

"Certains sont de grands cuisiniers, d'autres de parfaits boulangers. Moi je peux très bien manger"

Nous nous réjouissons de vous accueillir au restaurant Berchtold et au Bar B5. Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Déclaration

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

Charcuterie = CH Bœuf = CH Porc = CH Volaille = CH Veau = CH Cheval = CH Omble = CH Truite = CH

Allergènes

La santé de nos invités est très importante pour nous. C'est pourquoi il est très important pour nous de pouvoir vous informer sur les ingrédients présent dans nos plats. Les ingrédients dans nos plats, qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, sont marqués par les symboles suivants :



Sans gluten

Adaptés aux personnes intolérantes au gluten et sont entièrement fournis sans gluten.



Végétarien

Plat dans lequel aucune viande et poisson n'est inclus. Mais peut contenir des œufs, du lait, du miel etc.



Végétalien

Nourriture sans aucun produit animal. Néanmoins, certains peuvent avoir des traces d'œufs et lait. Ce sont des aliments dans lesquels nous n'avons pas directement Influence sur la production et sont seulement traitées.



Version végétalienne disponible

Plats que nous pouvons vous préparer en version végétalienne

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

Soupe et salades

Soupe du jour (le personnel vous informera de l'offre du jour)		CHF	9.00
Soupe froide 🌿		CHF	9.00
Salade verte 🌿 ☒ aux graines torrifiées, pickles et vinaigrette balsamique au miel		CHF	10.00
Salade Caesar avec iceberg et tranches de poulet, pickles et lard Vinaigrette Caesar, parmesan et croûtons maison	petite	CHF	18.50
		CHF	23.50
Salade B5 – la spécialité ☒ Feuilles de salade mêlée aux morceaux de poulet, pickles Pops de riz au sésame et au wasabi à la sauce chili douce	petite	CHF	17.70
		CHF	22.70
Variation tomate basilic 🌿 servi avec foccacia aux tomates fait maison		CHF	21.50

Tartare

Tartare de tomates et d'Okara 🌿 ⑤		CHF	18.70
avec mayonnaise miso 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,	petite	CHF	24.50
Ponzu et légumes marinés, servis avec un petit pain croustillant		CHF	32.50
Tartare de truite de Rubigen			
au concombre, babeurre et yuzu, accompagné d'un petit pain croustillant		CHF	23.50

Végétarien et végétalien

Quiche d'été maison 🌿			
avec salade d'herbes et chips de parmesan		CHF	25.50
Portobello braisé 🌿 ⑤ ⑥ ⑦			
avec purée de pommes de terre aux herbes et julienne de légumes		CHF	28.00
Raviolis au parmesan maison 🌿			
aux tomates séchées et basilic		CHF	31.00
Aubergine au four avec mayonnaise miso 🌿 ⑤			
et salade de sarrasin tiède		CHF	27.00

Burger et Co.

(sont fraîchement préparés / temps d'attente env. 25 minutes)

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

Le croustillant - au poulet dans un petit pain au sésame

- avec salade de chou, fromage cheddar, tomate et mayonnaise maison au chili fumé

CHF 30.50

Club Sandwich

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

CHF 27.50

Choisissez une sauce

- Tartar 🌿 🚫

- Sauce à l'ail 🌿 🚫

- Mayonnaise miso 🌿 🌱 🚫

- Sauce Chipeño Fumée 🌿 🌱

→ la sauce est servi à part, frites comprises

Poisson, viande et volaille

Omble confit au beurre ☒ avec variation de fenouil et camomille hollandaise	CHF	39.00
Duo de cheval Horisberger (entrecôte & viande braisée) ☒ avec salade tiède de pommes de terre et oignons et légumes de saison	CHF	41.00
Escalope viennoise avec frites et légumes de saison	CHF	42.00
Poularde de maïs rôtie avec risotto fregola sarda Tomates séchées et artichaut	CHF	35.00

Desserts

Brownie au chocolat maison 🍃 Avec ganache au chocolat blanc, glace vanille et fruits de saison	CHF	14.50
Variation d'abricot et pissenlit 🍃 au croquant de caramel au sarrasin	CHF	18.00
Parfait au yaourt 🍃 avec essence de baies et brätzeli aux baies	CHF	14.50
Mousse mascarpone 🍃 Avec variation de café torréfié maison	CHF	14.50

Fournisseurs

La nourriture n'est pas seulement une passion pour nous, mais un plaisir plein d'émotions !

Lors du choix de nos fournisseurs, nous prêtons attention à la régionalité, la durabilité et la bonne gestion des animaux. Afin d'assurer la qualité, de nous développer constamment et de reconnaître les innovations sur le marché, nous entretenons des contacts réguliers avec nos partenaires.

- Bäckerei-Konditorei Baumgartner, Oberburg (Burger-Buns)
- Romers Hausbäckerei, Oberburg (Pain)
- Familie Severin & Brigitte Strahm, Lobärghof Ersigen (oeufs)
- Espro Amaro GmbH, Uetendorf (pousses)
- Pablo Alonso, Burgdorf (ravioli et gnocchi)
- Hans-Ueli und Frieda Salzmännli, Oberburg (pommes de terre)
- Scana Saviva AG (grocery store)
- Traitafina AG Lenzburg (cold cuts)
- Gourmador AG, Zollikofen (Pommes frites, produits laitiers, légumes et fruits)
- H.P. Horisberger, Burgdorf (viande de cheval)
- Metzgerei Gyax, Lützelflüh (Viandes et spécialités de viande)
- Ambeiler Hof (sandre et truite de saumon)
- Fideco (comestibles et poissons)

La qualité de nos produits et une bonne coopération avec nos fournisseurs sont une affaire de cœur pour nous.

Votre équipe de cuisine B5