

Vorspeisen

*Saisonaler Salatteller
an French-Hausdressing*

6,70 €

*Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Basilikum*

7,20

*Salat von Calamari
mit Pinienkernen, Radicchio,
Parmesan & gebratener Garnele*

12,80

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Flädle & Gemüsejulienne*

6,50

*Curry-Zitronengrassuppe
mit gebratener Jakobsmuschel*

7,80

*Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit eigener Einlage*

7,80

Vegetarisch

*Frische Pfifferlinge à la crème
im Nudelnest
mit gemischtem Salat*

20,50

Leichte Sommergerichte

Berchers kalter Sommerteller

*Zweierlei Melone ° Parmaschinken ° Tomate ° Mozzarella
Antipasti-Gemüse ° Italienische Salami & Coppa*

19,80

*Gebackene hausgemachte Zanderknusperle
mit Sc. Tatar*

auf großem gemischtem Salatteller

19,00

3 Matjesfilet "Hausfrauen Art"

mit Apfel, Gurke, Zwiebeln & Petersilienkartoffeln

19,80

„Meeresbrise“

*In Rotwein eingelegter, gebratener Tintenfisch,
Garnelen, Mies-Muscheln, Doradenfilet & Langustino
mit Tomaten-Salsa, Risoleé - Kartoffeln & Grillgemüse*

24,00

Piccata Milanese von der Pute

mit Tomatensauce, Fettuccine-Nudeln & gem. Salat

18,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites & gemischtem Salat

21,50 €

„Chefsalat“

*Großer gemischter Salatteller mit warmen Putenstreifen
und frischen Champignons*

15,80

Gourmet-Chefsalat

*Gemischte Salatplatte mit warmen Putenstreifen
und angeschwitzten frischen Pfifferlingen*

16,80

Fisch

*Bercher's Fischvariation
Lachs, Saibling & Garnele an Safransauce
mit Blattspinat & Reis
26,50*

*Gebratenes Doradenfilet
an Krustentiersauce
auf Gemüse-Macédoine mit Fettuccine-Nudeln
24,50*

Fleisch - Hauptgerichte:

*Lammrücken & Lammkrone
rosa zart gebraten
unter der Pinienkernkruste mit Risolé - Kartoffeln
& Frühlingsgemüse
28,00*

*Schweinefilet am Stück gebraten
mit Waldpilzen à la crème, Eierspätzle & Frühlingsgemüse
23,00*

*Cordon bleu vom Schweinerücken
mit Pommes frites & gem. Salat
18,80*

*Rinderfilet
vom argentinischen Weiderind
an Pfeffersoße, mit Kräuterbutter
feinem Gemüse & Rösti
33,00 €*

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit frischen Champignons à la crème
Rösti & Frühlingsgemüse*

23,00

*Gebratenes Kalbsfilet
mit frischen Pfifferlingen
Eierspätzle & Frühlingsgemüse*

33,00

*Rumpsteak vom US-Weiderind
Prime-Qualität, rosa zart gebraten,
an Pfeffersauce, mit Kräuterbutter,
Pommes frites & Frühlingsgemüse*

30,00

*Bauernbratwurst
vom Bauernhof Meyer aus Griesen
mit Zwiebelsoße
auf großem gemischtem Salatteller*

16,80

*Bercher-Toast
2 kl. Schweinefilet mit Waldpilzen a la creme
mit großer gemischter Salatgarnitur*

17,80

Vesper

*Wurstsalat mit Käse
& Bauernbrot 11,50*

*Wurstsalat
mit gemischten Salaten garniert
& Bauernbrot 12,50*

Feine Desserts

Variation von der Kirsche
Sorbet ° Kuchen ° Parfait ° Frucht
9,50

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille
mit hausgemachtem Himbeersorbet
9,50

Berchers Dessertvielfalt
Joghurt-Limetteneis ° Champagnerpraline ° Erdbeersorbet
Himbeerparfait ° Schokoladenkuchen
10,50

Gemischtes Eis, 3 Kugeln nach Ihrer Wahl
Walnuss, Vanille, Schokolade, Himbeere oder Zitrone
6,80 € *Sahne + 80 Cent*

Coupé „Dänemark“, zartschmelzendes Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce & Sahne
8,80

Coupé „Eis & Heiß“
Zartschmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne
9,20

Coupé „Bercher Geist“
Zartschmelzendes Vanilleeis mit Grand Marnier flambiert & Sahne
9,20

Unsere Dessertwein-Empfehlung:
2013er Laufener Altenberg Nobling,
Beerenauslese, Edition No. 5
4cl 5,50