



Restaurant **ElfenauPark**
Gaumenfreuden im Quartiergarten

Kulinarische Reise ins Piemont

Von Martin Hofer | Leiter Restaurants

Im neuen Jahrzehnt streift die Gastronomie des ElfenauPark durch das kulinarische Piemont. Die Italienische Region zwischen dem Ligurischen Meer und der Schweiz bringt bekanntlich eine Fülle an köstlichen Gerichten; einige davon wurden für diese Speisekarte ausgesucht. Als Vorspeise empfehle ich den Burrata con arance (Burrata mit Orangen) zusammen mit dem Schweizer Petite Arvine von Gérald Besse aus dem Wallis (1dl CHF 7.50 | 7.5dl CHF 52.50) - vorzüglich! Eine interessante Kombination ist auch die Zuppa di castagne con funghi porcini (Kastaniencremesuppe mit Steinpilze).

Als passende Begleitung zum Polenta con ragù di manzo e gorgonzola (Polenta mit Rindfleischsauce und Gorgonzola) empfehle ich den Bolgheri rosso DOC vom Weingut Grattamacco aus der Toskana (1dl CHF 6.80 | 7.5dl CHF 47.50). Das Weingut Grattamacco, 1977 gegründet, liegt zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci mit Blick auf die toskanische Küste. Die Region ist für die Temperaturunterschiede zwischen Nacht und Tag bekannt, die den Weinen schöne Frische geben. Der Bolgheri rosso besitzt konzentrierte Aromen von Pflaumen, Cassis, etwas Tabak und Schokolade. Im Abgang ist noch etwas Gewürznelken mit einer balsamischen Struktur.

Serata della Pizza: Am Dienstag, **31. März 2020**, bäckt Pietro d'Amico, Pizzaiolo aus Neapel, in seinem mobilen Holzofen feinste Pizzen mit allerlei klassischen Zutaten. Im letzten Spätsommer war dieser Anlass ein voller Erfolg und restlos ausverkauft.

Reservieren Sie Ihren Platz für diesen Anlass noch heute!

Restaurant ElfenauPark | Elfenauweg 50 | 3006 Bern
031 356 36 56 | restaurant@elfenaupark.ch

Kleines für Zwischendurch

Durchgehend von 11.00 bis 19.30 Uhr

Vitrine

Unsere Vitrine bietet Ihnen täglich ausgewählte salzige Küchlein, Quiches 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 Confiserie Beeler und der Quartier-Bäckerei Lanz.

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	11.50
mit saisonalem Beilagensalat	+ 5.90
Eieromelette natur	12.50
mit Bauernschinken, Bergkäse oder Kräutern	+1.50
Pouletbrustnuggets in Maisflockenpanade mit Tartarmayonnaise	12.50
mit Pommes frites	+4.50
Portion Pommes frites mit Currymayonnaise	6.50

Speisekarte

Erhältlich von 11.30 bis 14.00 | 17.00 bis 19.30 Uhr

Wie dürfen wir servieren?

Gemütlich - Vorspeise und Hauptgang werden nacheinander einzeln serviert

Schnell - Vorspeise und Hauptgang werden sofort serviert, sobald sie angerichtet sind.

Primi Piatti

<i>Insalate di foglie italiane con pomodorini</i> Italienische Blattsalate mit Pomodorini	5.90 8.80
<i>Insalate miste di verdure "mediterranea"</i> Gemischte Gemüsesalate "mediterranea" mit grillierten Oliven	9.00 13.00
<i>Insalata nussler con nocciole piemontesi tostate</i> Nüsslersalat mit gerösteten piemonteser Haselnüssen	8.50 12.00
<i>Burrata con arance, rucola e nocciole piemontesi tostate</i> Burrata mit Orangen, Rucola und gerösteten piemonteser Haselnüssen	11.00 15.00
<i>Insalata di nussler e rucola con involtini di pancetta e pinoli tostatì</i> Nüssler- und Rucolasalat mit Pancetta-Involtini und gerösteten Pinienkernen	12.00 16.00
<i>Tartare di vitello piemontese</i> Mariniertes Kalbfleisch mit gehobeltem Parmesan, Kapernäpfel und Balsamicozwiebeln Toastbrot	19.50 26.50

Zuppe

<i>Zuppa di castagne con funghi porcini</i> Kastaniencremesuppe mit Steinpilzen	9.00
<i>Zuppa di patate con crostino cremoso al tartufo</i> Kartoffelsuppe mit cremigem Trüffel-Crostino	10.00

Speisekarte

Erhältlich von 11.30 bis 14.00 | 17.00 bis 19.30 Uhr

Wie dürfen wir servieren?

Gemütlich - Vorspeise und Hauptgang werden nacheinander einzeln serviert

Schnell - Vorspeise und Hauptgang werden sofort serviert, sobald sie angerichtet sind.

Secondi Piatti

Petto di pollo con salsa al gorgonzola

Pouletschnitzel mit Gorgonzolasauce

Polenta und italienisches Gemüse

22.50 | 28.50

Brasato di manzo al Barolo

In Barolo eingelegtes und langsam geschmortes Rindfleisch

Polenta und italienisches Gemüse

28.00 | 36.00

Fegato di vitello con cipolle e Barbera

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Barberasauce

Parmesanreis

28.00 | 36.00

Polenta con ragù di manzo e gorgonzola

Polenta mit Rindfleischsauce und Gorgonzola

21.00 | 26.00

Filetto di branzino con burro di nocciole piemontese

Wolfsbarschfilet mit piemonteser Haselnussbutter

Parmesanreis und italienisches Gemüse

27.50 | 35.50

Spaghetti con salsa di pomodoro secca, acciughe, capperi e burrata

Spaghetti mit Dörrtomatensauce, Sardellen, Kapern und Burrata

21.00 | 26.00

Ravioli ripieni di nocciole, rucola e gorgonzola

Ravioli mit Haselnuss-Rucola-Gorgonzola-Füllung

mit Gorgonzolarahmsauce

21.00 | 26.00

Für die kleinen Gäste

Unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre können aus dem Speiseangebot ein Gericht nach ihrem Geschmack zum Pauschalpreis von CHF 12.00 wählen

oder

mit einer Kugel Glace +3.00.

Räuberteller

Bestelle einen leeren Teller und räubere bei deinen Eltern

0.00

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.

Wolfsbarsch / Griechenland Zucht

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

Desserts

A la Carte

Affogato Vanilleglace mit Espresso und Milchschaum	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	9.50
mit Kirsch	+1.50
Caramelköppli mit Schlagrahm	5.00 +1.50
Vermicelles mit Meringuebrösmeli und Schlagrahm	8.50 11.50
Panna cotta mit Schokoladensauce und gerösteten piemonteser Haselnüssen	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

Zwetschgensorbet | Himbeersorbet | Passionsfruchtsorbet | Zitronensorbet

Preis pro Kugel mit Schlagrahm	3.70 +1.50
-----------------------------------	---------------

Frappé Wählen Sie Ihre Lieblingsglace aus den verschiedenen Aromen	7.50
---	------

Coupen – eiskaltes Vergnügen

Eiskaffee Kaffeeglacé mit Moccasauce und Schlagrahm	9.00 12.50
--	--------------

Coupe Nesselrode Meringuebrösmeli, Vanilleglacé, Vermicelles und Schlagrahm	9.80 12.80
--	--------------

Coupe Schokaca Schokoladen-, Kaffee- und Caramelglacé mit Schokoladensauce, Schlagrahm und caramellisierten Baumnüssen	13.00
--	-------

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Barrique	1 Kugel 6.00 3 Kugeln 12.50
---	--------------------------------

Für unsere Jüngsten Konfetti-Eisbecher mit Glacé nach Wahl, Smarties und Cornet	5.50
--	------

Eis am Stiel

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach dem aktuellen Sortiment.

Getränke

Mineral Offen

Elfenau Leitungswasser, still oder laut à discretion 2.50
Unser Leitungswasser ist gratis. Für die Dienstleistung und den Service berechnen wir einen kleinen Beitrag pro Gast. Die Flasche wird jeweils auf Ihren Wunsch wieder aufgefüllt.

Mineral Flaschen

Eptinger légère	Flasche	1 l	8.00
	Flasche	3.5 dl	4.20
Eptinger still	Flasche	1 l	8.00
	Flasche	3.5 dl	4.20

Süssgetränke Offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Hausgemachter Eistee	3.40	4.30	5.80
Möhl Süssmost Trüb	2.80	3.60	4.80
Sirup (Le Sirupier de Berne)	2.80	3.60	4.80

Süssgetränke Flaschen

Hofgarten Rhabarber Schorle	Flasche	3.3 dl	5.00
Gazosa 1883 Limone oder Aranciata Amara	Flasche	3.5 dl	5.00
Bänz Apfelsaft Saisonale Aromen	Flasche	3 dl	5.00
Rivella rot oder blau	Flasche	3.3 dl	4.50
Sinalco Cola Sinalco Cola zero	Flasche	3.3 dl	4.50
Ramseier Apfelschorle	Flasche	3.3 dl	4.50
Schweppes Tonic oder Bitterlemon	Flasche	2 dl	4.50
Sanbittèr	Flasche	1.2 dl	3.50
Red Bull Red Bull Sugarfree	Dose	2.5 dl	5.00

Säfte

		1 dl	2 dl
Michel Pure Taste			
Frisch-gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft		3.00	5.10
Biotta-Saft Rüebli oder Randen		2.50	4.30
Michel Tomatensaft, Orangensaft oder Bodyguard	Flasche	2 dl	4.20

Kaffee von Rast Kaffee - 100 Jahre Tradition

Als unabhängiges, regionales Familienunternehmen mit 100-jähriger Tradition legt die Kaffeerösterei Rast aus Ebikon grössten Wert auf höchste Qualität.

Ausschliesslich ausgewiesener Spitzenkaffee wird in der mit Erdgas betriebenen Trommelröstern handwerklich und sorgfältig geröstet. Bei all dem Wandel ist das Gute geblieben und scheint heute unvergänglicher denn je: Rast lebt Kaffee.

Unser Kaffeesortiment wird in Handarbeit auf einer italienischen Dalla Corte Kaffeemaschine zubereitet.

Kaffeesorte Espresso & Mischgetränke: Milano

Arabica-Robusta-Mischung: Eine kräftige Espresso-Mischung, aus den allerbesten Arabicas aus Guatemala, Costa Rica und Brasilien und dem besten Robusta der Welt aus Java. Er zeichnet sich aus durch eine sehr feine Säure, ein volles, leicht erdiges und sehr kräftiges Aroma. Der ideale Kaffee für Espresso, Ristretto, Latte Macchiato, Cappuccino und dunkle Schale. Duft von gerösteter Haselnuss. Im Aroma würzig, nach dunkler Schokolade.

Kaffeesorte Kaffee: Premium

Arabica-Mischung: Eine erlesene Mischung aus den allerbesten Rohkaffees der Welt in Java, Sumatra, Zentral- und Südamerika sowie Indien, mit einer sehr feinen, angenehmen Säure, mit einer ausgeprägten Geschmacksfülle, intensivem Geschmack, aromatisch, geschmeidig. Sehr bekömmlich, wird auch wegen seiner guten Magenverträglichkeit sehr geschätzt. Ein Kaffeeegenuss der die höchsten Ansprüche erfüllt. Duft von Schokolade und Orange. Im Aroma nach Mandel und Brotkruste.

Heisser Kaffee

Kaffee Espresso Ristretto	4.00
Espresso Macchiato	4.20
Caffè Latte (Schale)	4.20
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	4.80
Doppelter Espresso	5.40
Kaffee Melange	4.80
Kaffee fertig	5.20

Kalter Kaffee

Affogato (Vanilleglace Espresso Milchschaum)	6.00
Cappuccino Freddo (wahlweise mit oder ohne Zuckersirup)	4.80
Kaffee Espresso Ristretto auf Eis	4.20

Milch

Milch, kalt oder warm	2 dl	3.20
Ovomaltine Caotina	2 dl	3.80
	3 dl	4.20
	5 dl	5.60

Tee vom Länggass-Teeladen

Tasse Tee	4.20
Portion Tee	7.00

Teesorten:

Assam Halmari | Menthe du maroc | Verveine | Kamille | Roiboos Bourbon | Berner Rosen | Ginger & Lemon

Bier

Felsenau Bärner Müntschi	Flasche	3.3 dl	5.20
Felsenau Schümli alkoholfrei	Flasche	3.3 dl	4.80
Feldschlösschen Panaché	Flasche	3.3 dl	4.80

Aperitif

Gespritzter Weisswein süss oder sauer			5.50
Blanc Cassis			6.50
Kir Royal			11.00
Hugo			9.50
Aperol Spritz			9.50
Lemon Spritz			9.50
Campari	16 %	4 cl	6.00
Zusatz Michel Orangensaft	Flasche	2 dl	+3.00

Weinkarte

Schweiz

Zahner Weinbau, Truttikon

Weiss	TF Truttiker Federweiss	2016	1 dl	5.80
	Blanc de Pinot		7.5 dl	41.00

Dieser Blanc de Noir weist eine hellgelbe Farbe mit den typischen lachsroten Reflexen auf. Der Pinot Noir macht sich mit leichten Tanninen bemerkbar, die von der Frucht optimal umhüllt werden. Sehr runder, schmelziger Wein mit ganz leichter Restsüsse und schönen Fruchtaromen. Ein lieblicher Sommerwein zum Apero, zu Melone mit Rohschinken oder zu grillierten Würsten.

Rot	LB Langenmooser, Blauburgunder	2015	1 dl	5.90
	Blauburgunder		7.5 dl	41.00

Mild, fruchtig, harmonisch - der Langenmooser Blauburgunder ist ein sicherer Wert.

WeinStamm, Thayngen Schaffhausen

Rot	Cabernet Merlot	2016	1 dl	6.70
	Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon und Merlot		7.5 dl	47.00

Frucht- und Gewürznoten im Bukett und Gaumen. Kräftiger Auftakt, füllig-wuchtig auf dem Gaumen mit guter, ausgewogener und feinen Tanninstruktur. Ein Wein mit Charakter, tiefdunkler Farbe und Geschmacksnoten von reifen dunklen Kirschen und Beeren. Langer, interessanter Abgang mit feinem Schmelz, bleibend.

Maurice Gay, Chamoson, Wallis

Weiss	Le Pot des Maraudeurs		1 dl	5.00
	Johannisberg du Valais		5 dl	24.00

Die Farbe des Johannisberg besticht durch ein rassiges, klares Goldgelb. In der Nase entfaltet sich ein zuerst intensives, für diese Traubensorte typisches leicht würziges Bukett. Am Gaumen ist er reichhaltig, mit einer rassigen Note, aber trotzdem schmeichelhaft. Dieser Wein ist ein guter Begleiter zu Spargeln, Meeresfrüchten und rezente Käsesorten.

Rot	Le Pot des Braves		1 dl	5.00
	Dôle du Valais		5 dl	24.00

Dieser Dôle hat ein klares, samtenes Rubinrot – typisch für diese Rebsorte. In der Nase sind Anzeichen von Aromen kleiner Früchte und Waldbeeren zu erkennen. Im Gaumen präsentiert er eine weiche, harmonische Struktur; ist elegant und ausgewogen. Ein Wein der gut zu Aufschnitt, rotem Fleisch und salzige Kuchen passt. .

Schweiz

Gérald Besse, Martigny-Combe, Wallis

Rosé	Petite Arvine Martigny AOC	2017	1 dl	7.50
	Petite Arvine		7.5 dl	52.50

Dieser alkoholstarke Weisswein mit seiner gelb-grünen Farbe ist bereits in der Nase klar und fruchtig. Dasselbe lässt sich über den Geschmack sagen, der von tropischen Früchten (Ananas, Litschi und Banane) dominiert wird. Die saftige Säure sorgt für den nötigen Ausgleich und begleitet den langen Abgang.

Château d'Auvernier, Neuenburg

Rosé	Oeil de Perdrix AOC	2018	1 dl	5.40
	Pinot Noir		7.5 dl	38.00

Der aus der Rebsorte Pinot Noir durch eine kurze Maische Gärung – in der Regel von einer Nacht – gewonnene Oeil de Perdrix ist ein typischer Neuenburger Wein. Er passt zu Speisen aller Art, vom Aperitif bis zum Nachtisch. Dieser lachsfarben getönte lebhafte Wein mit Erdbeerbouquet bringt Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung.

Caves Orsat, Wallis

Rosé	Oeil de Perdrix du Valais AOC		1 dl	4.00
	Pinot Noir		5 dl	20.00

Frankreich

Domaine de l'Hortus, Pic Saint-Loup, Languedoc

Weiss	Bergerie de l'Hortus AOC blanc, Classique	2017	1 dl	6.00
	Rousanne, Viognier, Chardonnay, Sauvignon gris, Sauvignon blanc		7.5 dl	42.00

Intensives helles gelb. Im Duft Ansätze von exotischen Früchten mit schönem frischem Duftspektrum und feinen floralen Noten. Im Gaumen frischer Auftakt, breit wo sich die Fruchtkomponenten fein wiederholen. Guter Schmelz am Gaumen, breit. Mittelkräftig mit guter frische und feinem Säurespiel.

Rot	Bergerie de l'Hortus AOC rouge, Classique	2017	1 dl	6.00
	Syrah 60%, Grenache 20%, Mourvedre 20%		7.5 dl	42.00

Im Duft Ansätze von Gewürzen und dunklen Waldbeeren. Schöne Kombination von würzigen und fruchtigen Geschmacksnoten die sich subtil auch im Gaumen wiederholen. Mittelkräftig im Gaumen, schöner Schmelz, mit guter frische und feinem Säurespiel.

Italien

Cornarea, Canale d'Alba, Piemont

Weiss	Roero Arneis DOCG	2014	1 dl	6.50
	Arneis		7.5 dl	45.00

Arneis ist eine autochtone Weissweintraupe, auch Nebbiolo bianco di Roero genannt. Die Arneis-Weine zeigen ausgeprägte Fruchtaromen, gleichzeitig reichhaltige florale Noten, v.a. aber eine Mineralität, die ihren Ursprung in den stark Magnesiumhaltigen Böden des Roero-Gebiets hat. Ein perfekter Apéro-Wein und Begleiter von Vorspeisen also.

Enzo Boglietti, Piemont

Rot	Barbera d'Alba DOC	2014	1 dl	6.20
	Barbera		7.5 dl	43.00

Der Barbera d'Alba DOC von Enzo Boglietti duftet intensiv nach Kirschen, Beeren und Kräutern. Am Gaumen präsentiert sich der Barbera kraftvoll und elegant mit vielschichtigen Fruchtaromen von Brombeeren und Kirschen. Ausgebaut wird der rassige Barbera d'Alba DOC neun Monate lang, wobei die Reife in Edelstahltanks sowie in Fässern aus edlem Eichenholz stattfindet. Mit seiner feinwürzigen Eleganz kann er zu gebratener Entenbrust, Kalbfleisch sowie zu Speisen mit kräftigen Kräutern serviert werden.

Kellerei Tramin, Südtirol

Rot	T Rosso Vigneto delle Dolomiti IGT	2017	1 dl	5.40
	Vernatsch, Blauburgunder, Merlot		7.5 dl	38.00

Der T Rot ist ein besonderes Cuvée, das die Leichtigkeit des Südtiroler Vernatsches und die Fruchtigkeit des Südtiroler Blauburgunder widerspiegelt sowie die Vollmundigkeit des Merlots. Im Glas zeigt sich der T Rosso mit rubinroter Farbe und einem fruchtigen Bukett. Der Wein ist ein eleganter Rotwein der zu typischen Tiroler Gerichten serviert werden kann, sowie zu leichten Fleischspeisen und Nudelgerichten.

Grattamacco, Bolgheri, Toskana

Rot	Bolgheri rosso DOC Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese	2018	1 dl 6.80 7.5 dl 47.50
-----	---	------	---------------------------

Grattamacco, 1977 gegründet, liegt zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci mit Blick auf die toskanische Küste. Die Region ist für die Temperaturunterschiede zwischen Nacht und Tag bekannt, die den Weinen schöne Frische geben. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein für 10 Monate in Barriques (2-3 Jahre alt) und danach noch weitere 6 Monate in der Flasche. Der Bolgheri rosso besitzt konzentrierte Aromen von Pflaumen, Cassis, etwas Tabak und Schokolade. Im Abgang ist noch etwas Gewürznelken mit einer balsamischen Struktur.

Spanien

Bodegas Buil & Giné, Priorat

Rot	Giné Giné Garnacha, Cariñena	2013	1 dl 6.00 7.5 dl 42.00
-----	---------------------------------	------	---------------------------

Der Giné Giné besticht durch Intensives rubinrot, duftet in der Nase nach Aromen von reifen roten Beeren, gepaart mit einer würzigen Note und mineralischen Anklängen. Im Gaumen ist er fruchtig und frisch, kräftig im Auftakt mit guter Fülle und reifen Tanninen. Im Abgang angenehm lang und anhaltend.

Deutschland

Maximin Grünhaus, Mertesdorf

Weiss	Herrenberg Riesling Monopol Riesling	2016	1 dl 5.80 7.5 dl 41.00
-------	---	------	---------------------------

Der Qualitätswein aus dieser Lage präsentiert sich in seiner Jugend mit der unverkennbar mineralischen Prägung in der Nase. Der Gaumen mit beeindruckendem Schmelz und perfekter Balance von Restsüsse und Säure verdeutlicht, dass auch der einfachste Wein aus dem Hause Maximin Grünhaus einige Jahre benötigt, um seine Federpracht voll zu entfalten.

Prosecco

Riva dei Frati, Valdobbiadene, Italien		
Prosecco DOCG Extra Dry	1 dl	7.00
Glera	7.5 dl	49.00

Champagner

Canard-Duchêne, Champagne		
Champagner Cuvée Léonie	7.5 dl	66.00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		