



**Zum Geniessen
laden wir Sie herzlich ein**

**Menuvorschläge
2008 / 2009**

Doris Rebmann-Heller
Erlachstrasse 3, CH-3012 Bern
Telefon 031 301 24 59 Telefax 031 305 86 55
www.restaurantbeaulieu.ch

das Restaurant

Herzlich willkommen und Danke für das Interesse an unserem Haus.

Im Restaurant Beaulieu, mit seiner über 100 jährigen Geschichte als Quartier-Restaurant, hat die Gastfreundschaft eine grosse Tradition, die wir «heute wie damals» mit viel Hingabe pflegen. Unsere Küche und unser Weinkeller hält für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas bereit. Gerne beraten wir Sie persönlich. Nichts ist unmöglich – deshalb versuchen wir auch Spezialwünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

die Küche

Basis unserer Küche sind klassische Gerichte aus frischen, saisonalen Produkten der Region, wobei wir auch den Blick über die Grenzen nicht scheuen.

zum Angebot

Aus eigener Erfahrung wissen wir, dass es schwierig ist, sich bei fixen Vorschlägen für ein Menu zu entscheiden. Deshalb überlassen wir es Ihnen die Speisefolge selber auszuwählen, frei nach Ihrem Gusto und Ihren Budgetvorstellungen. Spezialwünsche erfüllen wir Ihnen gerne, sofern sie der Saison und unseren Möglichkeiten entsprechen. Diese Menus gelten ab 10 Personen

zum Apéro

Die Apéro Vorschläge gelten für das ganze Jahr.

die Menus

Die Menuvorschläge sind den Jahreszeiten angepasst.

Frühling, vom 16. März – 15. Juni
Sommer, vom 16. Juni – 15. September
Herbst, vom 16. September – 15. Dezember
Winter, vom 16. Dezember – 15. März

APERÔ

für das ganze Jahr

Kalt

Tête de moine & Sbrinzmöckli mit Birnenbrot	(Teller à 5 Portionen)	15.-
Dip-Gemüseplatte	(ca. 10 Personen)	20.-
Crêperoulade mit Frischkäse und Räucherlachs		3.00
Feta in Basilikum-Pesto mit Oliven		2.50
*Melone oder *«Rucola-Birne» mit Landrauchschinken	(*saisonal)	3.00
Crostino mit Avocado & Ziegenkäse		3.00
Crostino mit Rindfleisch-Tatar		3.50
Crostino mit Räucherlachs		3.50
Crostino mit Thunfisch		3.00
Marinierte grüne und schwarze Oliven		2.50
Blätterteiggebäck		3.00
Chips & gesalzene Erdnüsse	pro Person	2.50

Warm

Bärner Finger – gebackene Fleischkäsestreifen mit Körnersenf-Dip		3.00
Seeländer Käsekuchen mit Speck und Lauch		3.00
Gemüsekuchen je nach Saison (Spargel, Spinat, Kürbis, Wurzelgemüse)		3.00
Wurst-Chrapfen mit geräucherter Chilisauce		3.00
Schinken-Chrapfen		2.50
Dörripflaumen mit Speck		2.50
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce		3.00
Riesenkrevetten im Tempurateig mit Wasabi-Mayonnaise		3.50
Pouletspiesschen mit scharfer Erdnusssauce		3.50
Rindfleischspiesschen mit grüner Currysauce		3.50
Krevettenspiesschen mit Chermoula		3.50

FRÜHLING vom 16. März – 15. Juni

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kräutern, Ei und Croûtons an Bärlauchdressing	8.50
Salat von Frühlingsgemüse an Kerbelvinaigrette	9.50
Schinkenmousse mit Salat von grünen Spargeln	12.50
Weisse Spargelspitzen mit Rohschinken, Salatbukett an Gemüsevinaigrette	13.50
Räucherlachs & Krevetten mit Wasabicrème und Salatbukett	14.50

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädli und Pouletbrustwürfelchen	7.50
Twanner Fischsuppe mit Gemüse und Absinth	7.50
Spargelsuppe mit Erbsen-Royale	8.50
Polentacremesuppe mit Bärlauchöl und gebackener Riesenkrevette	9.50

Warme Vorspeisen / ♦ Vegi auch als Hauptgang

♦ Blätterteigkissen mit pochiertem Ei und Morchelsauce	13.50	19.50
♦ Kartoffelgnocchi mit Frühlingsgemüse und Kerbelsauce	12.50	18.50
♦ Nudel-Kroketten mit Ziegenkäse und Bärlauch-Pesto	12.50	18.50
Blätterteigkissen mit Kalbsmilken, Kalbszunge, Morcheln und Spargeln	14.80	

Fisch als warme Vorspeise oder als Hauptgang

Felchenfilet gebraten «Luzerner Art», Salzkartoffeln, Blattspinat	13.50	26.50
Risotto mit Lachswürfeln, Meerrettich und Frühlingszwiebeln	13.50	24.50
Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Spargelragout, Schnittlauchöl	14.50	29.50

Hauptgang

gebratene Pouletbrust mit Spargeln an Morchelrahmsauce, Nudeln	26.50
Kaninchenfilet mit Kräutern und Frischkäse im Blätterteig, Ratatouille	28.50
♦ Rindsentrecôte am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Marktgemüse	34.50
Lammrückenfilet mit Bärlauchkruste, Kartoffelgratin, Marktgemüse	32.50
Schweinskarrebraten mit Dörrpflaumen, Kartoffelstock, Karotten	27.50
Kalbshohrückenbraten mit Morchelsauce, Nudeln, Marktgemüse	36.50
Bärner Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Speck, Rösti, Marktgemüse	29.80

Süßspeisen

Hausdessert – Crème brûlée, karamellisierte Erdbeeren und Schokoladen-Eisparfait	9.80
Mandel-Panna cotta mit Rhabarber und Balsamicosirup	7.50
Crème brûlée mit Mango und Schokoladen-Eisparfait	8.50
Karamellisierte Erdbeeren mit Orange und Pfeffer, Vanilleeis	8.50
Ananassorbet mit Vanille-Wodka	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	9.50

SOMMER vom 16. Juni – 15. September

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit Feta, Oliven und Basilikumpesto	8.50
Blattsalat mit Melone & Rohschinken-Chips	9.50
Rindfleisch-Tatar mit Wachtelei und Spinatsalat, Toast	14.80
Pollo tonnato – pochierte Pouletbrust mit Thonsauce und Caponata	12.50
Räucherlachs & Krevetten mit Wasabicrème & Salatbukett	14.50

Suppen

Tomatensuppe mit Ricotta und Basilikum	6.50
Kalte Gurkensuppe mit Dill und Krevettenspiesschen	7.50
Twanner Fischsuppe mit Gemüse und Absinth	7.50
Geflügelkraftbrühe mit Champignons, Tomaten- und Pouletbrustwürfelchen	7.50

Warme Vorspeisen / ♦ Vegi auch als Hauptgang

♦ Blätterteigkissen mit pochiertem Ei und Morchelsauce	12.50	18.50
♦ Kartoffelgnocchi mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Fetakäse und Olivenpesto	13.50	19.50
♦ Feine Nudeln mit Eierschwämmli an Lenker Berg bleu Sauce	13.50	19.50

Fisch und Krustentiere als warme Vorspeise oder als Hauptgang

Felchenfilet gebraten «Luzerner Art», Salzkartoffeln, Blattspinat	13.50	26.50
Lachsschnitzel mit Thymiankruste und Krevetten-Tomatenragoût, Oliven-Kartoffelpüree	14.50	28.50
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelgnocchi, Champignons und Gemüsepaprika mit Zitronen-Basilikumsauce	14.50	28.50

Hauptgang

♦ Pouletbrüstchen gebraten mit Melone, Chorizo und Minze, Safran-Reis	24.50
♦ Rindsentrecôte am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Marktgemüse	34.50
Kaninchenfilet mit Kräutern und Frischkäse im Blätterteig, Ratatouille	28.50
Schweinsfilet gefüllt mit Feta und Spinat, Kartoffelgnocchi, Peperonata und Olivenpesto	32.50
Lammrückenfilet mit Senfkruste, Lyoner Kartoffeln, grüne Bohnen	32.50
Kalbshohrückenbraten mit Pfifferlingssauce, Nudeln, Marktgemüse	36.50
Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitronen-Pfefferbutter, Rosmarin-Kartoffeln, Grilltomate und Zucchini	29.80

Süßspeisen

Hausdessert - Crème brûlée, Zitronenmelissen-Eisparfait, Beerenmousse	9.80
Crème brûlée mit Beeren & Zitronenmelissen-Eisparfait	8.50
Joghurt-Terrine mit frischen Früchten und Früchtesaucen	7.50
Kirschen in Portwein mit Mascarpone-Mandelcrème und Vanilleeis	8.50
Aprikosensorbet mit Abricotine	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	9.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.6% MWST

HERBST vom 16. September – 15. Dezember

Kalte Vorspeisen

Karotten-Kürbis-Salat mit Apfel, Datteln, Mandeln und Meerrettich	7.50
◇ Nüsslersalat mit Ei	9.50
Geflügelleberparfait mit Sellerie-Apfel-Salat und Toast	11.50
Räucherlachs und Krevetten mit Wasabicrème und Salatbukett	14.50

Suppen

◇ Kürbisrahmsuppe mit Bourbon-Vanille & gerösteten Mandeln	6.50
Twanner Fischsuppe mit Gemüse und Absinth	7.50
Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pouletbrustwürfelchen	7.50
Sbrinzsuppe mit Lauchstreifen und Landrauchschinken	8.50
Neuenburger Weissweinsuppe mit Steinpilzen & Kalbsmilken	9.50

Warme Vorspeisen / ◇ Vegi auch als Hauptgang

◇ Blätterteigkissen mit Pilzragout und Zweierlei von der Petersilie	12.50	18.50
◇ Kartoffelgnocchi mit Kürbis, Marroni & Herbsttrompeten	13.50	19.50
◇ Nudeln mit Pilzen, Sellerie und Marsalasauc	12.50	18.50
Petersilie-Risotto mit Bouchot-Muscheln	13.50	

Fisch und Krustentiere als warme Vorspeise oder als Hauptgang

Pochiertes Saiblingfilet auf Lauch mit Absinth-Safransauce, Salzkartoffeln	13.50	27.50
Lachsschnitzel auf Gemüsestreifen und gebratene Riesenkrevette mit Noilly Prat Sauce, Wildreis	14.50	29.50
Gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Sauerkraut mit weisser Specksauce und Kartoffelgnocchi	14.50	29.50

Hauptgang

Pouletbrüstchen gebraten mit Rohschinken und Orangen-Cremolata Wildreis-Pilaf, Brokkoli	24.50
◇ Rindsentrecôte am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Marktgemüse	34.50
Tessiner Rindschmorbraten in Merlotsauce, Polenta, Wurzelgemüse	28.50
Bärner Platte – Rippli, Speck, Rindszunge, Zungenwurst, Gnagi, Suppenfleisch, Markbein, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	34.50
Schweinskarreebraten mit Dörrpflaumen, Kartoffelstock, gemischte Karotten	27.50
Kalbshohrückenbraten mit Steinpilzsauce, Nudeln, Marktgemüse	36.50
Schweinsfiletmedaillons mit Pilz-Käsekruste und Cognacrahmsauce	32.50
Spätzli, Marktgemüse	

Süßspeisen

Hausdessert - Crème brûlée, Baumnuss-Eisparfait, Schokoladenmousse	9.80
Crème brûlée mit Birnenkompott und Zimteis	8.50
Apfelküchlein mit Calvadossauce und Baumnuss-Eisparfait	8.50
Schokoladenmousse mit Vanille-Schlagrahm	9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	9.50

WINTER vom 16. Dezember – 15. März

Kalte Vorspeisen

	Randensalat mit Apfel, Essiggurken, Schinken, Meerrettich und Sauerrahm	7.50
◇	Nüsslersalat mit Ei	9.50
	Geflügelleberparfait mit Sellerie-Apfel-Salat und Toast	11.50
	Räucherlachs und Krevetten mit Wasabicrème und Salatbukett	14.50

Suppen

◇	Kürbisrahmsuppe mit Bourbon-Vanille und gerösteten Mandeln	6.50
	Twanner Fischsuppe mit Gemüse und Absinth	7.50
	Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Pouletbrustwürfelchen	7.50
	Sbrinzsuppe mit Lauchstreifen und Landrauchschinken	8.50
	Neuenburger Weissweinsuppe mit Steinpilzen und Kalbsmilken	9.50

Warme Vorspeisen / ◇ Vegi auch als Hauptgang

◇	Blätterteigkissen mit Pilzragout und Zweierlei von der Petersilie	12.50	18.50
◇	Kartoffelgnocchi mit Wurzelgemüse-Ragout, Greyerzer und Schnittlauchsauc	13.50	19.50
◇	Steinpilz-Ravioli mit Selleriepüree und Merlotsauce	12.50	18.50
	Petersilie-Risotto mit Bouchot-Muscheln	13.50	

Fisch und Krustentiere als warme Vorspeise oder als Hauptgang

	Pochiertes Saiblingfilet mit Lauch an Absinth-Safransauce, Salzkartoffeln	13.50	27.50
	Lachsschnitzel auf Gemüsestreifen und gebratene Riesenkrevette mit Noilly Prat-Sauce, Wildreis	14.50	29.50
	Zanderfilet auf Riesling-Sauerkraut mit Specksauce, Kartoffelgnocchi	14.00	28.50

Hauptgang

◇	«Tandoori»-Pouletbrüstchen gebraten auf Curry-Linsen, Basmati-Wildreis	24.50
◇	Rindsentrecôte am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Marktgemüse	34.50
	Tessiner Rindschmorbraten in Merlotsauce, Polenta, Wurzelgemüse	28.50
	Bärner Platte – Rippli, Speck, Rindszunge, Zungenwurst, Gnagi, Suppenfleisch, Markbein, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	34.50
	Schweinskarreebraten mit Dörrpflaumen, Kartoffelstock, gemischte Karotten	27.50
	Kalbshohrückenbraten mit Steinpilzsauce, Nudeln, Marktgemüse	36.50
	Schweinsfiletmedaillons mit Pilz-Käsekruste und Cognacrahmsauce	32.50
	Spätzli, Marktgemüse	

Süßspeisen

	Hausdessert - Crème brûlée, Baumnuss-Eisparfait, Schokoladenmousse	9.80
	Crème brûlée mit Birnenkompott und Zimteis	8.50
	Apfelküchlein mit Calvadossauce und Baumnuss-Honig-Eisparfait	8.50
	Schokoladenmousse mit Vanille-Schlagrahm	9.50
	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	8.50
	Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	9.50

Marktbedingte Preisänderungen behalten wir uns vor.

**Wildgerichte bieten wir auf Anfrage
von Oktober bis Mitte November an**

Produkt-Deklaration

Rindfleisch – ARG / CH ++ Kalbfleisch – CH ++ Schweinefleisch – CH
Lamm – AUS / CH ++ Poulet – CH / F ++ Kaninchen – CH
Süßwasserfisch je nach Fang – CH / EU

◇ *Vegi, ohne Fleisch*

◇ *kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt
worden sein*

*sämtliche Speisen können allergene Stoffe enthalten, informieren Sie sich im Zweifelsfall
frühzeitig beim Küchenchef*