





RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE
AB 10 PERSONEN





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
Tomatensalat aus Berner Rosen mit Burrata Mozzarella und Olivenöl 	17.50
Moghrabieh-Salat grosser Couscous aus Weizen mit viel Minze, Petersilie, Granatapfel, Zitronensaft und Joghurtsauce	15.50
Tartar aus Schweizer Rindfleisch (70g) Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter	20.50

HAUSGEMACHTE PASTA UND VEGETARISCHES

Gnocchetti Sardi sardische Teigwaren (nicht zu verwechseln mit Gnocchi) an pikanter Tomaten-Chilisaucе, Kapern, frischem Basilikum, Parmesan, karamelierten Zwiebeln und Olivenöl 	22.50
Kräuter Paneer (Frischkäse) im Blätterteig mit gerösteten Peperoni auf Tomatenspiegel	27.50
Veganes Curry mit Basmatireis und Seelandgemüse   	29.50

HAUPTSPEISEN

Michis Curry mit Poulet, Zitronengras, Auberginen und Basmatireis  	32.50
Vitello Tonnato (CH) fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce und Kapern, Frühlingkartoffeln  	29.50
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  	9.50
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.



KLEINE WEINKARTE

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE
AB 10 PERSONEN

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, Cabernet 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 «Zingi Baer», Granny Smith Sirup, Prosecco	11.50