



Je n'ai pas besoin d'une horloge de cuisine pour cuisiner - j'ai un détecteur de fumée

Nous nous réjouissons de vous accueillir au restaurant Berchtold et au Bar B5. Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Déclaration

Nous achetons tous nos produits de viande et de poisson principalement de Suisse. Dans des cas exceptionnels, nos produits peuvent provenir dans d'autres pays. Voici la liste :

Bœuf = CH **Porc** = CH, **Volaille** = CH **Veau** = CH **Agneau** = NZL **Buffle** = CH **Saumon** = NOR **Crevettes** = VNM

Allergènes

La santé de nos invités est très importante pour nous. C'est pourquoi il est très important pour nous que nous puissions vous informer sur les ingrédients de nos plats. Les ingrédients dans nos plats, qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, sont marqués par les symboles suivants :



Sans gluten

Adaptés aux personnes intolérantes au gluten et sont complètement fournis sans gluten.



Végétarien

Plat dans lequel aucune viande et poisson n'est inclus. Mais peut contenir des œufs, Du lait, du miel etc.









Végétalien

Nourriture sans aucun produit animal. Néanmoins, certains peuvent avoir des traces d'Œufs et lait. Ce sont des aliments dans lesquels nous n'avons pas directement Influence sur la production et sont seulement traitées.

Informations complémentaires sur les allergènes ou autres ingrédients, qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!



Salades

Salade verte aux quartiers de pommes et poires   Mélange de noix et vinaigrette maison		CHF	9.50
Salade mêlée  Mélange de noix et vinaigrette maison		CHF	10.50
Salade d'épinards et betterave   Vinaigrette aux pommes maison		CHF	11.50
Salade Caesar avec salade iceberg et tranches de poulet avec bacon, vinaigrette César, parmesan et croûtons maison	petite	CHF	17.50 CHF 21.50
Salade B5 – la spécialité  Feuilles de salade mêlée aux morceaux de poulet avec une sauce chili douce	petite	CHF	17.50 CHF 22.50

Soupes

Soupe du jour (Nous vous disons volontiers l'offre d'aujourd'hui)		CHF	9.50
Crème de poulet bio suisse avec croûtons à l'ail maison		CHF	10.50



Entrées

Carpaccio de betteraves rouges au fromage de chèvre chaud et pignons de cedre à l'huile d'amande orange et bouquet de salade		CHF	15.50
Tartare planté, bouquet de salade servi avec un pain croustillant aux graines de chia et aux baies de goji	petite	CHF CHF	17.50 25.50
Tartare de bœuf au beurre de sel marin et œuf de caille servi avec pain pita et beurre de fleur de sel raffiné avec cognac, whisky ou calvados		CHF 130g CHF	21.50 29.50

Végétarien, poisson & fruits de mer

Carpaccio de chou-rave chaud avec pommes de terre bouillies et essence de laurier de soja		CHF	24.50
Tagliatelle Verdi all'Arrabbiata à la mousse de panais		CHF	22.50
Tortellini ziger aux épinards d'hiver avec sauce au safran et cherry tomates sautées		CHF	28.50
Crevette Black-Tiger marinées à l'ail Sauce pastis sur risotto crémeux aux poireaux		CHF	33.50
Filet de saumon frit avec risotto au vin blanc et sauce crémeuse au bois de pommier		CHF	34.50



Viande & volaille

Entrecôte de bœuf (200g) sauce au poivre rose	CHF	49.50
Goulasch à la crème de paprika de buffle de Schangnau servi avec de la crème aigre	CHF	34.50
Entrecôte d'agneau (200g) en croûte de thé vert aux herbes avec jus de porto maison	CHF	46.50
Escalope de veau poêlée à la crème de champignons	CHF	37.50
Magret de canard rôti, sauce soja à l'orange au cumin et julienne de légumes	CHF	36.50

Choisissez votre accompagnement

- Frites bernoise ou frites de patates douces 🌿 ☒ Ⓟ
- Nouilles au beurre 🌿
- Pommes de terre salées 🌿 ☒ Ⓟ
- Gratin de pommes de terre 🌿 ☒
- Risotto au parmesan 🌿 ☒

→ Vous recevrez également une sélection de légumes de saison



Desserts

Strudel aux pommes et poires 🍃 Avec glace au cassis maison	CHF	10.50
Brownie au chocolat tiède 🍃 avec glace cannelle-rhum	CHF	9.50
Crème catalane aux quartiers d'orange 🍃 et granola maison	CHF	8.50
Glace	CHF	3.00
Frappé	CHF	9.50
<i>- vanille, stracciatella, chocolat, fraises, citron, café, poire de williams</i>		



Fournisseurs

La nourriture n'est pas seulement une passion pour nous, mais un plaisir plein d'émotions !

Lors du choix de nos fournisseurs, nous prêtons attention à la régionalité, la durabilité et la bonne gestion des animaux. Afin d'assurer la qualité, de nous développer constamment et de reconnaître les innovations sur le marché, nous entretenons des contacts réguliers avec nos partenaires.

- Bäckerei-Konditorei Baumgartner, Oberburg (Burger-Buns)
- Familie Severin & Brigitte Strahm, Lobärghof Ersigen (oeufs)
- Milch Land AG, Rüegsbach (yaourt)
- Espro Amaro GmbH, Uetendorf (pousses)
- Pablo Alonso, Burgdorf (ravioli et gnocchi)
- Hans-Ueli und Frieda Salzmänn, Oberburg (pommes de terre)
- Scana Saviva AG (épicerie)
- Traitafina AG Lenzburg (charcuterie)
- Gourmador AG, Zollikofen (Pommes frites, produits laitiers, légumes et fruits)
- H.P. Horisberger, Burgdorf (viande de cheval)
- Fideco AG, Murten (comestibles et poissons)

La qualité de nos produits et une bonne coopération avec nos fournisseurs sont une affaire de cœur pour nous.

Janic Tschabold
Chef de cuisine