



RESTAURANT

# BERG

## UNSER WINTERANGEBOT

### Vorspeisen:

Rote Thai Currysuppe mit Kokosmilch	12.50
Wintersalat mit Feigen, Marroni, Datteln, Kaki-Carpaccio, Kürbiskerne und gebratenen Pilzen	18.50
Mini-Lattichherzen-Salat an Roquefort-Sauce mit Croûtons und Cherry-Tomaten	15.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.50
Carpaccio von Gambero rosso mit Riesencrevette und Couscous-Salat	29.50
Marinierter Lachs auf Fenchel-Avocado-Salat mit Mango-Peperoncino-Gelee	24.50
Rindstartar auf Püree mit schwarzen Trüffeln mit Spiegelei	28.50

### Hauptspeisen:

Bisonentrecôte « Café de Paris » mit Saisongemüse und Pommes frites	54.50
Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce mit Sauerrahm- -Gemüse und Kartoffelpüree	44.50
Lammentrecôte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	38.50
Wolfsbarschfilet mit Thunfischcarpaccio, Saisongemüse und Blutorangenrisotto	46.50
Pizza mit Thunfischcarpaccio und Wasabi-Mayonnaise	31.50

### Desserts:

Vermicelles/Coupe Nesselrode	11.50/13.50
------------------------------	-------------



RESTAURANT

**BERG**



RESTAURANT

# BERG

## VORSPEISEN

### Kalte Vorspeisen

<b>Bruschetta mit Tomaten</b>	11.50
Tomatenwürfel an Knoblauch, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl auf geröstetem Brot	
<b>Bruschetta mit Steinpilzen</b>	14.50
Steinpilzwürfel an Knoblauch, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl auf geröstetem Brot	
<b>Tintenfischcarpaccio</b>	25.50
Hauchdünnes Carpaccio vom Tintenfisch an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	
<b>Rindscarpaccio</b>	27.50
Hauchdünnes Carpaccio vom Rind an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, mit Ruccola und feinen Parmesanspänen	

### Suppen

<b>Tagessuppe</b>	12.50
Lassen sie sich jeden Tag von einer unserer frisch zubereiteten Suppen überraschen	
<b>Tomatencremesuppe</b>	12.50

### Salate

<b>Grüner Salat</b>	10.50
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
<b>Tomatensalat Caprese</b>	14.50
<b>Burrata mit Randen Carpaccio</b>	17.50
Cremige Burrata mit frischen Randen	
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	13.50
an französischer Salatsauce	
<b>Fenchelsalat mit gebratenen Crevetten</b>	27.50
an fruchtiger Orangenvinaigrette	



RESTAURANT

**B E R G**

## HAUPTSPEISEN

### Warme Gerichte

<b>Penne all'arrabbiata</b> Hausgemachte scharf-süssliche Tomatensauce	17.50
<b>Penne nach Art des Hauses</b> Kalbfleischstreifen mit Steinpilzen, Tomaten und Basilikum an Rahmsauce verfeinert mit Parmesansplitter	27.50
<b>Spaghetti aglio e olio mit Peperoncino</b> mit Knoblauch und Peperoncini an Extra Vergine Olivenöl	18.50
<b>Rigatoni mit Meeresfrüchten</b>	35.50
<b>Spaghetti al carbonara</b> Der Klassiker – Speck und Eier	24.50
<b>Safranrisotto mit Steinpilzen</b>	27.50

### Hausgemachte Teigwaren

<b>Gnocchi Broccoli</b> mit frischem Broccoli an Tomatenrahmsauce	27.50
<b>Cannelloni mit Ricotta und Spinat</b> heiss aus dem Holzofen, überbacken mit Mozzarella	24.50
<b>Caramelle</b> Teigwaren-Bonbons gefüllt mit Steinpilzen und Mascarpone verfeinert mit Trüffelöl an Rahmsauce	29.50
<b>Malfatti</b> Riesen-Gnocchi aus Ricotta und Spinat an Salbeibutter	27.50

RESTAURANT

# BERG

## Fischgerichte

<b>Seezunge</b> saftig vom Grill	52.50
<b>Riesencrevetten vom Grill</b> mit Knoblauchbutter, Basilikum, Cherry Tomaten und Oliven	44.50
<b>Eglifilet</b> mit Mandelsplittern	38.50

## Fleischgerichte

<b>Schweinspiccata</b> Schweinschnitzel im knusprigen Eier-Parmesan-Mantel	33.50
<b>Saltimbocca Romana</b> Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischer Salbei	38.50
<b>Kalbsschnitzel</b> an Zitronensauce	37.50
<b>Kalbs-Cordon-Bleu</b> Hausgemacht, mit Vorderschinken vom Schwein und würzigem Bergkäse	39.50
<b>Züri Gschnätzlets</b> Kalbsgeschnätzlettes an feiner Rahmsauce mit goldig gebratener Rösti	39.50
<b>Rindsfilet</b> an grüner Pfeffersauce	49.50

## Beilagen

Zu den Fisch- und Fleischgerichten ist Gemüse als Beilage im Preis inbegriffen

Eine zusätzliche Beilage	6.50
<b>Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, Nudeln, Pommes frites, Rösti</b>	

## Für unsere Kleinen

<b>Kinder-Schnipo</b> Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes frites	14.50
<b>Penne</b> an Butter oder Tomatensauce	10.00
<b>Pizza Bambino</b> 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

<b>Margherita</b> mit Tomaten, Mozzarella, Oregano	17.50
<b>Tonno</b> mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oregano	23.50
<b>Napoli</b> mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	19.50
<b>Prosciutto e Funghi</b> mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	24.50
<b>Kikiriki</b> mit Tomaten, Mozzarella, Pouletgeschnetzeltes, Oregano	22.50
<b>Gorgonzola</b> mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	23.50
<b>Fiorentina</b> mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano	19.50
<b>Paesana</b> mit Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano	24.50
<b>Macarena</b> mit Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano	23.50
<b>Speck</b> mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Oregano	24.50
<b>Calzone</b> mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Oregano	24.50
<b>Capricciosa</b> mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Champignons, Oregano	24.50
<b>Quattro Stagioni</b> mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	26.50
<b>Carpaccio</b> mit Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Oregano	28.50
<b>Parma</b> mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano	27.50
<b>Berg</b> mit Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Oregano	27.50
<b>Vegi</b> mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Oregano	22.50



RESTAURANT

# BERG

## Bier

Appenzeller Lager	5 dl	6.50
Appenzeller, alkoholfrei	3,3 dl	4.50
Stange, klein/gross	3 dl	4.70
	5 dl	5.90
Panaché, klein/gross	3 dl	4.70
	5 dl	5.90
Weizenbier	5 dl	6.90

## 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	6.50/7.50
Rosé offen	1 dl	7.50
Rotwein offen	1 dl	6.50/7.50

## Aperitifs, Bitter & Liköre

Campari orange	23 % / 4 cl	9.50
Cynar	16,5 % / 4 cl	7.50
Martini bianco/rosso	15 % / 4 cl	7.50
Averna	34 % / 4 cl	7.50
Ramazzotti	30 % / 4 cl	7.50
Appenzeller	29 % / 4 cl	7.50
Fernet Branca	42 % / 4 cl	8.50
Sambuca	42 % / 4 cl	8.50
Pastis	45 % / 4 cl	8.50
Amaretto di Saronno	28 % / 2 cl	8.50
Baileys Irish Crème	17 % / 4 cl	8.50
Prosecco	1 dl	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