

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

**VORSPEISEN**

Gartenerbsen-Frühlingszwiebelsuppe mit Bärlauch-Crème-Fraîche   ..... 13.50

Saisonaler Blattsalat an Honig-Limettdressing    ..... 10.50

**Quinoa-Lattich-Salat**

  mit Avocado, jungem Lattich, Kichererbsen, Feta, Kürbiskernen und Limetten-Ahornsirupsauce ..... 17.50/27.50

Pulposalat mit Mango und Wakame Algen an schwarzem Sesamdressing   ..... 17.50/27.50

**Weisses Spargel Panna Cotta**

auf Randencarpaccio mit Pistazien-Krokant und Zitronenmelisse   ..... 17.50

Lauwarmer Spargelsalat mit Meaux-Senf und gratiniertem Ziegenkäse  ..... 17.50/27.50

**Tartar  aus Schweizer Rindfleisch (70 g)**

Toastbrot  von der Bäckerei Bohnenblust und Butter ..... 20.50

2 cl Schnaps nach Wahl ..... + 4.50

 **Glutenfrei**

 **Vegan**

 **Vegi**

 **Laktosefrei**

RESTAURANT  
**DIZ**  
**DAMPFZENTRALE**

SPEISEKARTE

**HAUPTSPEISEN**

Falafel auf Weisskohl Kimchi mit Zitronen-Ingwer-Frischkäse und Chili Sauce   ..... 26.50  
Ohne Frischkäse auch  erhältlich

2-farbiges Linsengericht (Dal)  
mit grillierten Auberginen, Koriander- und Senfsamen, Basmatireis   ..... 27.50



Risotto mit Bärlauchpesto und grilliertem Trevisano,  
gehobelter Belperknolle   ..... 25.50

Hausgemachte Spaghetti mit geschmortem & grilliertem Pulpo,  
Rucola, Tomatenwürfeln, Spanischen Zwiebeln und Olivenöl  ..... 21.50/29.50

Hausgemachter Bernburger aus Schweizer Rindfleisch (180 g) ..... 31.50  
im Sesambun vom Bohnenblust, mit Gewürzgurke, karamellisierten Schalotten, Tomaten, Brie Käse und Bämer Frites

Rosa gebratenes Lammierstück   
auf Belugalinsen-Spigelbeet mit jungem Spinat und Zitronenmelissen-Beurre Blanc ..... 43.50

Brasato di Manzo (eingelegter Rindsschmorbraten CH)  
mit Italienischem Rotwein, hausgemachten Teigwaren und Spargelgemüse ..... 35.50

Tartar  aus Schweizer Rindfleisch (130g) Toastbrot  von der Bäckerei Bohnenblust und Butter ..... 31.50  
2 cl Schnaps nach Wah ..... + 4.50

Täglich wechselnde Spezialitäten auf der Tafel, fragen Sie unsere MitarbeiterInnen

Fisch des Tages ..... Tagespreis

Pasta des Tages ..... Tagespreis

Grillade des Tages ..... Tagespreis

RESTAURANT  
DIZ  
DAMPFZENTRALE  
SPEISEKARTE

SNACKS UND FLAMMKUCHEN

Antipasti-Teller..... 25.50  
mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region (X)

Bärner Frites im Korb (V) (X) (N) mit Kräutermayonnaise oder Ketchup ..... 12.50  
Sauce Supplement..... + 2.50

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, frische Gartenkräuter und gelben Datteltomaten (V) ..... 20.50

Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, geräuchertem Schwarzwald-Speck,  
Schalotten und Schnittlauch..... 20.50


Flammkuchen mit Sauerrahmsauce,  
Büffelmozzarella, marinierte Cherry Tomaten und Balsamico (V) ..... 20.50  
mit Bresola (Italien) ..... +4.50


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


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


**DESSERTS**

Hausgemachter Rhabarbern-Strudel und Vanilleglace  ..... 13.50

Hausgemachtes Tiramisù  ..... 10.50



Niidletäfelì-Parfait mit Rhabarber Kompott  ..... 14.50

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace, Zubereitungszeit: 20 Min.  ..... 14.50

Coupe Danemark mit Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce  ..... 12.50

Wiener Kaffee mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso  ..... 10.50

Glacen von "Kalte Lust" aus Olten im Originalbecher serviert, ..... 6.00  
 mit Bio-Milch von Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil 

Cioccolato , Stracciatella , Baileys , Snickers , Erdbeeren-Joghurt , Mango  , Pistacchio ,  
 Vanille , Banane , Himbeer    
 ..... Mit Rahm + 1.50