

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE
SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kraftbrühe vom Ochsenschwanz mit Blätterteighaube 14.50

(v) Saisonaler Blattsalat an Honig-Limettdressing 10.50

(v) Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôutons 12.50

..... mit pochiertem Ei + 2.00

..... mit pochiertem Ei und Speck + 3.00

Lauwarmer Pulposalat mit Mango und Wakame Algen an schwarzem Sesamdressing 17.50

Hausgebeizter Lachs mit rohem Zucchini Salat an Honig-Orangenjus und Toast 17.50

(v) Ziegenkäse auf Randencarpaccio, mit Pistazienkorkant und Zitronen-Olivenöl 16.50

Längsgeschnittene Knochenmarkstangen mit Maldon Sea Salt und grilliertem Baslerbrot 17.50

(ca. 15 Minuten)

RESTAURANT
DIZ
DAMPFZENTRALE
SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN

(v) Falafel auf Weisskohl Kimchi mit Zitronen-Ingwer und Chilisauce 26.50

(v) Kräuter Paneer (Frischkäse) im Blätterteig mit gerösteten Peperoni auf Tomatenspiegel27.50

(v) Fusilli mit Pistazienpesto und Tomatenwürfel..... 16.50/ 23.50

Hausgemachte Spaghetti mit geschmortem & grilliertem Pulpo,
Rucola, Tomatenwürfeln, Spanischen Zwiebeln und Olivenöl..... 21,50/ 29,50

Tagesfisch Tagespreis

Rindsfilet (180g, Irland) an grüner Pfeffer Hollandaise mit Weissweinsorotto 49.50

Siedfleisch (CH) 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, Brie Käse und Bämer Frites

Grilliertes Lammrückenfilet (NZ) mit Rotweinschalotten
mit Kartoffel-Topinambur Mousse an Balsamicojus 43.50

(v)= vegetarische Gerichte

Käse und Fleisch, wenn nicht anders deklariert, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen.
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

Kraftbrühe vom Ochsenschwanz mit Blätterteighaube 14.50

(v) Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôutons 12.50

..... mit pochiertem Ei + 2.00

..... mit pochiertem 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

(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

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

RESTAURANT
DZ
DAMPFZENTRALE
SPEISEKARTE

DESSERTS

Zwetschgencrumble mit Kardamon und Vanilleglace 13.50

Hausgemachtes Tiramisù10.50

Niidletäfelì-Parfait mit Quitten Kompott14.50

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace, Zubereitungszeit: 20 Min.14.50

Coupe Danemark mit Vanilleglace, Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce12.50

Wiener Kaffee mit Vanilleglace, Rahm und frischem Espresso10.50

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,
.....Mit Rahm + 1.50