

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN

- (v) Pikante Kürbis-Kokossuppe 13.50
- (v) Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôutons 12.50
.....mit Ei + 2.00
..... mit Ei und Speck + 3.00
- Hausgebeizter Lachs mit rohem Zucchinisalat an Honig-Orangenjus und Toast 17.50

PASTA UND VEGETARISCHES

- (v) Paccheri (grosse Röhrenteigwaren) mit Steinpilzrahmsauce und Cherry Tomaten 18.50/ 28.50
mit Rehgeschnetzelm + 9.50
- (v) Kräuter Paneer (Frischkäse) im Blätterteig mit gerösteten Peperoni auf Tomatenspiegel27.50
- (v) Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Maroni, Trauben, Steinpilzsauce und Apfel 30.50

(v)= vegetarische Gerichte

HAUPTSPEISEN UND HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

- Rindsfilet (180g, Irland) an grüner Pfeffer Hollandaise mit Weissweinsorotto 49.50
- Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Trauben (Österreich/Deutschland, nach Verfügbarkeit)
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel 46.50
- Hausgemachter Bernburger aus Schweizer Rindfleisch (180 g) 31.50
Im Sesambun vom Bohnenblut, mit Gewürzgurke, karamellisierten Schalotten, Tomaten, Käse und Bärner Frites

Käse und Fleisch, wenn nicht anders deklariert, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll, Simperl Metzgerei in Bern.
Das Gemüse von Etter&Bern in Kerzers. Süßwasserfische kommen aus heimischen Gewässern,
Salzwasserfische sind, wann immer möglich,
MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.