



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 / CAN **Porc** = CH, **Volaille** = CH **Veau** = CH **Saumon** = NOR

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 melons 🍃 ☒ Mélange de noix et vinaigrette maison		CHF	9.50
Salade mêlée 🍃 Mélange de noix et vinaigrette maison		CHF	10.50
Salade d'été aux fraises, avocat, radis 🍃 et mozzarella et vinaigrette maison		CHF	16.50
Salade Caesar avec salade iceberg et tranches de poulet et lard Vinaigrette Caesar, 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 (le personnel vous informera de l'offre du jour)		CHF	9.50
Gaspacho au yaourt et menthe 🍃 ☒		CHF	10.50



Entrées

Trilogie de melon à l'eau, miel et melon de Cavaillon → et jambon crus frais		CHF	29.50
		+ CHF	3.50
Tartare planté, bouquet de salade 🌿 (V) servi avec un petit pain croustillant aux tomates	petite	CHF	17.50
		CHF	25.50
Tartare de bœuf au beurre de sel marin et granité aux herbes servi avec un petit pain croustillant « Chnebeli » raffiné avec cognac, whisky ou calvados		CHF	21.50
	130g	CHF	29.50

Végétarien & poisson

Tagliatelles à la nordique 🌿 avec dés de saumon, sauce à l'aneth et tomates cerises sautées		CHF	27.50
Raviolis « Asia Style » farcis au curry de pois chiches 🌿 (V) Sauce au lait de coco et basilic thaï		CHF	27.50
Risotto au basilic et tomates 🌿 (X) servi avec des flocons de parmesan et de la roquette		CHF	25.50



Défilé de burger

Le classique - au bœuf dans un pain burger

- Œuf frit, lard, brie, lollo rosso, tomates et cornichons

CHF 27.50

The Northman - au saumon dans un pain aux graines de pavot

- Radis, oignons, pousses d'épinards et tomates

CHF 26.50

Le jardinier - avec une galette de légumes dans un pain au sésame 🌿 (V)

- Lollo Rosso, poireaux, oignons, tomates, concombres

CHF 27.50

L'intensif - à la Tomme Vaudoise dans un petit pain au sésame 🌿

- Ail, oignon, jeunes épinards, tomates et basilic

CHF 25.50

L'Oriental - avec du bœuf et pain pita

- Avocat, pepperoncini, roquettes, concombres, tomates

CHF 27.50

Choisissez une sauce

- Ketchup Curry Maison 🌿

- Tartare 🌿

- Barbecue 🌿

- Salsa Gonzalez 🌿 (V)

- Sauce Vegan Chipotle 🌿 (V)

→ la sauce est servi à part, frites comprises



Viande & volaille

Entrecôte de bœuf Héritage au beurre whisky poivre ☒	CHF	49.50
Côtelettes de porc marinées aux herbes de Café de Paris ☒	CHF	34.50
Steak de veau fumé au jus de poivre de Tasmanie	CHF	44.50
Poitrines de poulet farcies au fromage frais et herbes en robe de jambon cru et jus de vin rouge	CHF	27.50

Choisissez votre accompagnement

- Salade verte 🌿 ☒
 - Frites bernoise ou frites de patates douces 🌿 ☒ Ⓟ
 - Nouilles au beurre 🌿
 - Pommes de terre salées 🌿 ☒
 - Risotto d'asperges 🌿 ☒
- *Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison*



Desserts

Glace Raffaello maison aux fraises fraîches 🍃	CHF	11.50
Brownie au chocolat tiède 🍃 avec sorbet pomme et basilic maison	CHF	9.50
Pannacotta au babeurre aux framboises 🍃🚫 et noix de cajoux glacées	CHF	8.50

➔ Nous serions également heureux de vous apporter la carte des glaces



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 Salzmännli, 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