



Chers invités

Nous sommes impatients de vous accueillir et de vous chouchouter.

Pour nous, la nourriture n'est pas seulement une nécessité,
mais un plaisir plein d'émotions !

Lors de la sélection de nos fournisseurs, nous prêtons attention à la régionalité, à la durabilité et à un bon élevage.

Assurer la qualité, développer et développer continuellement

Identifier les innovations sur le marché

Nous entretenons des contacts réguliers avec nos partenaires.

La qualité de nos produits et une bonne coopération
avec nos fournisseurs est une affaire qui nous tient à cœur.

Votre équipe de cuisine B5

MENU DU SOIR AUTOMNE

ESSENCE DE CHAMPIGNON
AVEC GYOZA AUX CHAMPIGNONS ET HUILE AUX HERBES

**

MAGRET DE CANARD FRIT (MEDIUM) ET BROCOLI SAUVAGE
AVEC SALADE DE CHOU ROUGE MARINÉ ET ESPUMA DE POMME DE TERRE

**

VARIATION DE MIRABELLE ET VANILLE
AU CROQUANT DE CARMEL AU SARRASIN

MENU VIANDE À CHF 70.–

CARPACCIO DE BETTERAVE FUMÉE À LA BURRATA

**

PORTOBELLO BRAISÉ
AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES ET JULIENNE DE LÉGUMES

**

MOUSSE MASCARPONE
AVEC VARIATION DE CAFÉ TORRÉFIÉ MAISON

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 60.–

végétarien 🌿 sans gluten 🚫 végétalien (V) végétalien disponible (V)🌱

*Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients,
qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!*

Tous les prix en CHF et incluent TVA

Soupe, hors d'œuvres et salades



Soupe du jour (le personnel vous informera de l'offre du jour)		CHF	10.00
Essence de champignon 🍄 avec gyoza aux champignons et huile aux herbes	(hors d'œuvre)	CHF	20.50
Salade verte 🍃 🍷 aux graines torrifiées, pickles et vinaigrette balsamique au miel		CHF	10.00
Salade Caesar avec laitue et tranches de poulet, pickles et lard	petite	CHF	18.50
Vinaigrette Caesar, parmesan et croûtons maison		CHF	23.50
Salade B5 – la spécialité 🍷			
Feuilles de salade mêlée aux morceaux de poulet, pickles	petite	CHF	17.70
à la sauce chili douce		CHF	22.70
Salade de mâche au lard, œuf et champignons poêlés	petite	CHF	19.50
Vinaigrette maison et croûtons		CHF	24.50
Carpaccio de betterave fumée à la burrata	(hors d'œuvre)	CHF	23.50

végétarien 🍃 sans gluten 🍷 végétalien 🍷 végétalien disponible 🍃








*Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients,
qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!*

Tous les prix en CHF et incluent TVA

Tartare

Tartare de tomates et d'Okara  	<i>petite</i>	CHF	18.70
avec mayonnaise umeboshi et légumes marinés, servi avec un petit pain croustillant		CHF	26.70
Tartare de bœuf coupé à la main et crème de jaune d'œuf, Ponzu et légumes marinés, servis avec du pain croustillant	<i>petite</i>	CHF	24.50
		CHF	32.50

Végétarien et végétalien

Quiche d'automne maison aux chips de parmesan 			
Légumes d'automne et salade d'accompagnement		CHF	26.50
Portobello braisé   			
avec purée de pommes de terre aux herbes et julienne de légumes		CHF	30.50
Risotto d'automne à la betterave et aux génoises aux œufs 			
Citrouille et pickles		CHF	28.50
Assiette de gibier végétarienne avec spaetzli et chou rouge  			
Galettes à la crème de champignons, marrons glacés, potiron Feuilles de chou de Bruxelles et topinambours		CHF	30.50

végétarien  sans gluten  végétalien  végétalien disponible 

*Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients,
qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!*

Tous les prix en CHF et incluent TVA

Burger et Co.

Le classique - au bœuf dans un pain burger

- avec coleslaw, salade, confiture de bacon et d'oignons, fromage Nonnenstolz sauce BBQ fumée maison et pickels

CHF 30.50

Le jardinier - avec une galette d'Okara dans un pain burger 🌿 🌱

- avec chutney de pepperoncini aux abricots, tomates et épinards frais et sauce BBQ fumée maison

CHF 29.50

Club Sandwich

- Toasts croustillants avec poitrine de poulet frit, œuf, laitue et tomate confiture de bacon et d'oignons servi avec des frites

CHF 29.50

Choisissez une sauce

- Tartar
- Sauce à l'ail
- Mayonnaise Umeboshi
- Sauce Chipeño fumée




→ la sauce est servi à part, frites comprises

végétarien 🌿 sans gluten ☒ végétalien (V) végétalien disponible 🌱

Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients, qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!

Tous les prix en CHF et incluent TVA

Poisson, viande et volaille





Sandre poêlé avec purée de pommes de terre aux herbes  Brocoli sauvage, choucroute et beurre blanc	CHF	44.50
Duo de boeuf braisé  avec espuma de pomme de terre et légumes d'automne	CHF	38.50
Magret de canard frit (medium) et brocoli sauvage  avec salade de chou rouge mariné et espuma de pomme de terre	CHF	46.00
Escalope viennoise avec frites et légumes de saison	CHF	42.00
Côtelette de sanglier avec panko croquant aux herbes, spaetzli et légumes d'automne	CHF	39.00
Poivre de cerf au spaetzli, chou rouge bacon et pommes Mirza	CHF	36.00

végétarien  sans gluten  végétalien  végétalien disponible 

*Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients,
qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!*

Tous les prix en CHF et incluent TVA

Desserts

Duo de brownie au chocolat maison  Avec ganache au chocolat blanc, glace vanille et fruits de saison	CHF	14.50
Variation de mirabelle et vanille  au croquant de caramel au sarrasin	CHF	18.00
Parfait au yaourt  avec variation de baies et Bretzeli bernois	CHF	14.50
Mousse mascarpone  avec variation de café torréfié maison	CHF	14.50

végétarien  sans gluten  végétalien  végétalien disponible 

*Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients,
qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!*

Tous les prix en CHF et incluent TVA

Déclaration

Nos viandes et nos poissons proviennent principalement de Suisse. Dans des cas exceptionnels, nos produits peuvent provenir d'autres pays. Voici la liste :

Saucisses CH	Bœuf CH	Porc CH	Volaille CH	Canard FRA
Veau CH	Sanglier AUT	Cerf AUT	Sandre CH	

Fournisseurs

Boulangerie et pâtisserie Baumgartner, Oberburg	rouleaux de burger
Boulangerie maison Romer, Oberburg	pain, petites pâtisseries
Famille Severin & Brigitte Strahm, Lobärghof Ersigen	Œufs
Etter Berno AG, Ried b. Kerzers	Fruits, légumes, herbes
Espro Amaro GmbH, Uetendorf	Germes, microfeuilles, fleurs
Transgourmet Schweiz AG	Marchandises coloniales
Scana Saviva AG	Marchandises coloniales
Chäshütte, Burgdorf	Fromage
Gourmador AG, frites Zollikofen	Glace
H.P. Horisberger, Burgdorf	viande de cheval, produits pour chevaux
Metzgerei Simperl AG, Muri b. Bern	Viande bernoise, produits carnés
Poisson emmental, Schwanden i.E	Poisson (truite, omble chevalier)
Fideco AG	Produits Traiteur, fruits de Mer & Poissons

végétarien 🌿 sans gluten 🚫 végétalien (V) végétalien disponible (V)🌱

*Informations complémentaires sur les allergènes ou ingrédients,
qui provoquent des réactions indésirables, peuvent être obtenus auprès du personnel!*

Tous les prix en CHF et incluent TVA