

UNSER WINTERANGEBOT

Vorspeisen:

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch	12.50
Wintersalat mit Kaki, Feigen, Datteln, Kürbiskerne, Apfel-Zimt-Mousse und gebratenen Pilzen	17.50
Thunfischtartar auf Sushi-Reis an Ceviche-Vinaigrette mit gebratenen Riesengräten	26.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und gebratenen Pilzen	16.50
Thailändischer Pouletsalat	24.50

Hauptspeisen:

«Surf and Turf» vom Kalbssteak und «Rock Lobster» mit Saisongemüse und Zitronenrisotto	59.50
Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Saisongemüse und Pommes frites	44.50
Lammentrecôte an Teriyaki-Sauce mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	38.50
Pizza mit Rindstartar und Kräuterbutter	28.50

Dessert:

Vermicelles	11.50
Coupe Nesselrode	12.50



RESTAURANT

BERG



VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten	10.50
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	25.50
Hauchdünnes Carpaccio vom Tintenfisch an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	
Rindscarpaccio	27.50
Hauchdünnes Carpaccio vom Rind an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, mit Ruccola und feinen Parmesanspänen	

Suppen

Tagessuppe	12.50
Lassen sie sich jeden Tag von einer unserer frisch zubereiteten Suppen überraschen	
Tomatencremesuppe	12.50

Salate

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	11.50
Tomatensalat Caprese	14.50
Burrata mit Randen Carpaccio	17.50
Cremige Burrata mit frischen Randen	
Nüsslisalat mit lauwarmen Steinpilzen	16.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50
an französischer Salatsauce	
Fenchelsalat mit gebratenen Crevetten	26.50
an fruchtiger Orangenvinaigrette	

RESTAURANT

BERG

HAUPTSPEISEN

Warme Gerichte

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

Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi Broccoli	26.50
mit frischem Broccoli an Tomatenrahmsauce	
Cannelloni mit Ricotta und Spinat	24.50
heiss aus dem Holzofen, überbacken mit Mozzarella	
Caramelle	28.50
Teigwaren-Bonbons gefüllt mit Steinpilzen und Mascarpone verfeinert mit Trüffelöl an Rahmsauce	
Malfatti	26.50
Riesen-Gnocchi aus Ricotta und Spinat an Salbeibutter	

GETRÄNKE

Softdrinks

Mineralwasser Arkina	5 dl	5.50
Coca-Cola/Zero	3,3 dl	4.60
Rivella rot/blau	3,3 dl	4.60
Citro	3,3 dl	4.60
Sinalco	3,3 dl	4.60
Schweppes Tonic	2 dl	4.60
Bitter Lemon	2 dl	4.60
Apfelschorle	3,3 dl	4.60
Apfelsaft	3,3 dl	4.60
Orangensaft	2 dl	4.60
Tomatensaft	2 dl	4.60
Möhlsaft alkoholfrei	5 dl	6.20
Möhlsaft spezial	5 dl	6.20
Diverse offene Getränke	3 dl	4.20
	5 dl	5.20
Liter Mineral	1 l	9.50
1 Karaffe Hahnenwasser mit versch. Früchten	1 l	5.00

Warme Getränke

Kaffee Crème		4.60
Espresso		4.60
Doppelter Espresso		6.50
Cappuccino		5.50
Diverse Tees		4.50
Ovomaltine/Caotina		4.50
Latte Macchiato		5.80

Warme Getränke mit Alkohol

Corretto Grappa	40 %	6.00
Kaffee Lutz	37,5 %	6.00
Kaffee Fertig	37,5 %	6.00
Kräuter Lutz	37,5 %	6.00
Kräuter Fertig	37,5 %	6.00
Pflümli Lutz	37,5 %	6.00
Pflümil Fertig	37,5 %	6.00
Zwetschgen Lutz	37,5 %	6.00
Zwetschgen Fertig	37,5 %	6.00
Huuskafi	37,5 %	7.50