

RESTAURANT

B E R G

UNSER FRÜHLINGSANGEBOT

Selleriecremesuppe	11.50
Spargelsalat mit Erdbeeren an Honigsenf dressing	18.50
Thunfisch-Carpaccio mit Fenchelsalat auf Rhabarber-Ingwer-Sauce	25.50
Wasabi Vitello Tonnato	26.50
Ricotta-Spinat-Ravioli mit grünen Spargeln und Burrata	24.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	54.50
Rindsentrecôte auf Frühlingsgemüse an Chimichurri-Sauce mit Rosmarinkartoffeln	42.50
Lammentrecôte an Teriyaki-Yuzu-Sauce mit Gemüse und Zitronenrisotto	37.50
Royal-Wildlachsfilet auf grünen Spargeln an Safransauce und mit Zitronenrisotto	35.50
Pizza mit grünen Spargeln, Cherry-Tomaten, Rucola und Mascarpone	26.50



RESTAURANT

BERG



VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Bruschetta	9.50
Tomatenwürfel an Knoblauch, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl auf geröstetem Brot	
Bruschetta mit Steinpilzen	14.50
Steinpilzwürfel an Knoblauch, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl auf geröstetem Brot	
Tintenfischcarpaccio	23.50
Hauchdünnes Carpaccio vom Tintenfisch an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	
Rindscarpaccio	24.50
Hauchdünnes Carpaccio vom Rind an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, mit Ruccola und feinen Parmesanspänen	

Suppen

Tagessuppe	11.50
Lassen sie sich jeden Tag von einer unserer frisch zubereiteten Suppen überraschen	
Tomatencremesuppe	11.50

Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Tomatensalat Caprese	14.50
Burrata mit Randen Carpaccio	16.50
Cremige Burrata mit frischen Randen	
Nüsslisalat mit lauwarmen Steinpilzen	14.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50
an französischer Salatsauce	
Fenchelsalat mit gebratenen Crevetten	24.50
an fruchtiger Orangenvinaigrette	

HAUPTSPEISEN

Warme Gerichte

Penne all'arrabbiata Hausgemachte scharf-süssliche Tomatensauce	16.50
Penne nach Art des Hauses Kalbfleischstreifen mit Steinpilzen, Tomaten und Basilikum an Rahmsauce verfeinert mit Parmesansplitter	26.50
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncino mit Knoblauch, Peperoncini, frischer Rucola an Extra Vergine Olivenöl	18.50
Taglierini mit Meeresfrüchten mit Crevetten, Jakobsmuscheln und frischen Tomaten, verfeinert mit Extra Vergine Olivenöl	33.50
Spaghetti al carbonara Der Klassiker – Speck und Eier	22.50
Safranrisotto mit Steinpilzen	24.50

Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi Broccoli mit frischem Broccoli an Tomatenrahmsauce	25.50
Cannelloni mit Ricotta und Spinat heiss aus dem Holzofen, überbacken mit Mozzarella	23.50
Caramelle Teigwaren-Bonbons gefüllt mit Steinpilzen und Mascarpone verfeinert mit Trüffelöl an Rahmsauce	28.50
Malfatti Riesen-Gnocchi aus Ricotta und Spinat an Salbeibutter	26.50

RESTAURANT

BERG

Fischgerichte

Seezunge saftig vom Grill	49.50
Zanderfilet	38.50
Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauchbutter, Basilikum, Cherry Tomaten und Oliven	41.50
Eglifilet mit Mandelsplittern	36.50

Fleischgerichte

Schweinspiccata Schweinsschnitzel im knusprigen Eier-Parmesan-Mantel	31.50
Saltimbocca Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischer Salbei	36.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	36.50
Kalbs-Cordon-Bleu Hausgemacht, mit Vorderschinken vom Schwein und würzigem Bergkäse	38.50
Züri Gschnätzlets Kalbsgeschnätzlettes an feiner Rahmsauce mit goldig gebratener Rösti	37.50
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce	49.50

Beilagen

Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, Nudeln, Gemischtes Gemüse, Pommes frites Zu den Fisch- und Fleischgerichten ist eine Beilage im Preis inbegriffen eine zusätzliche Beilage	6.00
Rösti	6.00

Für unsere Kleinen

Kinder-Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.50
Spaghetti oder Penne an Butter oder Tomatensauce	10.00
Pizza Bambino Margherita oder Prosciutto	10.00

Fleischdeklaration: Rinds aus Australien. Kalb, Poulet und Schwein aus CH.
Fischdeklaration: Süßwasserfische aus Deutschland, Meerwasserfische aus Italien
und Frankreich, Crevetten aus Vietnam.



RESTAURANT

BERG

HOLZOFENPIZZEN

Margherita mit Tomaten, Mozzarella, Oregano	17.50
Tonno mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oregano	19.50
Napoli mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	18.50
Prosciutto e Funghi mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	22.50
Kikiriki mit Tomaten, Mozzarella, Pouletgeschnetzeltes, Oregano	19.50
Gorgonzola mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	22.50
Fiorentina mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano	19.50
Paesana mit Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano	24.50
Macarena mit Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano	22.50
Speck mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Oregano	23.50
Calzone mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Oregano	22.50
Capricciosa mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Champignons, Oregano	24.50
Quattro Stagioni mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	25.50
Carpaccio mit Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Oregano	27.50
Parma mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano	26.50
Berg mit Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Oregano	27.50
Vegi mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Oregano	22.50



RESTAURANT

BERG

Bier

Appenzeller Lager	5 dl	6.00
Appenzeller, alkoholfrei	3,3 dl	4.50
Stange, klein/gross	3 dl	4.50
	5 dl	5.70
Panaché, klein/gross	3 dl	4.50
	5 dl	5.70
Weizenbier	5 dl	6.80

Wein

In unserem Weinkeller finden Sie eine schöne Auswahl an feinen Weinen. Nehmen sie sich Zeit und finden Sie den perfekten Wein zu ihrem Essen.

Weisswein offen	1 dl	7.50
Rosé offen	1 dl	7.50
Rotwein offen	1 dl	6.50

Aperitifs, Bitter & Liköre

Campari orange	23 % / 4 cl	9.50
Cynar	16,5 % / 4 cl	7.00
Martini bianco/rosso	15 % / 4 cl	7.00
Averna	34 % / 4 cl	7.00
Ramazzotti	30 % / 4 cl	7.00
Appenzeller	29 % / 4 cl	7.00
Fernet Branca	42 % / 4 cl	8.00
Sambuca	42 % / 4 cl	8.00
Pastis	45 % / 4 cl	8.00
Amaretto di Saronno	28 % / 2 cl	8.50
Baileys Irish Crème	17 % / 4 cl	8.50 1 dl
Prosecco		9.00

Grappa

Grappa Nonino	41 % / 2 cl	8.50
Grappa di Barola Paesanella	41 % / 2 cl	7.50
Grappa di Amarone Paesanella	41 % / 2 cl	9.00

Brandy

Carlos	40 % / 2 cl	9.50
Vecchia Romagna	40 % / 2 cl	7.50
La Vielle Prune	40 % / 2 cl	8.50
Calvados	40 % / 2 cl	8.50

