

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE
SPEISEKARTE

VORSPEISEN

- (v) **Pikante Kürbis-Kokossuppe** 13.50
- (v) **Saisonaler Blattsalat an Honig-Limettdressing** 10.50
- (v) **Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôutons** 12.50
.....mit Ei + 2.00
.....mit Ei und Speck + 3.00
- (v) **Steinpilz-Cappuccino 2 farbige Suppe**..... 16.50
- Hausgebeizter Lachs mit rohem Zucchini Salat an Honig-Orangensaft und Toast** 17.50
- (v) **Gerösteter Randensalat mit Feta-Joghurt, Granola aus Nüssen und frischem Dill** 16.50
- Längsgeschnittene Knochenmarkstangen mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot** 17.50
(ca. 15 Minuten)
- Antipasti-Teller**..... 25.50
mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region

PASTA UND VEGETARISCHES

- (v) **Kräuter Paneer (Frischkäse) im Blätterteig mit gerösteten Peperoni auf Tomatenspiegel**27.50
- (v) **Paccheri (grosse Röhrenteigwaren) mit Steinpilzrahmsauce und Cherry Tomaten** 18.50/ 28.50
mit Rehgeschnetztem + 9.50
- (v) **Hausgemachte Casarecce mit geröstetem Kürbisragout und Ricotta an Salbei-Mandelbutter**.... 18.50/ 27.50
- (v) **Spätzligratin mit Wirsing, Champignons, Rahm und Schmelzkäse überbacken** 26.50
- (v) **Ofengeröstete Auberginen auf zweifarbigen Linsengericht**
Oregano und Crème fraîche..... 26.50
- (v) **Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Wirsing, Maroni, Trauben, Steinpilzsauce und Apfel** 30.50

(v)= vegetarische Gerichte

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN UND HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Tagesfisch	Tagespreis
Rindsfilet (180g, Irland) an grüner Pfeffer Hollandaise mit Weissweinrisotto	49.50
Siedfleisch mit Petersilien-Pesto und Knochenmark mit Gemüse und Kartoffeln	29.50
Hausgemachter Bernburger aus Schweizer Rindfleisch (180 g)	31.50
Im Sesambun vom Bohnenblut, mit Gewürzgurke, karamellisierten Schalotten, Tomaten, Käse und Bämer Frites	
Wildbratwurst (Österreich) mit Spätzli und Rotkraut	25.50
Hirschentrecôte (Österreich / Deutschland, nach Verfügbarkeit) mit Steinpilz und Cognacsauce mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel	44.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Trauben (Österreich/Deutschland, nach Verfügbarkeit) .	46.50
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel	

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. Süswasserfische kommen aus heimischen Gewässern, Salzwasserfische sind, wann immer möglich, MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE
SPEISEKARTE

SNACKS UND FLAMMKUCHEN

(v) Flammkuchen mit Sauerrahmsauce, marinierten Pilzen und spanischen Zwiebeln 20.50

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

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

(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

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

Zwetschgen crumble mit Kardamon und Vanilleglace13.50

Hausgemachtes Tiramisù 10.50

Niidletäfel-Parfait mit Quitten 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

Vermicelles:

Coupe „Nesselrode“ Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen u. Schlagrahm 14.50

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm 12.50

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

Ciocolato, Stracciatella, Baileys, Snickers, Erdbeeren-Joghurt, Mango, Pistacchio, Vanille,
..... Mit Rahm + 1.50