

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE








VORSPEISEN & SALATE (ALLE GERICHTE GROSS + FR. 7.00)

Saisonaler Blattsalat an Honig-Limettdressing   	10.50
Quinoa-Salat mit Avocado, jungem Lattich, Kichererbsen, Feta, Kürbiskernen und Senfsauce  	19.50
Caesar's Salad , junger Lattich, Parmesan und Croûtons  	14.50
Mit Speck und Poulet	+ 6.00
Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata Mozzarella und Olivenöl 	17.50
Frittierte Kapern auf Cherry Tomaten, Babyspinat und Manourisalat an Honig-Limetten-Olivenöl Dressing 	17.50
Moghrabieh-Salat grosser Couscous aus Weizen mit viel Minze, Petersilie, Granatapfel, Zitronensaft und Joghurtsauce 	15.50
Mit Lammspiesschen pro Stück 60g	+ 5.50
Tartar aus Schweizer Rindfleisch (70g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter.....	20.50
Antipasti mit Trockenfleisch von Jumi, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region.....	25.50









HAUSGEMACHTE PASTA UND VEGETARISCHES

Kräuter Paneer (Frischkäse) im Blätterteig mit gerösteten Peperoni auf Tomatenspiegel 	27.50
Caramelle di magro mit Ricotta-Spinat an Salbeibutter mit gehobeltem Peccorino 	27.50
Hausgemachte Spaghetti mit geschmortem & grilliertem Pulpo, Rucola, Tomatenwürfeln und Olivenöl  	21.50/ 29.50
Gnocchetti Sardi sardische Teigwaren (nicht zu verwechseln mit Gnocchi) an pikanter Tomaten-Chilisauce, Kapern, frischem Basilikum, Parmesan, karamelierten Zwiebeln und Olivenöl 	16.50/ 22.50
Mit grillierten Schweinswursttränen	+ 5.50
Falafel auf Weisskohl Kimchi mit Zitronen-Ingwer-Frischkäse und Chili Sauce  	27.50
Ohne Frischkäse auch  erhältlich	
Veganes Curry mit Basmatireis und Seelandgemüse   	29.50

HAUPTSPEISEN

Grillierte Spezialitäten aus dem Smoker (nur bei schönem Wetter, fragen Sie unsere Mitarbeiter)	Tagespreis
Frischer Fisch	Tagespreis
Tajine vom Lamm mit Kichererbsen, Dörrfrüchten, Gemüse dazu Safran-Zimtreis, Joghurtsauce (CH) 	33.50
Michis Curry mit Poulet, Zitronengras, Auberginen und Basmatireis  	32.50
Vitello Tonnato (CH) fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce und Kapern, Frühlingkartoffeln  	29.50
Cajun Shortribs vom Rind aus dem Smoker (CH) Baked Potatoo  	31.50
Pulled Beef Burger (CH) mit Sesam-Bun vom Bohnenblust, Chili-Barbeque, Bämer Frites, Kopfsalat und Randenscheiben	30.50
Tartar aus Schweizer Rindfleisch (130g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter.....	31.50
2 cl Schnaps nach Wahl	+ 4.50

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisù 	10.50
Cheesecake mit Meertrübeli und Ingwer 	11.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Rum im Glas serviert 	9.50
Crème Brûlée 	12.50
Coupe Danemark mit Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce 	12.50
Wiener Kaffee mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso 	10.50
Mascarpone-Tonkabohnen-Crème mit Himbeeren 	12.50
Glacen von "Kalte Lust" aus Olten im Originalbecher serviert , mit Milch der Jersey-Kühen der Familie Badertscher in Madiswil Chioccolato, Stracciatella, Baileys, Snickers, Erdbeeren-Joghurt, Mango, 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.



RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

KLEINE WEINKARTE

Schaumwein	7.5 dl	1 dl
Prosecco di Valdobbiadene, la Riva dei Frati <small>Comuda, Treviso, Italien (11.5 % Vol.)</small>	55.00	8.50
Weiss		
Petite Arvine, A.O.C. « Primus Classicus » 16 / 17 <small>Caves Orsat, Martigny, Wallis, Schweiz (13.5 % Vol.)</small>	49.50	7.20
Johanniter Pinot Gris, Selection 17 <small>Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann, Bern (13.5 % Vol.)</small>	54.50	8.40
Sauvignon Blanc 17 <small>Venezia Giulia, di Leonardo, Gonars, Friaul, Italien (12.5 % Vol.)</small>	45.50	6.80
Verdelho Esporão 17 <small>Esporão, V.R. Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)</small>	45.50	6.80
Rose		
Gran Rosé Merlot del Ticino 17 <small>Guido Brivio, Mendrisio, Tessin (12.5 % Vol.)</small>	49.50	7.20
Rot		
Monte da Peceguina 17 <small>Aragonez, Alicante, Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabemet Sauv., Herdade da Malha., Alentejano, Portugal (14.0 % Vol.)</small>	52.00	7.70
Flor de Crasto 17 <small>Tourigo Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Symington Family Estate, Gaia, Portugal (13.5 % Vol.)</small>	44.50	6.40
Pinot Noir, Sprecher Von Bernegg 15 <small>Pinot Noir Vom Lindenwingert, Jan Domenic Luzi, Jenins, Graubünden (13.5 % Vol.)</small>	67.00	8.90
«Les Ammonites» 16 <small>Grenache, Syrah., Mas du Soleilla, Derungs & Wildbolz, Coteaux Du Languedoc, La Clape (14.5 % Vol.)</small>	55.50	8.00

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

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

BIER AUS DER FLASCHE

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

EGGER BIER VOM FASS

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

SOMMERDRINKS / APÉRO

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