










RESTAURANT  
DIZ  
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE







VORSPEISEN & SALATE

<b>Saisonaler Blattsalat</b> an Honig-Limettdressing   	10.50
<b>Quinoa-Salat</b> mit Avocado, jungem Seeland-Lattich, Kichererbsen, Feta, Kürbiskernen und Senfsauce  	19.50
<b>Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata Mozzarella</b> und Olivenöl 	17.50
<b>Moghrabieh-Salat</b> grosser Couscous aus Weizen mit viel Minze, Petersilie, Granatapfel, Zitronensaft und Joghurtsauce	15.50
Mit Lammspiesschen pro Stück 60g	+ 5.50
<b>Caesar Salad</b> junger Lattich aus dem Seeland, Parmesan und Croûtons  	14.50
Mit Speck und Poulet	+ 6.00
<b>Tartar</b> aus Schweizer Rindfleisch (70g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter	20.50
2 cl Schnaps nach Wahl	+ 4.50
<b>Antipasti</b> mit Trockenfleisch von Jumi, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region	25.50








HAUSGEMACHTE PASTA UND VEGETARISCHES

<b>Kräuter Paneer</b> (Frischkäse) <b>im Blätterteig mit gerösteten Peperoni</b> auf Tomatenspiegel 	27.50
<b>Hausgemachte Spaghetti</b> mit geschmortem & grilliertem Pulpo, Rucola, Tomatenwürfeln und Olivenöl  	21.50/ 29.50
<b>Gnocchetti Sardi</b> sardische Teigwaren (nicht zu verwechseln mit Gnocchi) an pikanter Tomaten-Chilisauce, Kapern, frischem Basilikum, Parmesan, karamelierten Zwiebeln und Olivenöl  	16.50/ 22.50
<b>Mit grillierten Schweinswursttränen</b> (CH) 	+ 5.50
<b>Veganes Curry mit Basmatireis und Seelandgemüse</b>   	29.50

HAUPTSPEISEN

<b>Grillierte Spezialitäten aus dem Smoker</b> (nur bei schönem Wetter, fragen Sie unsere Mitarbeiter)	Tagespreis
<b>Frischer Fisch</b>	Tagespreis
<b>Oberländer Lammragout</b> (CH) mit Kichererbsen, Dörrfrüchten, Gemüse dazu Safran-Zimtreis, Joghurtsauce 	33.50
<b>Vitello Tonnato</b> (CH) fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce und Kapern, Frühlingskartoffeln  	29.50
<b>Flat Iron Steak</b> (Schulterspitz, CH) mit Moghrabieh Salat und Ajwar 	37.50
<b>Pulled Beef Burger</b> (CH) mit Sesam-Bun vom Bohnenblust, Chili-Barbeque-Sauce, Bämer Frites, Kopfsalat und Randenscheiben	30.50
<b>Michis Curry mit Poulet</b> (CH) Zitronengras, Auberginen und Basmatireis  	32.50
<b>Tartar</b> aus Schweizer Rindfleisch (130g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter	31.50
2 cl Schnaps nach Wahl	+ 4.50

DESSERT

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> 	10.50
<b>Cheesecake mit Meertrübeli und Ingwer</b> 	11.50
<b>Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Rum</b> im Glas serviert 	9.50
<b>Crème Brûlée</b> 	12.50
<b>Coupe Danemark</b> mit Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce 	12.50
<b>Wiener Kaffee</b> mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso 	10.50
<b>Glacen von "Kalte Lust" aus Olten im Originalbecher serviert</b> mit Milch der Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil Chioccolato, Stracciatella, Baileys, Snickers, Erdbeeren-Joghurt, Mango-Sorbet, Pistachio, Vanille, Raffaello, Fior di Latte, Banane 	6.00
Mit Rahm	+ 1.50

Liebe Gäste, wir freuen uns Sie bei uns zu haben!

Mit ausgewählten Produzenten aus der Region kochen wir Feines für Sie.

Wann immer möglich bevorzugen wir Produkte aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.

Käse und Fleisch, wenn nicht anderes deklariert, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Bern.

Das Gemüse von Etter & Berno in Kerzers. Süsswasserfische kommen, wann immer möglich, vom Grossvater Christinat in Guevaux oder aus anderen heimischen Gewässern,

Salzwasserfische sind MSC, FOS oder Fish4future zertifiziert.

Unsere Teigwaren sind hausgemacht.



Glutenfrei



Vegan



Vegi



Laktosefrei

RESTAURANT  
DIZ  
**DAMPFZENTRALE**

SPEISEKARTE

**KLEINE WEINKARTE**

<b>Schaumwein</b>	7.5 dl	1 dl
<b>Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati</b> <small>Comuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)</small>	55.00	8.50
<b>Weiss</b>		
<b>Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 16 / 17</b> <small>Caves Orsat, Martigny, Wallis, Schweiz (13.5 % Vol.)</small>	49.50	7.20
<b>Johanniter Pinot Gris, Selection 17</b> <small>Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.5 % Vol.)</small>	54.50	8.40
<b>Sauvignon Blanc 17</b> <small>Venezia Giulia, di Leonardo, Gonars, Friaul, Italien (12.5 % Vol.)</small>	45.50	6.80
<b>Verdelho Esporão 17</b> <small>Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)</small>	45.50	6.80
<b>Rose</b>		
<b>Gran Rosé Merlot del Ticino 17</b> <small>Guido Brivio, Mendrisio, Tessin (12.5 % Vol.)</small>	49.50	7.20
<b>Rot</b>		
<b>Monte da Peceguina 17</b> <small>Aragonez, Alicante, Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabemet Sauv., Herdade da Malha., Alentejano, Portugal (14.0% Vol.)</small>	52.00	7.50
<b>Flor de Crasto 17</b> <small>Tourigo Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Symington Family Estate, Gaia, Portugal (13.5 % Vol.)</small>	44.50	6.40
<b>Baiocco 16</b> <small>Merlot del Ticino DOC, Guido Brivio (12.8% Vol.)</small>	54.00	7.70
<b>«Les Ammonites» 16</b> <small>Grenache, Syrah., Mas du Soleilla, Derungs &amp; Wildbolz, Coteaux Du Languedoc, La Clape (14.5 % Vol.)</small>	55.50	8.00
<b>Els Pics 16</b> <small>Grenache, Carignan, Cabemet, Syrah, Merlot, La Vilella Alta, Priorat (15.0 % Vol.)</small>	55.00	7.90

**KAFFEE MOKA EFTI**

Kaffee, Espresso, Ristretto .....	4.40
Schale .....	5.00
Cappuccino .....	5.10
Caffé Freddo .....	6.50
Latte Macchiato .....	6.00
Doppelter Espresso .....	6.50

**SÜSSGETRÄNKE & SÄFTE**

<b>Gazosa</b> <small>Aranciata amara, Mirtillo und Limone .....</small>	3.5 dl .....	5.50
<b>Tonic, Chinotto, Sanbitter</b> .....	2 dl .....	5.50
<b>Coca Cola &amp; Cola Zero</b> .....	3.3 dl .....	5.50
<b>Rivella Rot oder Blau</b> .....	3 dl .....	5.50
<b>Süssmost</b> Frisch aus Boll (auch als Schorle) 3 dl/ 5dl .....		4.80/ 6.90
<b>Maria's hausgemachter Ice-Tea</b> .....	3 dl/ 5dl .....	5.10/ 7.00

**BIER AUS DER FLASCHE**

<b>Dunkles Bier „Albertus“ Egger</b> .....	3.3 dl .....	6.50
<b>„Nuller“</b> alkoholfrei Appenzeller .....	3.3 dl .....	5.20
<b>Egger „Small Batch“</b> .....	3.3 dl .....	7.00
<b>Weissbier Egger</b> .....	5 dl .....	8.20

**EGGER BIER VOM FASS**

<b>Maximus</b> (5.2 % Vol.) .....	2 dl/ 3dl/ 5dl .....	4.00/ 5.00/ 7.70
<b>Zwickel</b> (5.2 % Vol.) .....	2 dl/ 3dl/ 5dl .....	4.50/ 5.60/ 8.40

**SOMMERDRINKS / APÉRO**

<b>Red Ruby</b> Marinierte Himbeeren mit Ingwerer, Gin, Campari, Cassis, aufgefüllt mit Prosecco und Mineral .....	12.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Mineral, Orange .....	11.50
<b>Hugo</b> Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco und Mineral .....	11.50
<b>Dark &amp; Stormy</b> Dunkler Rum 4cl, Angostura, Eis, Ginger Beer .....	15.00
<b>Kermit</b> Cucumis, Gurke, Basilikum, Gin 4cl .....	15.00
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer .....	8.00
<b>Cool Breeze</b> Ingwer Likör «Zingí Baer», Granny Smith Sirup, Prosecco .....	12.50