



## Willkommen in der regionalen Frühlingsküche

Von Aline Nobs | Betriebsassistentin Restaurants

Liebe Restaurantbesucherin, Lieber Restaurantbesucher

Aufgrund der aktuellen Situation präsentieren wir Ihnen unsere Frühlingskarte in einer kleineren aber sehr auserlesenen Version. Bis nach Pfingsten geniessen Sie bei uns allerlei Gerichte mit Spargel: Ob als Suppe, im Salat, als Beilage bei warmen Speisen oder als Portion mit Hollandaise.

Pünktlich zum Frühling stellen wir Ihnen unseren neuen **Roséwein "Mont d'Or"**, der Domaine du Mont d'Or aus dem Wallis (**1dl 5.60 | 7.5dl 39.00**) vor. Der elegant-fruchtige Wein ist mit seinen diskreten Noten von Rosen und Aprikosen ein hervorragender Aperitif-Wein oder die passende Begleitung zum gefüllten Blätterteigkissen mit Kalbsbrätchügeli, Bärlauch und Eierschwämmchen.

Ebenfalls eine Neuentdeckung in unserem Weinkeller ist der **YOLO (You Only Live Once) Appassionato** des Weinguts Obrist aus dem Wallis (**1dl 5.40 | 7.5dl 38.00**). Wir hatten bisher keinen Wein seinesgleichen auf unserer Karte – überzeugen Sie sich selbst!

Eine besondere Freude ist es uns zudem, Ihnen unsere neue, erlesene Spirituosenauswahl vorzustellen. 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!

Freuen Sie sich mit uns auf die frühlingshaften Inspirationen im Restaurant ElfenauPark.

## 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 Confiserie Beeler.*

|                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| 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        |
| mit Seeländer Spargelragout                                  | +3.00        |
| Pouletbrustnuggets in Maisflockenpanade mit Tartarmayonnaise | 12.50        |
| mit Pommes frites                                            | +4.50        |
| Portion Pommes frites mit Currymayonnaise                    | 6.50         |

### Lieber Gast

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.

Lachs / Schottland

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 Uhr

### Vorspeisen

|                                                                                                                                                     |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Saisonale Frühlingsblattsalate mit Radieschen                                                                                                       | 5.90   8.80                   |
| Gemischte Gemüsesalate vom Berner Markt<br>mit Randen-Cracker                                                                                       | 9.00   13.00                  |
| Irischer Rauchlachs aus Nussbaumen mit Kapernäpfeln<br>Kräutersalat, Toast und Meerrettichbutter                                                    | 16.00   23.00                 |
| Nüsslersalat mit Schalotten-Vinaigrette,<br>sautierten Kalbsleberstreifen und gehackten Rauchmandeln<br>ohne Kalbsleber, mit gehackten Rauchmandeln | 18.00   25.00<br>8.50   12.00 |

### Aus dem Suppentopf

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Seeländer Spargelcremesuppe mit Rahmhaube<br>und Rauchmandel-Crunch | 9.00 |
| Frühlingskarotten-Zitronengrassuppe                                 | 9.00 |

### Hauptgänge

|                                                                                                                  |                    |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Spargel-Käsetoast<br>mit grünem Seeländer Spargel, Tessiner<br>Pioradoro Rohschinken und Raclettekäse            | 1 Toast<br>2 Toast | 14.50<br>22.50 |
| Gefülltes Blätterteigkissen mit Kalbsbrätchügeli,<br>Bärlauch und Eierschwämmchen<br>Kartoffelstock und Karotten |                    | 18.00   24.00  |
| Echte, mit Brandy flambierte Pouletrückenfilets mit Morchelrahmsauce<br>Bärlauchnudeln                           |                    | 23.50   29.50  |
| Gedämpfter Schottland-Kräuterlachs mit Zitronen-Hollandaise<br>Wildreismix und Seeländer Spargel                 |                    | 28.50   36.50  |
| Nudeln Primavera mit Seeländer Spargelragout,<br>Tomaten-Bärlauchrahmsauce und gehobeltem Parmesan               |                    | 18.00   24.00  |

### König der Gemüse - Spargel

|                                                                                                        |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Seeländer Spargel mit Zitronen-Hollandaise oder Mayonnaise<br>grüne, weisse oder als gemischte Portion | 21.00   28.00 |
| Wahlweise dazu:                                                                                        |               |
| Portion 16 Monate gereifter Tessiner Pioradoro Rohschinken<br>oder gekochter Bauernschinken            | 6.50          |
| Irischer Rauchlachs aus Nussbaumen                                                                     | 7.50          |
| Neue gebackene Kartoffeln, Wildreismix oder Bärlauchnudeln                                             | 4.50          |

# Desserts |

## A la Carte

|                                                            |                |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| Affogato<br>Vanilleglace mit Espresso und Milchschaum      | 6.00           |
| Frischer Fruchtsalat<br>mit Schlagrahm                     | 9.50<br>+ 1.50 |
| mit Kirsch                                                 | + 1.50         |
| Caramelköpfl<br>mit Schlagrahm                             | 5.00<br>+ 1.50 |
| Rhabarberkompott mit Erdbeersorbet, Schlagrahm und Mandeln | 8.50   11.50   |
| Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Schlagrahm und Früchten | 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 | Rhabarber  
Himbeersorbet | Erdbeersorbet | Zitronensorbet

|                                                                       |                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Preis pro Kugel<br>mit Schlagrahm                                     | 3.70<br>+ 1.50 |
| Frappé<br>Wählen Sie Ihre Lieblingsglace aus den verschiedenen Aromen | 7.50           |

## Coupen – eiskaltes Vergnügen

|                                                                                                                              |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Eiskaffee<br>Kaffeeglance mit Moccasauce und Schlagrahm                                                                      | 9.00   12.50                   |
| Frühlingscoupe mit Meringue, Erdbeersorbet, Rhabarber-<br>und Pistazienglance, Schlagrahm                                    | 9.80   12.80                   |
| Coupe Schokaca<br>Schokoladen-, Kaffee- und Caramelglance mit Schokoladensauce,<br>Schlagrahm und caramellisierten Baumüssen | 13.00                          |
| Rhabarberglance mit Erdbeerlikör                                                                                             | 1 Kugel 6.00<br>3 Kugeln 12.50 |

## Eis am Stiel

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach dem aktuellen Sortiment.