### COLONEL <sup>v</sup>

zwei Kugeln Limetten-Ingwersorbet, Vodka oder Limoncello 12

### GLACES <sup>v</sup>

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

### VEGANE GLACES <sup>v+</sup>

dunkle Schokolade, salziges Karamell pro Kugel 4

### SORBETS <sup>v+</sup>

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.