

RESTAURANT  
DIZ  
**DAMPFZENTRALE**  
 SPEISEKARTE

**VORSPEISEN**

(v) Butter-Scotch-Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl.....	13.50
(v) Saisonaler Blattsalat an Honig-Limettendressing .....	10.50
(v) Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôtons.....	12.50
.....mit Ei + 2.00	
.....mit Ei und Speck + 3.00	
Sautierte Jakobsmuscheln auf Salicorn an Zitronenbuttersauce .....	18.50
Längsgeschnittene Knochenmarkstangen mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot .....	15.50
<small>(ca. 15 Minuten)</small>	
(v) Zucchiniblüte gefüllt mit Pilzen und Mozzarella auf Zucchinicarpaccio an Tomatencoulis und Joghurtkräutersauce .....	17.50
Tartar aus Schweizer Rindfleisch (70 g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter .....	20.50
Antipasti-Teller.....	25.50
<small>Mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region</small>	

**HAUSGEMACHTE PASTA UND VEGETARISCHES**

Spaghetti mit geschmortem & grilliertem Pulpo .....	21.50 / 29.50
<small>mit Rucola, Tomatenwürfeln, spanischen Zwiebeln und Olivenöl</small>	
(v) Hausgemachte Linguine mit frischen Eierschwämmen an Weissweinrahmsauce... 18.50/24.50	
(v) Spätzligratin mit Wirsing, Champignons, Rahm und Reibkäse überbacken .....	25.50
(v) Randen-Tarte Tatin mit Cashewnuss-Mascarpone und kleinem Marktsalat .....	27.50

(v)= vegetarische Gerichte

RESTAURANT  
  
**DAMPFZENTRALE**  
 SPEISEKARTE

**HAUPTSPEISEN UND HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN**

Tagesfisch .....	Tagespreis
Sautierte Jakobsmuscheln auf Salicorn, an Zitronenbuttersauce, mit Risotto .....	42.50
Rindsfilet (180g, Irland) mit Knochenmark und Weissweinsrisotto .....	49.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter, saisonalen Gemüsen und Portweinsauce	
Hausgemachter Bernburger aus Schweizer Rindfleisch (180 g) .....	31.50
Im Sesambun vom Bohnenblust, mit Gewürzgurke, karamellisierten Schalotten, Tomaten, Käse und Bärner Frites	
Brasato di manzo (eingelegter Rindsschmorbraten CH) .....	35.50
Mit italienischem Rotwein, hausgemachten Teigwaren und Wurzelgemüse	
<b>Zusätzliche Beilagen:</b>	
Bärner Frites, Risotto, hausgemachte Teigwaren, Spätzli und saisonale Gemüse .....	7.00
Wildschweinentrecôte (Österreich) an Steinpilzsauce.....	38.50
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel	
Rehschnitzel (Österreich) an Cognacrahmsauce.....	44.50
Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel	
Tartar aus Schweizer Rindfleisch (130g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter .....	31.50
2 cl Schnaps nach Wahl .....	+ 4.50

Wir produzieren unsere Teigwaren bei uns im Haus. Käse und Fleisch, wenn nicht anders deklariert, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll, Simperl Metzgerei in Bern oder Pernet aus Zweisimmen. Das Gemüse von Etter&Berno in Kerzers. Süsswasserfische kommen aus heimischen Gewässern, Salzwasserfische sind, wann immer möglich, MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.

RESTAURANT  
**DIZ**  
**DAMPFZENTRALE**  
SPEISEKARTE

**SNACKS UND FLAMMKUCHEN**

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, marinierten Pilzen und spanischen Zwiebeln..... 19.50

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce , geräuchertem Schwarzwald-Speck, ..... 19.50  
Schalotten und Schnittlauch

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, Büffelmozzarella, marinierte Cherry Tomaten, ..... 19.50  
und Balsamico

mit Bresaola (Italien) + 4.50

(v) Butter-Scotch-Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl..... 13.50

(v) Nüsslialat an französischer Sauce und Crôutons..... 12.50

.....mit Ei + 2.00

.....mit Ei und Speck + 3.00

Antipasti-Teller..... 25.50

mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region

Bärner Frites im Korb mit Kräutermayonnaise oder Ketchup ..... 12.50

Sauce Supplement ..... + 2.50

Warme Küche bis 22.00 Uhr, Snacks und Flammkuchen bis 22.30 Uhr

RESTAURANT  
**DIZ**  
**DAMPFZENTRALE**  
SPEISEKARTE

**DESSERTS**

<b>„Bsoffnigi Fygä“ an Honig-Orangen-Sauce und Vanilleglace</b> .....	12.50
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> .....	10.50
<b>Überbackener Zwetschgenkompott mit „Crumble“ und Zimtglace</b> .....	14.50
<b>Lauwarmer Schoggikuchen</b> mit Vanilleglace, Zubereitungszeit: 20 Min. ....	14.50
<b>Hausgemachte Mousse au Chocolat</b> im Glas serviert .....	9.50
<b>Coupe Danmark</b> mit Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce .....	12.50
<b>Wiener Kaffee</b> mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso .....	10.50
<b><u>Vermicelles:</u></b>	
<b>Coupe „Nesselrode“</b> Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen u. Schlagrahm .....	14.50
<b>Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm</b> .....	12.50
<b>Glacen von „Kalte Lust“ aus Olten im Originalbecher serviert,</b> .....	6.00
mit Bio-Milch der Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil	
Ciocolato, Stracciatella, Baileys, Snickers, Erdbeeren-Joghurt, Mango, Pistacchio, Vanille, Raffaello, Fior di Latte, und Banane .....	Mit Rahm + 1.50