






















RESTAURANT  
D|Z  
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Cremige Topinambur Suppe mit Vanilleschaum  	15.50
Saisonaler Blattsalat an hausgemachtem Honig-Limetten-Dressing   	12.50
Nüsslisalat mit pochierem Ei an französischer Sauce und Croûtons  	16.50
mit Speck	+ 3.00
Randen «Mille feuille» mit Quinoa und Karottenwürfel    	18.50
Ziegenkäse auf zweifarbigem Chabissalat mit Apfelchutney und Baumnußvinaigrette  	17.50
Hummus, Ajvar und Oliventapenade mit Lepinja Brot   	15.50













HAUPTGERICHTE

Brasato di Manzo	35.50
Rindsschmorbraten mit italienischem Rotwein, Wurzelgemüse und hausgemachten Teigwaren	
«Cordon bleu» vom Pouletschenkel	38.50
in Kürbiskernpanade, gefüllt mit reifem Greyerzer und Emmentaler Rauchhamme, Peperonata und Bärner Frites	
Lammrack <sup>(Irland)</sup> in der Kräuterkruste an Balsamico Jus 	44.50
Pastinaken, Karotten, Schwarzwurzeln und Risotto	
Randen Tarte Tatin, Cashew-Mascarpone Creme 	29.50
mit kleinem Salat Bouquet	
Hausgemachter veganer «Braten» 	32.50
aus Bohnen, Kichererbsen, Nüssen, Karotten, Semmelknödel und Calvados Sauce	
Frische Steinpilzravioli 	32.50
an Salbeibutter und Belper Knolle	
Pulled "Planted" Burger 	32.50
reifer Greyerzer, Tomate, Randen und spanische Zwiebeln, Coleslaw & Bärner Frites	
3- Gang Schlemmermenu von der Tafel	72.50

RESTAURANT  
D|Z  
DAMPFZENTRALE

SPEISEKARTE

DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> 	14.50
<b>Panna Cotta</b> mit Waldbeeren 	12.50
<b>Crema Catalana</b> mit Feigen 	12.50
<b>Coupe „Nesselrode“</b>  	14.50
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit Vanilleglace 	14.50
[ca. 20 Minuten]	
<b>Vermicelles</b> mit Meringue und Schlagrahm  	12.50
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace und Espresso im Glas  	8.00
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm  	14.50
<b>Glacé von «Kalte Lust»</b>	
Stracciatella, Mango (vegan), Vanille, Erdbeeren (vegan), Himbeere (vegan), Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Cookies	
mit Bio-Milch von Jersey-Kühen aus Madiswil	pro Kübeli 6.50 mit Rahm +1.50

GUTSCHEINE

Das ideale Geschenk, um Freude zu bereiten.  
Ganz einfach online bestellen, zum Selberdrucken oder per Post zugestellt



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wenn nicht anders deklariert, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.  
Käse und Fleisch, beziehen wir von Jumi GmbH in Boll und der Simperl Metzgerei in Gümligen.  
Das Gemüse von Etter&Berno in Kerzers und unser Brot von der Bäckerei Bohnenblust aus dem Breitenrain.  
Süßwasserfische kommen aus heimischen Gewässern, Salzwasserfische sind, wann immer möglich,  
MSC, FOS oder Fish4Future zertifiziert.

Alle Preise inklusive 8.1%  
Mehrwertsteuer

glutenfrei  vegetarisch  vegan  laktosefrei 