

-
- * 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 01.01.2017, 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>	6,70 €
<i>Feldsalat (in der Saison) an Kartoffeldressing, mit Speck und Croutons</i>	8,90
<i>Melone mit Schwarzwälder Rohschinken</i>	8,90
<i>Junger Ziegenkäse aus der Champagne mit Birnenschutney überbacken, Salatbukett</i>	9,80
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen</i>	9,80
<i>Shrimps-Cocktail mit frischen Früchten, Blattsalatbouquet, Toast & Butter</i>	9,80
<i>Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen</i>	10,50
<i>Wildpastete (in der Saison) mit Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Apfel-Mangokonfit und Blattsalatbouquet</i>	10,80
<i>Vitello tonnato von der Kalbsnuss, Blattsalatbukett</i>	11,80
<i>Fischvorspeisenteller: Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet, Shrimps-Cocktail, Toast & Butter</i>	13,80
<i>Tatar vom Lauchringer Saibling mit feinen Kräutern u. Sauerrahm, Toast & Butter</i>	13,80
<i>Antipasti-Teller: Melone mit Parmaschinken, Buscetta, in Olivenöl eingelegtes Gemüse wie Aubergine, Zucchini und Paprika, Mailänder Salami, Coppa, Mozzarella & Tomate</i>	14,50
<i>Blattsalate mit Balsamicoessig, Olivenöl, Kalbfleischstreifen oder Kalbsleberle</i>	14,80
<i>Tatar vom Deutschen Weiderind klassisch gewürzt, Salatbukett, Toast & Butter</i>	14,80

Suppen:

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

Hotel Restaurant Bercher ****, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, www.bercher.de
Gültig ab 01.01.2017 inkl. 19% MwSt * geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

warme Vorspeisen:

<i>Schwäbische Maultäschle an Zwiebelschmelze mit Blattspinat</i>	9,80 €
<i>Hausgemachte Champignon-Ravioli mit Broccoli oder Blattspinat</i>	11,00
<i>Gebratene Garnelen an Knoblauch-Olivenölmariade & Blattsalatbouquet</i>	14,80
<i>Gebratene Garnelen auf lauwarmem Erbsengelee mit Curry-Espuma</i>	14,80
<i>Lachstranche gebraten, mit Kräuterbutter & Blattsalatbouquet</i>	14,80
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree an Limonensauce</i>	14,80
<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 Chassis-Sorbet im Schaumweinsüppchen</i>	6,50
--	------

Hauptgang Vegetarisch

<i>Grünkernküchle mit Kräuterdipp</i>	15,00
<i>Cous Cous mit Gewürzsauerrahm</i>	15,00
<i>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchis an Tomatensoße mit frischem Basilikum</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>Leicht getrüffelter Steinpilzrisotto</i>	15,00
<i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit Waldpilzen à la crème</i>	15,00

Hauptgang Fisch

<i>Lachstranche gedünstet, 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 & Safranpolenta</i>	27,00

Hotel Restaurant Bercher ****, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, www.bercher.de
 Gültig ab 01.01.2017 inkl. 19% MwSt. * geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Hauptgang Fleisch

Schweinerückensteak "Cordon Bleu" mit Schinken- und Käsefüllung	16,00
Putenschnitzel an Currysauce	16,00
Gemischter Braten (Schwein & Rind) an Burgundersoße	17,00
Hähnchenbrüstchen an Kräuterrahmsauce	18,00
Schweinefilet mit Waldpilzen à la creme	20,00
Kalbsbraten von der Nuss mit Waldpilzen à la creme	20,00
Schweinefilet & Kalbsbraten von der Nuss, mit Waldpilzen à la creme	20,50
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Burgundersoße	20,50
Kalbstafelspitz an Meerrettichsoße	20,50
Geschnetztes Kalbfleisch "Zürcher" Art mit frischen Champignons á la creme	20,50
Barbarie-Entenbrustfilet an Orangensauce mit Selleriestroh und Orangenfilets	20,50
Hirschnitzel aus der Keule, in der Saison, mit Preiselbeerbirne	22,50
Lammrücken mit Pinienkernkruste, das Beste vom Lamm	23,00
Schweinefilet & Kalbsfilet am Stück rosa zart gebraten, mit Waldpilzen à la crème	25,00
Rumpsteak vom US-Weiderind, Premium-Qualität, mit Kräuterbutter und Zwiebelringen	25,00
Roastbeef, vom US-Weiderind, Premium-Qualität, am Stück rosa gebraten, mit Sc. Bearnaise	25,00
Filet & Bäckle vom Kalb, an Portweinjus	26,00
Hirschrückenmedaillon (in der Saison) an Wacholdersoße, Pilzen, Preiselbeerbirne	27,00
Hirschrückenmedaillon (in der Saison) an Pfeffer-Kirschsoße, Preiselbeerbirne	27,00
Kalbsrückensteak mit frischen Champignons & Pfifferlingen	27,00
Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind, mit Kräuterbutter & Sc. Bearnaise	27,00
Kalbsfilet an Rotwein-Schalottensoße	27,00
Kalbsfilet an Whisky-Rahmsauce mit gebackener Banane & frischer Ananas	27,00
Kalbsfilet am Stück rosa zart gebraten, mit Waldpilzen à la crème	27,00

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
Gültig ab 01.01.2017 inkl. 19% MwSt * geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Dessert:

<i>Bayerische Creme mit warmen Sauerkirschen und Sahne</i>	7,50 €
<i>Krokantparfait 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 Apfelinge mit zartschmelzendem Vanilleeis & Sahne</i>	9,80
<i>Creme Bruleé mit 2 Kugeln Sorbet & frischen Früchten garniert</i>	9,80
<i>Dessertteller „Hotel Bercher“, verschiedene leckere Süßspeisen mit frischen Früchten garniert</i>	12,80

Liebe Gäste,

wir hoffen Ihr Lieblingsgericht ist bei unseren Menuevorschlägen dabei.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Ihr Hotel-Bercher-Team