

**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 KÜRBISSUPPE**    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** 

mit Zwetschgenkompott und Minzöl

13.00

**LAUWARMER APFELSTREUSELKUCHEN**

mit Vanilleglace

13.00

**DIVERSE FRUCHTWÄHEN**

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach den aktuellen Sorten.

7.00

**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