

Vorspeisen

Variation von Canapés mit Rindstatar, Lachs und Gemüse	16
Variété de canapés au tartare de bœuf, au saumon et aux légumes Choice of canapés with beefsteak tatar, salmon and vegetables	
Grilliertes Gemüse mit Riesencrevetten an Balsamico-Dressing	25
Légumes grillés aux crevettes géantes à la sauce balsamique Grilled vegetables with king prawns on balsamico dressing	
Büffel-Mozzarella mit kleinen Tomaten und Basilikum	18
Mozzarella de bufflonne aux petites tomates et basilic Buffalo mozzarella with small tomatoes and basil	
Hauchdünnes Rindscarpaccio mit feinem Olivenöl und Parmesan	22
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et parmesan Beef carpaccio with olive oil and parmesan	
Salat «Kornhaus» mit Granatapfel und Quark-Dressing	15
Salade «Kornhaus» à la grenadine et sauce au fromage blanc Salad «Kornhaus» with grenadine and curd cheese dressing	
Gemischte Vorspeisen von unserem reichhaltigen Buffet	27
Hors d'œuvres assortis au buffet Mixed starters from our buffet	
	kleine Portion 19

Suppentopf

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum und Gin	9
Crème de tomates au basilic avec du gin Tomato cream soup with basil and gin	
Consommé mit Steinpilzklösschen	11
Consommé aux boulettes de cèpes Clear soup with boletus dumplings	

Paste, Risotto und Urchiges

Spaghettini mit Knoblauch, Peperoncini, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln	22
Spaghettini à l'ail, piments, tomates sechées et ciboules Spaghettini with garlic, chillies, dried tomatoes and spring onions	
Quadrolini mit Spinat-Ricotta-Füllung an Nussbutter und Salbei	26
Quadrolini farcis d'épinards et de ricotta au beurre noisette et sauge Spinach-ricotta quadrolini on brown butter and sage	
Weisswein-Risotto mit sautierten Lachswürfeln und Basilikum	26
Risotto au vin blanc avec des dés de saumon sautés et basilic White wine risotto with sautéed salmon dice and basil	
«Kornhaus»-Rösti mit Zwiebeln, Speck, Tomaten und Käse überbacken	24
«Kornhaus» rösti aux oignons, lard et tomates, gratiné au fromage «Kornhaus» roesti potatoes with onions, bacon and tomatoes, gratinated with cheese	
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	27
Viande de bœuf hachée, cornettes et purée de pommes Minced beef with pasta and apple puree	
...aus dem Fischerboot	
Felchenfilets aus der Pfanne mit Eierschwämmchen und Kräutern, dazu Salzkartoffeln und frischer Blattspinat	38
Filets de féra rôtis aux chanterelles et fines herbes, pommes de terre nature et feuilles d'épinards frais Pan-fried pollan fillets with chanterelles and herbs, boiled potatoes and fresh leaf-spinach	
Grillierte Wolfsbarschfilets mit Tomaten, Olivenöl und Thymian, dazu Bratkartoffeln und frischer Blattspinat	38
Filets de loup grillés aux tomates, huile d'olive et thym, pommes de terre sautées et feuilles d'épinards frais Grilled sea bass fillets with tomatoes, olive oil and thyme, roasted potatoes and fresh leaf-spinach	
Riesencrevetten «Provençale» mit Risotto und Ratatouille	46
Crevettes géantes «provençale» avec risotto et ratatouille King prawns «Provençale» with risotto and ratatouille	
Gemischter Fisch- und Meeresfrüchteteller mit Basilikum-Reis und Gemüse	ab 2 Personen / pro Person 45
Assiette de poissons et fruits de mer, riz au basilic et légumes Mixed fish and sea food platter with basil rice and vegetables	

Kornhaus-Lieblinge

Chateaubriand an Béarnaise-Sauce mit klassischer Garnitur	pro Person	58
Chateaubriand à la sauce béarnaise et garniture classique Chateaubriand with bearnaise sauce and classic garnish		
Rindsfilet vom Grill an Béarnaise-Sauce, dazu Streichholz-Kartoffeln		52
Filet de bœuf grillé à la sauce béarnaise, pommes allumettes Grilled beef fillet with bearnaise sauce and shoestring potatoes		
Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Streichholz-Kartoffeln		46
Entrecôte de bœuf «Café de Paris», pommes allumettes Beef sirloin with «Café de Paris» and shoestring potatoes		
Paniertes Kalbsschnitzel mit Streichholz-Kartoffeln		44
Escalope de veau panée, pommes allumettes Bread-crumbed veal escalope with shoestring potatoes		
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti		38
Émincé de veau zurichoise, rösti Sliced veal Zurich style with roesti potatoes		
Chalbsläberli mit Röschi		36
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti Foie de veau émincée aux oignons et fines herbes, rösti Sliced calf's liver with onions and herbs, roesti potatoes		
Im Ofen gebratenes Lammkarree mit Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und Ratatouille		46
Carré d'agneau rôti à la sauce au romarin, gratin de pommes de terre et ratatouille Roast loin of lamb with rosemary sauce, potato gratin and ratatouille		
Bärner-Platte		35
Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck, Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst, dazu Bio-Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln Bœuf bouilli, jambon et lard fumés, côtes, saucisse de porc et saucisse de langue bernoises, choucroute biologique, haricots verts séchés et pommes de terre nature Boiled beef, smoked ham and bacon, «rippli», bernese pork sausage and tongue sausage, biological sauerkraut, dried beans and boiled potatoes		

dazu

Hausgemachte Teigwaren, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rösti, Risotto, Reis	6
Pâtes fraîches maison, pommes de terre sautées, pommes de terre nature, rösti, risotto, riz Home-made noodles, roasted potatoes, boiled potatoes, roesti potatoes, risotto, rice	
Frischer Blattspinat, Saisongemüse	6
Feuilles d'épinards frais, légumes de saison Fresh leaf-spinach, seasonal vegetables	
Grüner Blattsalat	9
Salade verte Green leaf salad	
Gemischter Salat	10
Salade mêlée Mixed salad	

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghettini aus Hartweizengriess – Barilla.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva dell'Andalusia – De Mendieta
Grana padano

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti*.

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Italia – De Carlo
Aceto balsamico di Modena – Masi, Serego Alighieri
Grana padano in der Käseraffel

Fleisch-Herkunft

Geflügel aus der Schweiz und aus Frankreich
Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz
Lamm aus Australien und Neuseeland
Fleischerzeugnisse aus der Schweiz