

restaurant **schloss**bümpliz

Bümplizstrasse 89 T +41 (0)31 991 51 11 info@restaurant-schloss-buempliz.ch
CH-3018 Bern F +41 (0)31 991 37 53 www.restaurant-schloss-buempliz.ch

Preise inkl. MwSt. CHF

Vorspeisen

Grüner, frischer, knackiger Blattsalat	8.50
Nüsslersalat mit gebratenen Speckwürfeln und Ei	11.50
Gemischter Salat je nach Saison	9.50
Wildräucherlachs mit Meerrettichschaum	24.50
Sautierte Crevettenspiesse auf frischem Gartensalat	15.50
Rindscarpaccio mit Hofgartenkräutern mariniert	16.50

Suppen

Tomatenbouillon mit Lachsstreifen	9.50
Rassige Peperonirahmsuppe	9.50
Gartenerbsenschaumsuppe	9.50

Pasta

Steinpilznudeln mit Spinat und Champignons an milder Rahmsauce	26.50
Baumnusravioli an sämiger Kürbissauce	25.50
Tagliatelle al Salmone	26.50
Farfalle an Choriziosauce	24.50

Preise inkl. MwSt. CHF

Hauptspeisen

Gemüseteller	24.50
Gebackene Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tatar	32.50
Eglifilets meunière à la mode du chef	34.50
Zanderfilet auf einem Lauchbett mit Trüffeln und feinem Gemüse	37.50
Riesencrevetten mit Absinth flambiert, dazu knackiges Gemüse aus dem Wok	39.50
Zarte Pouletstreifen an rassiger Stroganoffsauce	27.50
Pouletstreifen an grüner Currysauce	29.50
Cordon-bleu vom Schwein mit Appenzellerkäse	32.50
Schweinsfiletmedaillons an Orangenschaumsauce mit Steinpilznudeln und feinem Gemüse	35.50
Wienerschnitzel Österreicher Art	37.50
Kalbsleberli mit Gartenkräuter-Jus	32.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	36.50
Lammrückenfilet mit Baumnusskruste und Rotweinjus mit Gemüsebouquet	38.50
Zarte Rindsfiletstreifen an rassiger Stroganoffsauce	39.50
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Morchelragout auf Blattspinat	39.50
Rindsfilet an rosa Pfefferschaumsauce mit Gemüsevariationen	49.50

Beilagen

Salzkartoffeln, Pommes frites, Bratkartoffeln,
Kartoffelgratin, Kartoffel-Kroketten, Butterrösti,
Butterreis oder Butternudeln

Preise inkl. MwSt. CHF

Desserts

Cassata mit Schlagrahm oder Maraschino	9.50
Eiscaramel	9.50
Grosis gebrannte Crème mit Waldbeeren	9.50
Eiskaffee mit Baileys	10.50
Nidletäfeliparfait originell garniert	9.50
Meringue mit Schlagrahm und Vanilleglace	9.50
Zimtsabayon mit Vanilleeis	11.50
Zitronensorbet mit Wodka	9.50
Fruchtsalat mit Schlagrahm	9.50
Sorbet mit Dörrpflaumen, eingelegt in altem Zwetschgenlikör	9.50
Bananensplit	11.50
Vanilleglace mit warmen Waldbeeren	11.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce im Schlossbottich serviert	11.50
Müntschi von der Hofdame (Schokoladentörtchen mit Vanilleeis)	11.50
Sorbetpalette mit Saisonfrüchten garniert	11.50
Dessertvariationen à la mode du chef	16.50
Dessert surprise	9.50