

- * 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 * Internet 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

Hinweis:

Die nachfolgenden Speisen stehen nicht auf unserer a la Carte – Karte. Diese Speisen werden exklusiv nur für Sie gekocht. Deshalb ist es leider nicht möglich, dass Sie aus dieser Karte verschiedene Gerichte zur Auswahl bestellen können. Für alle Gäste gilt: Dieselbe Vorspeise, dieselbe Suppe, denselben Hauptgang und dasselbe Dessert. Selbstverständlich können wir für Vegetarier und/oder Allergiker ein anderes Gericht zubereiten, dies ist kein Problem.

kalte Vorspeisen:

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

Suppen:

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

Hotel Restaurant Bercher ****, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, 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-Olivenölmarinade & Blattsalatbouquet</i>	15,00
<i>Gebratene Garnelen auf lauwarmem Erbsengelee mit Curry-Espuma</i>	15,00
<i>Lachstranche gebraten, mit Kräuterbutter & 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 & 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 & 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 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 & Safranpolenta</i>	27,00

Hotel Restaurant Bercher ****, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, 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
Geschnetztes Kalbfleisch "Zürcher" Art mit frischen Champignons á la creme	21,50
Barbarie-Entenbrustfilet an Orangensauce mit Selleriestroh und Orangenfilets	21,50
Hirschnitzel 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 Wacholdersoße, 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:

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, Fenchel, Zucchini, Schwarzwurzel, Apfelrotkraut, Ratatouille oder Wirsing	

Hotel Restaurant Bercher ****, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, 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 & Sahne</i>	8,80
<i>Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne</i>	8,80
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Himbeersorbet</i>	8,80
<i>„Schwarzwaldbecher“, Vanille- & Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirsch & Sahne</i>	9,50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser, 1 Kugel Vanilleeis & 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 & braun – mit hausgemachtem Passionsfrucht-Sorbet</i>	9,50
<i>Gebackene Apfelringe mit zartschmelzendem Vanilleeis & Sahne</i>	10,00
<i>Creme Brûlée mit 2 Kugeln Sorbet & 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