

GOURMETBAR

by NOVOTEL

LIEBE GÄSTE

Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst.
Lassen Sie sich von unserer Karte verführen!

«Ä Guete!»

DEAR GUESTS

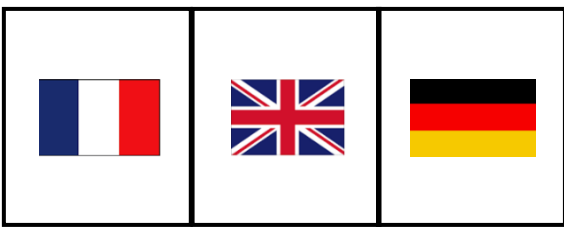
Eating is a need, savouring is an art.
Let yourself be tempted by our menu!

Enjoy your meal!

CHÈR-E-S CLIENT-E-S

Manger est un besoin, savourer est un art.
Laissez-vous séduire par notre carte !

Bon appétit !



ERKLÄRUNGEN – EXPLANATIONS - LÉGENDES



Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien



Vegan



Zero Food Waste

Nur ein kleiner Hunger? Kein Problem! Um sie ohne Lebensmittelverschwendung zu verwöhnen, bieten wir auch halbe Portionen an.

Only a little hunger? No problem! To spoil you without wasting food, we also offer half portions.

Juste une petite faim ? Pas de problème ! Pour se faire plaisir sans gaspillage, nous proposons aussi des demi-portions.

DEKLARATION – DECLARATION - DÉCLARATION D'ORIGINES

Wir beziehen Fleisch & Fisch aus hormon- und antibiotikafreier, artgerechter Haltung.

We source meat and fish from hormone- and antibiotic-free, species-appropriate farming.

Nous achetons de la viande et du poisson issus d'élevages respectueux des animaux, sans hormones ni antibiotiques.

Rind - Beef - Boeuf | CH

Schwein - Pork - Porc | CH

Poulet - Chicken | CH

Fisch - Fish | CH/NO/GR/IT/ISL

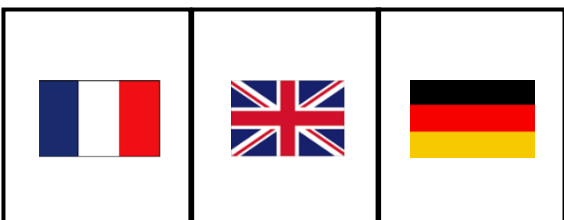
Forelle - Trout - Truite | CH

ALLERGIEN – ALLERGIES - ALLERGIES





Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte melden Sie sich ungeniert bei unseren Mitarbeitenden.

We will be happy to provide you with further information on dishes on request, which may cause allergies or intolerances. Please do not hesitate to contact our staff.

Sur demande, nous vous fournirons volontiers de plus amples informations sur les plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à contacter nos collaborateurs.

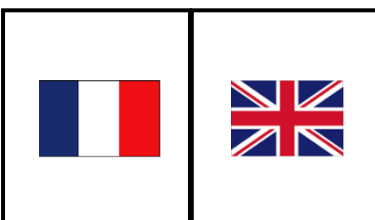


VORSPEISEN

	Blattsalat Croutons Kerne	9
	Nüsslisalat gehacktes Ei Croutons	14
	+Speck	+2
	Kürbis-Ingwersuppe Kokosmilch Kürbiskernöl gerösteter Buchweizen	11
	Tagessuppe	11
	Carpaccio vom Rind aus hausgebeiztem Entrecote getrocknete Tomaten Rucola Cironé-Käse	19
	Geräuchertes Karottentatar geröstetes Brot Rucola Pinienkerne	14

KLASSIKER



		Caesar Salad Lattich-Salat Cironé-Käse Brioche-Croutons	14 18
		mit Falafel	16 21
		mit Pouletbrust	19 24
		Black Angus Hamburger hausgemachtes Sesam-Bun Schlossberger-Käse Speck karamellierte Zwiebeln Cognac-Sauce Bärner Frites	31
		Veganer «Chickeriiikii» Burger veganes Brötchen Cocktailsauce Salat Tomate karamellierte Zwiebeln Bärner Frites	29
		Club Sandwich Toastbrot Pouletbrust Speck Spiegelei Tomaten Mayonnaise Bärner Frites	22 28
		Rindstatar Rindfleisch (70g 140g) Novotel-Sauce Toastbrot eingelegtes Gemüse	26 37
		Fish & Chips Fischknusperli (120g 180g) Bärner Frites Tartarsauce	20 28



RÖSTI

	Berner Rösti Speck Schlossberger-Käse Spiegelei eingelegtes Gemüse	19 26
	Vegi -Rösti Käse gebratene Pilze	17 24

HAUPTGÄNGE

	Tessiner Risotto Steinpilze Thymian Trüffelöl Cironé-Käse	20 28
	Gebratenes Forellenfilet aus Rubigen Schmelzkartoffeln Grüne Bohnen im Speckmantel Weissweinsauce	33 37
	Rindsentrecote Jus Grillgemüse Bärner Frites	44

DESSERTS

Haselnuss-Crème Brûlée Krokant Pochierte Birne	12
Vermicelles-Tartelette Trauben Rahm	10

GLACE & SORBET

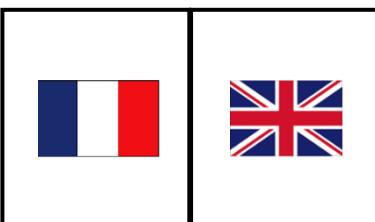
Unsere Glacen und Sorbets beziehen wir von Mountain Ice-Cream aus Zweisimmen
Rahm- und Joghurt-Glace bestehen ausschliesslich aus Bergmilch aus dem
Berner Oberland

Preis pro Kugel	5
+ Schlagrahm	1.50





Rahm-Glace: Vanille Bourbon, Mocca Arabica, Chocolate Chips

Joghurt-Glace: Berg-Heidelbeer










Sorbets: Mango, Zwetschgen

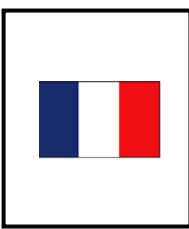


STARTERS


	Green salad croutons seeds	9
	Lamb's lettuce egg croutons	14
	+ diced bacon	+2
	Pumpkin-ginger soup coconut milk pumpkin seed oil toasted buckwheatt	11
	Soup of the day	11
	Beef Carpaccio of home-marinated entrecote sun-dried tomatoes Rocket Cironé-cheese chips	19
	Tartar of smoked carrots toasted bread rocket pine nuts	14

LASSICS



		Caesar salad Romaine lettuce Cironé croutons	14 18
		With falafel	16 21
		With chicken breast	19 24
		Black Angus burger homemade bun local cheese Bacon caramelised onions Cognac sauce Bernese fries	31
		Chickeriikii Burger vegan bun cocktail sauce salad Tomato caramelised onions Bernese fries	29
		Club Sandwich Toast chicken breast fried egg bacon mayonnaise Bernese fries	22 28
		Beef tartare Raw beef (70g 140g) Novotel sauce bread pickled vegetables	26 37
		Fish & Chips Fried fish (120g 180g) tartar sauce Bernese fries	20 28



RÖSTI

	Bernese Rösti bacon cheese fried egg pickled vegetables	19 26
	Vegetarian Rösti cheese mushrooms	

MAINS

	Ticino Risotto porcini thyme truffle oil Cironé cheese	20 28
	Roasted trouts fillet from Rubigen Melting potatoes Green beans wrapped in bacon White wine sauce	33 37
	Entrecote of beef jus grilled vegetables Bernese fries	44

DESSERTS

	Hazelnut crème brûlée crunch poached pear	12
	Vermicelli tartlet grapes cream	10

ICE CREAM & SORBET

We buy our ice creams and sorbets from Mountain Ice-Cream in Zweisimmen.
The cream and yoghurt ice creams are made exclusively with mountain milk from the Bernese Oberland

price per scoop	5
+ Whipped cream	1.50





Cream ice cream: bourbon vanilla, mocca arabica, chocolate chips

Joghurt ice cream: wild blueberry

Sorbets: mango, plum



ENTRÉES


	Salade verte croutons graines	9
	Salade de doucette oeuf croutons	14
	+ lardons	+2
	Soupe courge-gingembre lait de coco huile de pépins de courge sarrasin grillé	11
	Soupe du jour	11
	Carpaccio de bœuf d'entrecôte marinée maison tomates séchées Roquette copeau de Cironé	19
	Tartare de carottes fumées pain grillé roquette pignons de pin	14

LES CLASSIQUES



		Salade Caesar Laitue romaine Cironé croutons	14 18
		Avec falafel	16 21
		Avec poitrine de poulet	19 24
		Hamburger de Black Angus Pain maison Fromage de la région Lard oignons caramélisés sauce au Cognac Frites Bernoises	31
		Chickerikii Burger buns vegan sauce cocktail salade Tomate oignons caramélisés Frites Bernoises	29
		Club Sandwich Toast blanc de poulet œuf au plat lard mayonnaise Frites bernoises	22 28
		Tartare de bœuf Viande de bœuf crue (70g 140g) sauce Novotel pain légumes marinés	26 37
		Fish & Chips Poissons panés (120g 180g) sauce tartare frites bernoises	20 28



RÖSTI

	Rösti bernois lard fromage œuf au plat légumes au vinaigre	19 26
	Rösti végétarien fromage champignons	17 24

LES PLATS PRINCIPAUX

	Risotto du Tessin cèpes thym huile de truffe fromage Cironé	20 28
	Filet de truite rôti de Rubigen Pommes de terre fondantes Haricots verts enrobés de lard sauce au vin blanc	33 37
	Entrecôte de bœuf jus légumes grillés frites bernoises	44

DESSERTS

	Crème brûlée aux noisettes croquant poires pochées	12
	Tartelette aux vermicelles raisin crème	10

GLACE & SORBET

Nous achetons nos glaces et sorbets chez Mountain Ice-Cream à Zweisimmen.
Les glaces à la crème et au yaourt sont fabriquées exclusivement avec du lait de montagne de l'Oberland bernois.

Prix par boule	5
+ Crème fouettée	1.50

Glace à la crème : vanille bourbon, mocca arabica, chocolate chips

Glace au Joghurt: myrtille sauvage

Sorbets : mangue, pruneau

