



Sommerküche - voller Sonne und Aroma

Von Martin Hofer | Leiter Restaurants

Liebe Restaurantbesucherin, Lieber Restaurantbesucher

Willkommen zurück - wir haben Sie vermisst!

Das Restaurant ElfenauPark kann sich wieder von der besten Seite zeigen. Obwohl Ihr Besuch bei uns mit vielen Auflagen verbunden ist, gestalten wir den Service so unkompliziert wie möglich. Herzlichen Dank im Voraus, dass Sie uns bei der Einhaltung der Vorschriften unterstützen.

Die frühlingshaften Tage passen gut zu unserer "gluschtigen" Auswahl an warmen und kalten Gerichten. Zu den beliebten Klassikern gehört der ElfenauPark Teller mit gemischten Salaten wahlweise mit Kalbsschnitzel, Eglifilets oder Randenfalafel. Dazu ein Glas Rosé "**Mont d'Or**", der Domaine du Mont d'Or aus dem Wallis (**1dl 5.60 | 7.5dl 39.00**) vor und zum Abschluss eine Kugel Aprikosensorbet von "die Eisinsel" aus Unterlangenegg bei Thun.

Entdecken Sie auch unsere neue erlesene Spirituosenauswahl. Geniessen Sie nach Ihrem Essen beispielsweise einen regionalen **Vieille Prune** von der Brennerei Matter-Luginbühl aus Kallnach (**2 cl CHF 6.50**) oder einen erlesenen Grappa aus dem Piemont. Gerne beraten wir Sie persönlich!

Mein Team und ich wünschen Ihnen "ä Guete" und bleiben Sie gesund!

Kleines für Zwischendurch | Durchgehend von 11.00 bis 19.30 Uhr

Vitrine

Unsere Vitrine bietet Ihnen täglich ausgewählte salzige Küchlein, Quiches, Barchetta-Pizzen und Panini zum warm oder kalt geniessen. Für die süssen Gelüste bietet sich ein kleines aber feines Angebot an Kuchen, Törtchen und Patisserie aus eigener Produktion oder der Stadtberner Bäckerei Bohnenblust

Hausgemachtes Birchermüesli mit Brot und Butter	8.50 11.50
Belegte Brötchen	
Bauernschinken, Salami, Thon, Ei, Spargel	5.70
Rauchlachs	6.70
Münchner Weisswurst mit süssem Hausmachersenf Laugenbrezel	11.50
Barchetta Prosciutto mit saisonalem Beilagensalat	11.50 + 5.90
Eieromelette natur mit Bauernschinken, Käse oder Kräutern	12.50 +1.50
Pouletbrustnuggets in Maisflockenpanade mit Tartarmayonnaise mit Pommes frites	12.50 +4.50
Portion Pommes frites mit Currymayonnaise	6.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Fleisch und Fisch stammen, falls nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Geräucherte Pouletbrust / Frankreich

Zander / Estland, Egli / Estland

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch- und Fischerzeugnisse können mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Speisekarte | Erhältlich von 11.30 bis 14.00 | 17.00 bis 19.30

Vorspeisen

Saisonale Sommerblattsalate mit Radieschen	5.90 8.80
Gemischte Gemüsesalate vom Berner Markt mit Grissini	9.00 13.00
Bunter Salatteller mit Kräutersalat, Ei und Melonenschnitzen	16.50
Ziegenfrischkäse aus Dallenwil mit Olivenkruste, farbigem Cherrytomatensalat Rucola, Basilikumpesto und kaltgepresstem Olivenöl	15.00
Tessiner Pioradoro Rohschinken mit Melonenschnitzen und marinierten Oliven	15.00
Irischer Rauchlachs aus Nussbaumen mit Kapernäpfeln Kräutersalat, Toast und Meerrettichbutter	16.00 23.00
Sommersalat mit geräucherter Pouletbrust marinierten Mozzarellaperlen Croûtons und Aprikosenschnitzen	14.00 20.00

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe von Sonnenblumenkernen mit knusprigem Speck	9.00
Gekühlte Tomaten-Avocadosuppe mit Balsamico-Creme fraîche	9.00

Hauptgänge

ElfenauParkteller	
Frische, gemischte Salate und Melonenschnitze kombiniert mit Kalbschnitzel und Dörrtomatenbutter	28.50 36.50
gebackenen Eglifilets und Tartarmayonnaise	22.50 29.50
gebackene Randenfalafel mit Artischockencreme	19.50 25.50
Roastbeefsteller mit Tartarmayonnaise Pommes frites und Essiggemüse	23.50 29.50
Geschnetzeltes vom Kalb mit Aprikosenschnitzen und Brandyrahmsauce Walliser Kräuterspaghetti	31.00 39.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dörrtomatenbutter Trockenreis mit Basilikum und Parmesan Ratatouille	29.50 37.00
Gebackene Eglifilets mit Tartarmayonnaise Schnittlauchkartoffeln	27.00 34.00

Vegetarisch

Walliser Kräuterspaghetti mit Ratatouillesauce und marinierten Mozzarellaperlen	17.00 24.00
---------------------------------------------------------------------------------	---------------

Desserts

A la Carte

Affogato Vanilleglace mit Espresso und Milchschaum	6.00
Frische Heidelbeeren mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm	7.00 9.00 + 1.50
Caramelköpfl mit Schlagrahm	5.00 +1.50
Aprikosenkompott mit Vanilleglace, Schlagrahm und Mandeln	8.50 11.50
Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Schlagrahm und frischen Beeren	8.50

Aus der Glacetruhe

*Unsere Glace beziehen wir von **die eisinsel** aus Unterlangenegg oberhalb von Thun. Mit viel Herzblut produziert, erhält die Glace ihren eigenen Charakter.*

Die Glace Aromen:

Vanille | Schokolade | Kaffee | Caramel | Pistazie | Himbeersorbet | Erdbeersorbet
Zitronensorbet | Aprikosensorbet

Preis pro Kugel mit Schlagrahm	3.70 +1.50
Frappé Wählen Sie Ihre Lieblingsglace aus den verschiedenen Aromen	7.50

Coupen – eiskaltes Vergnügen

Eiskaffee Kaffeeglance mit Moccasauce und Schlagrahm	9.00 12.50
Heidelbeeren Coupe Vanilleglance mit frischen Heidelbeeren und Schlagrahm	10.50 13.50
Coupe Schokaca Schokoladen-, Kaffee- und Caramelglance mit Schokoladensauce, Schlagrahm und caramellisierten Baumüssen	13.00
Aprikosensorbet mit Vieil Abricot Brand	1 Kugel 6.00 3 Kugeln 12.50
Für unsere Jüngsten Konfetti-Eisbecher mit Glace nach Wahl, Smarties und Cornet	5.50

Eis am Stiel

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach dem aktuellen Sortiment.