

- \* 2 Suiten, 15 Junior-Suiten
- \* Ges. 38 Zimmer
- \* Parkplätze direkt vorm Haus
- \* 3 Tagungsräume
- \* Familienfeiern bis 130 Pers.


**Hotel-Restaurant Bercher Waldshut-Tiengen**

Hotel Bercher GmbH \* Bahnhofstrasse 1 \* 79761 Waldshut-Tiengen  
 Tel. +49 (0) 7741 47470 \* Fax +49 (0) 7741 4747 100  
 e-Mail [hotel@bercher.de](mailto:hotel@bercher.de) \* Internet [www.bercher.de](http://www.bercher.de)

## Menuevorschläge

Gültig ab 01.12.2017, inkl. 19% MwSt. \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.  
 Zu allen Festessen reichen wir Ihnen vorweg Brot & Butter

### Kalte Vorspeisen:

<i>Bunter Salatteller an French Hausdressing</i>	6,90 €
<i>Feldsalat (in der Saison) an Kartoffeldressing, mit Speck und Croutons</i>	9,50
<i>Melone mit Schwarzwälder Rohschinken</i>	9,50
<i>Junger Ziegenkäse aus der Champagne mit Birnenschutney überbacken, Salatbukett</i>	10,00
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen</i>	10,00
<i>Shrimps-Cocktail mit frischen Früchten, gebratener Garnele, Blattsalatbouquet, Toast &amp; Butter</i>	10,50
<i>Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen</i>	11,00
<i>Wildpastete (in der Saison) mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Apfel-Mangokonfit und Blattsalatbouquet</i>	11,50
<i>Vitello tonnato von der Kalbsnuss, Blattsalatbukett</i>	12,00
<i>Fischvorspeiseteller: Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet, Shrimps-Cocktail, Toast &amp; Butter</i>	14,00
<i>Tatar vom Lauchringer Saibling mit feinen Kräutern u. Sauerrahm, Toast &amp; Butter</i>	14,00
<i>Antipasti-Teller: Melone mit Parmaschinken, Buscetta, in Olivenöl eingelegtes Gemüse wie Aubergine, Zucchini und Paprika, Mailänder Salami, Coppa, Mozzarella &amp; Tomate</i>	14,50
<i>Blattsalate mit Balsamicoessig, Olivenöl, Kalbfleischstreifen oder Kalbsleberle</i>	15,00
<i>Tatar vom Deutschen Weiderind klassisch gewürzt, Salatbukett, Toast &amp; Butter</i>	15,00

### Suppen:

<i>Kraftbrühe mit Flädle oder Eierstich oder Markklößchen oder Grießnockerln, Gemüsejulienne</i>	6,80
<i>Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe - ideal für den heißen Sommer)</i>	6,80
<i>Spargelcremesuppe (in der Saison)</i>	7,00
<i>Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen</i>	7,00
<i>Cremesuppe von Sellerie &amp; Maronen</i>	7,50
<i>Kürbiscremesuppe mit Kokos &amp; Curry</i>	7,50
<i>Steinpilzconsommé mit Pistaziennocken</i>	8,00
<i>Forellencremesüppchen mit Einlage</i>	8,00
<i>Essenz von der Gartentomate mit hausgemachten Basilikum-Ravioli</i>	8,00
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Steinpilzmaultäschle</i>	8,00
<i>Feine Fischsuppe nach Art des Hauses mit Edelfischen, Gemüse und Safran</i>	9,50

Hotel Restaurant Bercher \*\*\*\*, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, [www.bercher.de](http://www.bercher.de)  
Gültig ab 01.12.2017 inkl. 19% MwSt \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

### **warme Vorspeisen:**

<i>Hausgemachte Maultaschen an Zwiebelschmelze mit Blattspinat</i>	10,00 €
<i>Hausgemachte Champignon-Ravioli mit Broccoli oder Blattspinat</i>	11,00
<i>Gebratene Garnelen an Knoblauch-Olivenölmariade &amp; Blattsalatbouquet</i>	15,00
<i>Gebratene Garnelen auf lauwarmem Erbsengelee mit Curry-Espuma</i>	15,00
<i>Lachstranche gebraten, mit Kräuterbutter &amp; Blattsalatbouquet</i>	15,00
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree an Limonensauce</i>	15,00
<i>Lachsforellenfilet an feiner Dillsauce, Butternüdeli und Broccoli</i>	15,50
<i>Saiblingsfilet an Rieslingsauce, Reis und Blattspinat</i>	15,50
<i>Zander an Hummer-Estragonsauce, Kartoffeln &amp; Blattspinat</i>	15,50
<i>Frischer Spargel in der Saison, mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln</i>	16,50

### **Sorbet:**

<i>Zitronen-, Mango- oder Cassis-Sorbet im Schaumweinsüppchen</i>	6,80
---	------

### **Hauptgang Vegetarisch**

<i>Cous Cous mit Kräuterquark</i>	15,00
<i>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchis an Basilikumpesto mit Kirschtomaten</i>	15,00
<i>Hausgemachte Ravioli vom Ziegenkäse mit Vanille, Birne &amp; Rosmarin an Fenchelschaumsauce</i>	15,00
<i>Cremiger Kürbisrisotto mit Taleggio Käse verfeinert</i>	15,00
<i>Cremiges Steinpilzrisotto mit Taleggio Käse verfeinert</i>	15,00
<i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit Waldpilzen à la crème</i>	15,00

### **Hauptgang Fisch**

<i>Lachstranche auf der Haut gebraten, an Rieslingsauce mit Nudeln</i>	20,00
<i>Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln</i>	21,00
<i>Gebratener Zander mit Balsamicolinsen und Speckschaum, Petersilienkartoffeln</i>	21,50
<i>Dorade Royal mit Basilikum auf Safranpolenta</i>	21,50
<i>Gebratener Loup de Meer (Wolfsbarsch) an Hummer-Estragonsauce mit Nudelnest</i>	22,50
<i>Gebratener Seeteufel auf Topinamburpüree</i>	24,50
<i>Steinbutt in Basilikumbutter gebraten mit Limettensauce &amp; Safranpolenta</i>	27,00

Hotel Restaurant Bercher \*\*\*\*, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, [www.bercher.de](http://www.bercher.de)  
Gültig ab 01.12.2017 inkl. 19% MwSt. \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

### **Hauptgang Fleisch**

Schweinerückensteak "Cordon Bleu" mit Schinken- und Käsefüllung	17,00
Putenschnitzel an Currysauce	17,00
Gemischter Braten (Schwein & Rind) an Burgundersoße	18,00
Hähnchenbrüstchen an Kräuterrahmsauce	19,00
Schweinefilet mit Waldpilzen à la creme	21,00
Kalbsbraten von der Nuss mit Waldpilzen à la creme	21,00
Schweinefilet & Kalbsbraten von der Nuss, mit Waldpilzen à la creme	21,50
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Burgundersoße	21,50
Kalbstaufelspitz an Meerrettichsoße	21,50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch "Zürcher" Art mit frischen Champignons á la creme	21,50
Barbarie-Entenbrustfilet an Orangensauce mit Selleriestroh und Orangenfilets	21,50
Hirschschnitzel aus der Keule, in der Saison, mit Preiselbeerbirne	23,50
Lammrücken mit Pinienkernkruste, das Beste vom Lamm	24,00
Schweinefilet & Kalbsfilet am Stück rosa zart gebraten, mit Waldpilzen à la crème	26,00
Rumpsteak vom US-Weiderind, Premium-Qualität, mit Kräuterbutter und Zwiebelringen	27,00
Roastbeef, vom US-Weiderind, Premium-Qualität, am Stück rosa gebraten, mit Sc. Bearnaise	27,00
Filet & Bäckle vom Kalb, an Portweinjus	27,00
Kalbsrückensteak mit frischen Champignons & Pfifferlingen	28,00
Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind, mit Kräuterbutter & Sc. Bearnaise	28,00
Kalbsfilet an Rotwein-Schalottensoße	28,00
Kalbsfilet an Whisky-Rahmsauce mit gebackener Banane & frischer Ananas	28,00
Kalbsfilet am Stück rosa zart gebraten, mit Waldpilzen à la crème	28,00
Hirschrückenmedaillon (in der Saison) an Wacholdersauce, Pilzen, Preiselbeerbirne	29,00
Hirschrückenmedaillon (in der Saison) an Pfeffer-Kirschsoße, Preiselbeerbirne	29,00

Dazu servieren wir Ihnen gerne nach Wahl: Spätzle, Nudeln, Pommes frites, Krokette, Williamskartoffeln, Pommes Dauphin, Gratinkartoffeln, Rösti, Petersilienkartoffeln, Gnocchis, Reis oder Risotto

### **Beilagen:**

1 Sorte Gemüse	3,50
2 Sorten Gemüse	4,00
3 Sorten Gemüse	4,50
4 Sorten Gemüse	5,00
Frischer Spargel in der Saison (3 Stangen)	7,50
Gemüse-Auswahl: Blumenkohl, Blattspinat, Erbsen, Karotten, Böhnchen, Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Chicorée, Fenchel, Zucchini, Schwarzwurzel, Apfelrotkraut, Ratatouille oder Wirsing	

Hotel Restaurant Bercher \*\*\*\*, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, [www.bercher.de](http://www.bercher.de)  
 Gültig ab 01.12.2017 inkl. 19% MwSt \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

### Dessert:

<i>Bayerische Creme mit warmen Sauerkirschen und Sahne</i>	7,50 €
<i>Grand Marnier Parfait mit warmen Sauerkirschen und Sahne</i>	7,80
<i>Coupé „Dänemark“, Gourmet-Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße &amp; Sahne</i>	8,80
<i>Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren &amp; Sahne</i>	8,80
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Himbeersorbet</i>	8,80
<i>„Schwarzwaldbecher“, Vanille- &amp; Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirsch &amp; Sahne</i>	9,50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser, 1 Kugel Vanilleeis &amp; Sahne</i>	9,50
<i>Grand Manier Parfait mit gratiniertem Mango-Törtchen</i>	9,50
<i>Erdbeerbecher (in der Saison) mit Gourmet-Vanilleeis und Sahne</i>	9,50
<i>Tarte von Heidelbeeren mit leichter Mandelcreme, Baiser und Bourbon-Vanilleeis</i>	9,50
<i>Mousse au chocolat - weiß &amp; braun – mit hausgemachtem Passionsfrucht-Sorbet</i>	9,50
<i>Gebackene Apfelringe mit zartschmelzendem Vanilleeis &amp; Sahne</i>	10,00
<i>Creme Brûlée mit 2 Kugeln Sorbet &amp; frischen Früchten garniert</i>	10,00
<i>Dessertteller "Hotel Bercher", verschiedene leckere Süßspeisen mit frischen Früchten garniert</i>	13,50

Liebe Gäste,

wir hoffen Ihr Lieblingsgericht ist bei unseren Menuevorschlägen dabei.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Ihr Hotel-Bercher-Team