

**Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Dählhölzli**

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 Dählhölzli.

Ihr Gastgeber

Janis Alder
und das gesamte Team des Restaurant Dählhölzli

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
Ente	Frankreich	Fisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz		

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.



Vorspeisen

- KÜRBIS-PANNA COTTA**   14.00
mit winterlichem Salatbouquet und Buttermilch-Zitronen-Dressing
- BELUGALINSEN-SALAT**  17.00
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feigen-Portwein-Chutney
(auch vegan möglich mit Karottenlachs) 
- SCHWEIZER RINDSTATAR** (70 Gramm | 140 Gramm) 22.00 | 32.00
mit Eigelbcrème und Belper Knolle, dazu gerösteter Brioche
- GEMISCHTER WINTERSALAT**  13.00
wahlweise mit French- oder Italiandressing
- GRÜNER WINTER-BLATTSALAT**  12.00
mit Sprossen und Kernen garniert




Suppen

- CREMIGE KÜRBISUPPE**    11.00
mit kandierten Kürbiskernen

Hauptgänge

GEBRATENE LACHSFORELLE 	39.00
Knusprige Bergkartoffeln, Pancetta-Chip und Dashi-Velouté	
SCHWEIZER RINDS-ENTRECÔTE 	48.00
rosa gebraten mit Rotweinjus, Wintergemüse und cremigem Kartoffelgratin	
SAFTIGE POULETBRUST	28.00
mit Mascarpone-Polenta, Mais, Popcorn und Trüffeljus	
ROSA GEGARTE ENTENBRUST 	42.00
mit cremigem Selleriepüree, Orangensauce und Kartoffel-Oliven-Stampf	
BRIOCHE BEEF BURGER	29.00
mit Coleslaw Salat und geräucherter BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites Cheddar + CHF 2.00	


Vegetarische Hauptgänge

KÜRBISRISOTTO 	24.00
mit süss-sauer gepickeltem Kürbis, Kürbiskernölschaum und Brillat-Savarin	
GEMÜSE TAJINE  	28.00
mit Couscous und Reis-Chips	

RESTAURANT

Dählhölzli

Saisonale Desserts

ZIMT PARFAIT 	13.00
mit Zwetschgenkompott und Minzöl	
LAUWARMER APFELSTREUSELKUCHEN	13.00
mit Vanilleglace	
DIVERSE FRUCHTWÄHEN	7.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach den aktuellen Sorten.	
SCHOGGIKUCHEN	7.00

Unsere Getränkeempfehlung

Bier

EGGER RAMMBOCK	6.00 33cl
Helles Bier, stärkste Egger-Spezialität	
EGGER DUNKEL	6.00 33cl
Dunkler Klassiker, mild, süssliches Aroma	
LOLA BIER	6.00 33cl
Alkoholfreies IPA, fruchtig, malzig-hopfig	

Weisswein

PETITE ARVINE	8.70 1dl
Petite Arvine, Grand Métral	61.00 75cl

Rotwein

MAGICO ROSSO BY HÜTTENZAUBER	6.00 1dl
Primitivo, Cantina al Poggio	42.00 75cl