

Herzlich willkommen bei uns im

RESTAURANT  
**Dähhölzli**



Mit Blick auf die Aare servieren wir täglich Frisches aus der Küche – für eine kleine Auszeit mit Geschmack.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen im Restaurant Dähhölzli.

## Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns im Restaurant Dählhölzli.

Poulet	Schweiz
Eier	Schweiz
Zander	Schweiz - Zucht
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Mistkratzerli	Frankreich
Kabeljau	Island – FAO27, Atlantik

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Brot- & Backwaren beziehen wir aus der Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



## Apéro

**HAUSGEMACHTER APÉRO-TELLER**  19.50

mit marinierten Oliven mit getrockneten Tomaten, Sprinz-Bröckli, hausgemachter Nussmischung, geräucherter Salzbutter mit knackigen Radieschen und hausgemachtem Hummus

**GEMISCHTE SCHWEIZER APÉRO-PLATTE** 31.50

mit Salami Nostrano, Landjäger, Grand Cru Speck und Rohschinken, Tête de Moine, Bündner Bergkäse, geräucherter Salzbutter und Taralli

## GENUSS VERBINDET MENSCHEN

Unsere Apéro-Kreationen sind nur ein kleiner Vorgeschmack auf die vielfältigen Möglichkeiten, die wir Ihnen für Ihren Anlass bieten können. Gemeinsame Erlebnisse bleiben in Erinnerung – besonders dann, wenn sie von gutem Essen, herzlicher Gastfreundschaft und einer einzigartigen Atmosphäre begleitet werden.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenanlass, Vereinsausflug oder Familienfeier – wir schaffen den passenden Rahmen für besondere Momente. Von stilvollen Apéros über festliche Menüs bis hin zu individuell zusammengestellten Banketten entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein kulinarisches Konzept, das Ihren Wünschen und Ihren Gästen gerecht wird.

Unsere Küchencrew und unser Serviceteam begleiten Sie mit Leidenschaft, Erfahrung und viel Liebe zum Detail – damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Verlangen Sie nach unserer Bankettdokumentation. Gerne beraten wir Sie persönlich und gestalten Ihren Anlass nach Ihren Vorstellungen.

## Vorspeisen

<b>GURKENKALTSCHALE</b>   mit Sauerrahmglace und Dillöl	8.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>  wahlweise mit French- (  ) oder Italiandressing (  )	12.00
<b>SOMMERLICHER GRÜNER BLATTSALAT</b>  wahlweise mit French- (  ) oder Italiandressing (  )	11.00
<b>BURRATINA</b>  (VORSPEISE: 2 STÜCK/100 GRAMM   HAUPTGANG: 3 STÜCK/150 GRAMM) mit Rucola, bunten Cherrytomaten, Basilikumpesto und Feigenchutney	18.50   23.50
<b>VITELLO TONNATO</b>  (120 GRAMM) mit Thunfischsauce, eingelegten Zwiebeln und Tapioka-Chip	29.50
<b>ROASTBEEFTELLER MIT SAUCE TARTARE</b>  (90 GRAMM   150 GRAMM) wahlweise mit kleinem gemischtem Salat oder Pommes Frites	22.50   32.50
<b>SCHWEIZER RINDSTATAR</b> (70 GRAMM   140 GRAMM) mit geröstetem Brioche-Toast	22.00   32.00

## Hauptgänge

### **FITNESSTELLER**

dazu Salat und wahlweise mit:

- gebratenem Rindsentrecôte 🌾 (160 Gramm) 39.50
- gebratenem Pouletoberschenkelsteak 🌾 🥤 (160 Gramm) 22.50
- gebackenem Kabeljau im Tempurateig 🥤 (160 Gramm) 24.50

**MISTKRATZERLI MIT SAUCE HOLLANDAISE** 32.50

dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln

**ASIATISCHES POULETCURRY (SCHARF)** 🌾 32.00

mit Reis und sautierten Frühlingszwiebeln (Lotuschip)

**GEBRATENES SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE** 46.00

mit Kartoffelkroketten und glasiertem Sommergemüse

**PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL** 28.00

mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Sommergemüse


## Hauptgänge mit Fisch

<b>HOMEMADE FISH AND CHIPS IM KÖRBLI</b>	29.50
im Tempurateig mit Pommes Frites und Sauce Remoulade	
<b>GEBRATENES ZANDERFILET (180 GRAMM)</b>	39.50
mit Safranschaum, sautiertem Blattspinat und Bratkartoffeln	

## Vegetarische und vegane Hauptgänge

<b>ZITRONEN-BASILIKUM-RONDELLI</b> 	26.00
An Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern	
<b>ASIATISCHES GEMÜSECURRY (SCHARF)</b>  	27.00
mit Reis und sautierten Frühlingszwiebeln (Lotuschip)	

## Desserts

<b>BEEREN-PANNACOTTA</b> 	12.50
mit einer Kugel Zitronensorbet	
<b>SCHOGGIKUCHEN</b>	7.00
mit Rahm	+1.00
<b>DIVERSE GLACÉ</b>	
siehe Glacekarte	