

"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 Agneau = IRL Sandre = 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.

**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
Salade verte   aux graines torréfiées, pickles et vinaigrette balsamique au miel		CHF	9.00
Salade de mâche avec œuf et croûtons		CHF	17.00
- en supplément : lard		+ CHF	4.00
- en supplément : falafels 		+ CHF	4.00
Salade Caesar avec iceberg et tranches de poulet, pickles et lard	petite	CHF	18.50
Vinaigrette Caesar, parmesan et croûtons maison		CHF	23.00
Salade B5 – la spécialité 			
Feuilles de salade mêlée aux morceaux de poulet, pickles	petite	CHF	17.70
Pops de riz au sésame et au wasabi à la sauce chili douce		CHF	22.70

Entrées

Omble mariné au babeurre ☒			
Chou-rave et petits pois		CHF	24.50
Quiche printanière maison			
avec mayonnaise à l'ail des ours et salade d'herbes		CHF	18.00
Tartare de tomates et d'Okara garni de saison 🌿 ☒ Ⓟ	petite	CHF	17.70
servi avec un petit pain croustillant		CHF	25.70
Tartare de bœuf coupé à la main et garni de saison	petite	CHF	24.50
servi avec un petit pain croustillant		CHF	32.50

Végétarien, végane et poisson

Risotto de saison 🌿 ☒		CHF	25.50
Portobello braisé 🌿 Ⓟ			
avec purée de pommes de terre aux herbes et julienne de légumes		CHF	28.00
Gnocchi maison à l'ail des ours 🌿			
avec chou frisé au choix avec velouté d'ail des ours		CHF	27.70
Filet de sandre poêlé avec purée de pommes de terre aux herbes ☒			
Légumes de saison et beurre blanc		CHF	42.00

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 et mayonnaise à l'ail fermenté

CHF 29.50

Le poisson – au poisson de l'Emmental dans un pain burger

- avec truite, poivrons, algues et mayonnaise à l'ail fermenté

CHF 29.50

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

- avec poivron, chutney d'abricots, fromage Nonnenstolz
et mayonnaise à l'ail fermenté

CHF 28.50

Club Sandwich

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

CHF 26.50

Choisissez une sauce

- Tartar 🌿


- Sauce à l'ail 🌿

- Chimi-Churri (V) 🌿

- Sauce Vegan Chipeño (V) 🌿

→ la sauce est servi à part, frites comprises

Viande

Filet d'agneau en croûte d'herbes  avec polenta tessinoise blanche et ragoût de légumes	CHF	39.00
Joues de porc braisées avec espouma de pomme de terre et légumes de saison	CHF	33.00
Coq au Vin Blanc avec pâtes maison et juliennes de légumes	CHF	38.00
Escalope viennoise avec des frites et légumes de saison	CHF	42.00

Desserts

Brownie au chocolat fait maison avec sauce au café et glace vanille	CHF	11.50
Variation de pissenlit et d'abricot	CHF	18.00
Mousse au mascarpone avec variation de café torréfié maison	CHF	16.50
Dessert du jour → <i>Nous serions également heureux de vous renseigner sur notre dessert du jour actuel ou de vous apporter la carte des glaces</i>	CHF	5.50

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