

Speisen «à la carte» CHF

Vorspeise / Entrée / Starter

Grüner Blattsalat / Salade verte / Green salad	8.00
Gartensalat / Salade du jardinier / Garden salad	12.00
Sommersalat mit Früchten, Poulet Brust «Asia style» an Curry Vinaigrette (Frankreich) Salade d'été aux fruits, suprême de poulet «Asia style» et vinaigrette au curry Summer salad with fruits, chicken breast «Asia style» and curry vinaigrette	24.00
Tagessuppe / Potage du jour / Soupe of the day	8.00
Eintopf mit Muscheln, Calamares, Krevetten, Jakobsmuscheln, Gemüse und Safran (Pazifik) Potée avec moules, calamars, crevettes, coquilles Saint Jacques, légumes et safran Hotpot with mussels, calamari, shrimps, scallop, vegetables and saffron	14.00

Klassiker «Berower Park» CHF

Quiche Berower Park (Schweiz) Quiche mit Speck, Lauch und Käse, Salatbouquet Quiche avec du lard, poireau et fromage, bouquet de salade Quiche with bacon, leek and cheese, salad	21.00
Rindstatar «Classic» mit Toast & Butter (Schweiz) ½ 21.00 Tartare de boeuf «classique», toast & beurre/ «Classic» beef tartar, toast & butter + Pommes Allumettes +5.00	32.00
«Vitello tonnato» garniert (Schweiz) ½ 18.00 «Vitello tonnato» garni «Vitello tonnato» garnished	29.00
Hausgemachte Berowerwurst mit Zwiebelsauce und Rösti (Schweiz) 29.00 Saucisse campagnards «Berower» fait maison avec sauce oignon et «Rösti» maison Homemade sausage Berower with onion sauce and «Rösti»	29.00
Cidre Le Vulcain „Cuvée Brut“ 1 dl	4.50
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti (Schweiz) 39.00 Émincé de veau à la zurichoise avec «Rösti» maison Sliced veal with cream sauce and mushrooms with homemade «Rösti»	39.00
Cuvée Mme Rosemarie rouge 2014 Adrian Mathier CH 1 dl	9.50

Flammkuchen CHF

Flammkuchen Classic (Schweiz) 16.50 mit Speck und Zwiebeln / avec lard et oignon / with bacon and onion + Gratinée (mit Käse gratiniert / gratinée au fromage / with cheese) +2.00	16.50
Flammkuchen Vegetarien 18.50 mit Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln / avec chanterelles et oignons nouveaux / with chanterelles and spring onions + Geräucherte Entenbrust / avec magret fumé / smoked duck breast (Frankreich) +5.00	18.50

G = glutenfrei / exempt de gluten / gluten-free
L = laktosefrei / dé lactosé / lactose-free
V = vegan