

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 RINDSCARPACCIO

Seeländer Kresse, karamellierte Baumnüsse, Belper Knolle	28	39
--	----	----

RANDEN-ALPINEN-LACHSTATAR#

Crème fraîche, Kräuteröl	26	36
--------------------------	----	----

SEELÄNDER BLATTSALAT^{v+}

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

DÖRRTOMATENTATAR^{v+}

Zucchinicarpaccio, Kräuteröl		23
------------------------------	--	----

SUPPEN

KLARE LINSENSUPPE^{v+}

Spinat, Champignons		14
---------------------	--	----

SCHWEIZER SEEFISCHSUPPE

Fischfilets ^F , Tomaten, Fencheln, Dill, Pernod, Knoblauchbrot		18
---	--	----

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

VEGETARISCH

BÜNDNERISCHER «PUSCHLAV» ^v

Buchweizennudeln, Wirsing, Krautstiel, Kartoffeln, Bergkäse 32

KRÄUTERRISOTTO ^v

Auberginenkaviar, frische Tomaten, Belper Knolle 34

VEGAN

BLUMENKOHLSTEAK ^{v+}

Dörrtomaten, Minzpesto, karamellierte Baumnüsse, Berner Frites mit Kräutersalz 36

PULLED NATURE ^{v+}

Braune Champignonssauce, Lauchherz, planted.chicken^p, Majoran-Kartoffelstock 39

FRISCHES AUS DER REGIONALEN QUELLE RUBIGENHOF

SAIBLINGSFILET ^f

Grilliertes Gemüse, Majoran-Kartoffelstock, Basilikumbutter 44

GANZE REGENBOGENFORELLE ^f

Im Ofen gegart, Spinat, geräucherter Tomatenreis 46

KORNHAUS-LIEBLINGE

FILET VOM RIND

Wildkräuter, Randensalat, Rösti 58

BERNER OBERLÄNDER LAMMDUO

Kräuterkruste, Krautstiel, Bratkartoffeln 52

KALBSLEBER

Geschnetzelte Kalbsleber, Schalotten, Kräuter, Rösti 39

BERNER GESCHNETZELTES

Emmentaler Kalbsgeschnetzeltes, Rahmsauce, Champignons, Rösti 45

RIBELMAIS MISTKRATZERLI IN SALZKRUSTE

Im Ofen gegart, Kräuter, Limonen-Kartoffeln 42

CHATEAUBRIAND

am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kräuterjus,
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

ERDBEER «SEMIFREDDO» ^{V+}

Pistaziencrumble, Früchtecoulis 13

ZITRONEN-MERINGUE-TARTE

frische Beeren 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-BOCCONCINO

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.