



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen.

Essen ist für uns nicht einfach eine Notwendigkeit,
sondern ein Genuss voller Emotionen!

Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Tierhaltung.
Um die Qualität zu sichern, uns stets weiterzuentwickeln und
Innovationen auf dem Markt zu erkennen,
pflegen wir regelmässigen Kontakt zu unseren Partnern.

Die Qualität unserer Produkte und eine gute Zusammenarbeit
mit unseren Lieferanten ist für uns eine Herzensangelegenheit.

Eure B5 Küchencrew

ABENDMENÜS FRÜHLING

Menü Fleisch

BLÄTTERTEIGSPARGELN

SCHWEIZER SPARGEL | ROHSCHINKEN | FRISCHKÄSE | HOLLANDAISE

**

OPTIONALER ZWISCHENGANG (+26.50 CHF)

CEVICHE VOM ALPENZANDER

ERBSENPÜREE | KOHLRABIPÜREE | KOHLRABIPICKLES

BERGAMOTTENGEL | CROUTONS | ERBSENSPROSSEN

**

GEBRATENES RINDSHOHRÜCKENSTEAK

CHIMICHURRI | NEUE KARTOFFELN | SAISONALES GEMÜSE

**

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENBROWNIE

WEISSE KAFFEEGANACHE | VANILLEGLACE | SAISONALE FRÜCHTE

72.00

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

MENÜ FISCH

BLÄTTERTEIGSPARGEL
SCHWEIZER SPARGEL | ROHSCHINKEN | FRISCHKÄSE
**

OPTIONALER ZWISCHENGANG (+26.50 CHF)

CEVICHE VOM ALPENZANDER
ERBSENPÜREE | KOHLRABIPÜREE | KOHLRABIPICKLES
BERGAMOTTENGEL | CROUTONS | ERBSENSPROSSEN
**

CONFIERTER SAIBLING MIT KARTOFFELESPUMA
SPARGEL | ZITRONENGEL | BEURRE BLANC
**

DEKONSTRUIERTES KAFFEE TIRAMISU
DEHYDRIERTER KAFFEEMOUSSECHIP | KAFFEESUD | KAFFEEGEL | MASCARPONEGLACE

72.00

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

MENU VEGETARISCH

BÄRLAUCH-KNUSPERPRALINE
PILZRAGOUT | PILZESPUMA | BÄRLAUCHÖL
**

OPTIONALER ZWISCHENGANG (+26.50 CHF)

CEVICHE VOM ALPENZANDER
ERBSENPÜREE | KOHLRABIPÜREE | KOHLRABIPICKLES
BERGAMOTTENGEL | CROUTONS | ERBSENSPROSSEN
**

BLATTSPINAT-SONNENBLUMENKERNGNOCCHI
BLATTSPINAT | OLIVENGRANULAT | DEHYDRIERTE CHERRYTOMATEN | GERÖSTETE PINIENKERNE
**

QUARKKNÖDEL
PANKO | LIMETTENESPUMA | RHABARBER

62.00

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Vorspeisen, Suppen und Salate

Tagessuppe 🌿	11.00
Frühlingssalat 🌿 ⊗	11.00
Pickles geröstete Kerne Honig-Balsamico-Dressing	
Caesar-Salat mit Lattich	klein 18.50 23.50
Pouletwürfel Speck Pickles Caesar Dressing Parmesan hausgemachte Croutons	
B5 Salat ⊗	klein 17.70 22.70
Gemischter Blattsalat Pouletwürfel Pickles Sweet Chili Sauce <i>auch vegetarisch erhältlich</i> 🌿	
Geflämmter Ziegenkäse mit Saisonsalat 🌿	16.50
Holzofenbrot Honigpollen Pickles	
Ceviche vom Alpenzander	27.50
Erbsenpüree Kohlrabipüree Kohlrabipickles Bergamottengel Croutons Erbsensprossen	
Blätterteigspargeln	22.50
Schweizer Spargel Rohschinken Frischkäse Hollandaise <i>auch vegetarisch erhältlich</i> 🌿	
Bärlauch-Knusperpraline 🌿	18.50
Pilzragout Pilzespuma Bärlauchöl Quinoapuffs	

vegetarisch 🌿 glutenfrei ⊗ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Tatar

Unsere Tatars servieren wir Ihnen mit knusprigem Brot.

Veganes Okara-Tomatentatar

Geriebene Datteln | Trüffel-Mayonnaise
gepickeltes Gemüse

klein 21.00 | 29.00

Handgeschnittenes Rinds-Tatar

Eigelbcreme | Ponzu | geriebene Belperknolle
gepickeltes Gemüse
auch glutenfrei erhältlich 

klein 28.50 | 36.50

Vegetarisch & vegan

Hausgemachte Frühlingsquiche

Krautstiele | Gemüsetopping

Die Quiche wird Ihnen mit einem frischen Beilagensalat serviert.

28.50

Geschmorte und geflämte Bundrübli

Kräuterkartoffelstampf | Hollandaise | Senfpickles | saisonale grüne Gemüsesorten
auch vegan erhältlich 

32.50

Bärlauch-Risotto

Bärlauch | Gemüsetopping | Pinienkerne | Pickles | Bärlauchöl

26.50

Blattspinat-Sonnenblumenkerngnocchi

Blattspinat | Olivengranulat | dehydrierte Cherrytomaten | geröstete Pinienkerne

28.50

vegetarisch  glutenfrei  vegan 

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Burgers & Sandwiches

*Unsere Burgers und Sandwiches servieren wir Ihnen mit Berner Frites oder Süsskartoffel Frites.
Dazu können Sie ausserdem eine unserer hausgemachten Saucen auswählen:*

Tartar 🌿 ☒ | Trüffel Mayonnaise (+1.-) ☒ ⑤ | Knobli 🌿 ☒
Curry 🌿 ☒ | Räucher-Chipeño 🌿 ☒

Der Klassiker

30.50

Rindfleischburger | Sesam Bun | Coleslaw | Nonnenstolz Käse
Speck-Zwiebel-Konfi | Hausgemachte BBQ-Rauch Sauce | Pickles

Der Gärtner 🌿

29.50

Okara-Patty | Sesam Bun | Tomaten | Rhabarberchutney
Spinat | Hausgemachte BBQ-Rauch Sauce
auch vegan erhältlich ⑤

Club Sandwich

29.50

Knuspriger Toast | gebratenes Pouletbrüstchen
Salat | Ei | Tomate | Speck-Zwiebel-Konfi

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Fisch, Fleisch & Geflügel

Confierter Saibling mit Kartoffelespuma ☒ Schweizer Spargel Zitronengel Beurre Blanc	44.50
Gebratenes Rindshohrückensteak ☒ Chimichurry neue Kartoffeln saisonales Gemüse	42.00
Duo vom Rindsschmorstück Kartoffelespuma saisonales Gemüse	41.00
Filet Wellington <i>(für 2 Personen)</i> Kartoffelespuma Schweizer Spargel Hollandaise <i>Inklusive Vorspeisensalat</i>	89.00
Saisonale Ramen mit Speck oder Bierrettich 🌿 Lauchzwiebeln Soja-Ei Pilze Gemüseeinlage	34.00
Gebratene Maispoularde mit Salbeirisotto ☒ Saisonales Gemüse Jus Salbeiöl	37.50
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel Berner Frites saisonales Gemüse <i>Wählen Sie dazu eine unserer hausgemachten Saucen:</i> Tartar 🌿 ☒ Trüffel Mayonnaise (+1.-) ☒ (V) Knobli 🌿 ☒ Curry 🌿 ☒ Räucher-Chipeño 🌿 ☒	43.50

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan (V)

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Schokoladenbrownie 🌿	17.50
weisse Kaffeeganache Vanilleglace saisonale Früchte	
Dekonstruiertes Kaffeetiramisu 🌿	19.50
Dehydrierter Kaffeemoussechip Kaffeesud Kaffeegel Mascarponeglace	
Quarkknödel 🌿	16.50
Panko Limettenespuma Rhabarber	
Tagesdessert	11.50

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte vorwiegend aus der Schweiz. In Ausnahmefällen können unsere Produkte auch aus anderen Ländern bezogen werden.

Wurstwaren CH	Rind CH	Schwein CH	Geflügel CH
Kalb CH	Zander CH	Saibling CH	Brot & Backwaren CH

Lieferanten

Fredy's AG, Baden	Burgerbrötchen
Romers Hausbäckerei, Oberburg & Fredy's AG	Brot, Kleingebäck
Familie Severin & Brigitte Strahm, Lobärghof Ersigen	Eier
Etter Berno AG, Ried b. Kerzers	Früchte, Gemüse, Kräuter
Espro Amaro GmbH, Uetendorf	Sprossen, Microleaves, Blüten
Transgourmet Schweiz AG	Kolonialwaren
Scana Saviva AG	Kolonialwaren
Chäshütte, Burgdorf	Käse
Gourmador AG, Zollikofen	Pommes Frites, Glacen
H.P. Horisberger, Burgdorf	Pferdefleisch, Pferdeerzeugnisse
Metzgerei Simperl AG, Muri b. Bern	Fleisch, Fleischerzeugnisse
Emmental Fisch, Schwanden i.E	Fisch (Forelle, Saibling)
Fideco	Meeresfrüchte & Fisch, Traiteurprodukte
Ingredienza, die Teigwaren-Manufaktur GmbH, Bern	Gnocchi

vegetarisch 🌿 glutenfrei ☒ vegan ⑤

Informationen zu Allergenen oder Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.