

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

KALTES VORSPEISENBUFFET AB 17.30 UHR

Spezialitäten zum selber zusammenstellen	22	32
--	----	----

SCHWEIZER RINDSTATAR

Sellerie, Estragonsenf	28	39
------------------------	----	----

BIO ALPINEN-LACHSCARPACCIO

Berner Blitz, Basilikumöl, Kapern, Zitronen-Confit	26	36
--	----	----

SEELÄNDER BLATTSALAT ^{v+}

Wintersalat, Apfel, Süsskartoffeln, karamellisierter Lattich, geröstete Kerne, Kräutercroûtons, Hausdressing	in der Schüssel zum Teilen, pro Person	14
---	--	----

KICHERERBSEN-PLÄTZCHEN ^{v+}

Joghurtminzsauce, Chicorée-Orangensalat, Walnüsse		18
---	--	----

SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Bündner Fleisch-Streifen, Gemüsewürfel		14
--	--	----

BERNER WEISSWEINSUPPE ^{v+}

Röstschalotten, rezente Alpkäse-Schnitte		12
--	--	----

URCHIGS

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC-SCHWEIN

Berner Bergkäse, Landrauchschinken, Berner Frites mit Kräutersalz 44

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

DUROC SCHWEINSHAXE

Geschmort in Bärnerwy, Kartoffelstampf 38

VEGAN

SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN BURGER ^{v+}

Minze, Knoblauch, veganer Sauerrahm, Berner Frites mit Kräutersalz 36

PULLED NATURE ^{v+}

Grillierte Kräuterseitlinge, Lauchherz, planted.^p, geräucherter Tomatenreis 39

FRISCHES AUS REGIONALER QUELLE

BIO ALPINE-LACHSTRANCHE

Mariniert in Wachholderbeeren, Fenchel, Dill, Rahmsauerkraut, Bouillonkartoffeln 46

GEBRATENE FELCHENFILETS

Haselnuss-Trüffelpesto, Gemüseis 44

KORNHAUS-LIEBLINGE

FILET VOM RIND MIT BREMGARTEN TRÜFFEL

Trüffelsauce, Wurzelgemüse, Berner Frites mit Kräutersalz 58

AM KNOCHEN GEREIFTES ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Berner Frites mit Kräutersalz 52

KALBSLEBER

Geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, braune Champignonrahmsauce, Rösti 45

DUO VOM LAMM

Lammracks und geschmorte Lammschulter, Wildkräuterkruste, Bärnerwy-Risotto, Spinat 52

CHATEAUBRIAND

am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Trüffelsauce,
hausgemachter Kartoffelgratin, Berner Frites mit Kräutersalz, Spinat 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.



GETRÄNKEKARTE
Bier, Kaffee, Süssgetränke

DESSERT

VEGANE APFEL-TARTE ^{v+}

salziges Karamellglace 14

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^v

flüssiger Kern, Rubino Glacepop 15

GIOIA-WÜRFEL

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-WÜRFEL

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.