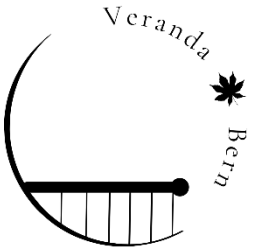
Herzlich Willkommen

in der kulinarischen Stadtoase
von Bern,
im Restaurant Veranda

Wir wünschen Ihnen «ä guetä».
Michaela Berger und Mathias Kotzbeck
mit unserem Team Senthuran, Christian,
Georgia, Milena, Evelina, Denys



Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Produktherkunft: Wir verwenden nur Fleisch und Fisch von Tieren aus artgerechter Haltung und vorwiegend aus der Region.

Unsere Produzenten:

Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Wilde 13 – Walenstadt
Fischzucht Bremgarten
Holzen Fleisch – Ennetbürgen
Alpstein Poulet
Berno – Ried bei Kerzers
Mueslikalb – Buttisholz
Ängelibeck – Bern
Länggass Tee
Rast Kaffee – Ebikon
Eiswerkstatt Bern

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Im Anschluss laden wir Sie herzlich ein, einen Blick in unser «Lädeli» zu werfen
und würden uns freuen,
Sie demnächst wiederzusehen!

Ihr Veranda Team

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. MwSt. Legende: v = vegan

Apéros

Taggiasche Oliven (v)
6

Currynüsse (v)
6

Mixed Pickles (v)
8

Fenchelsalami vom Angusrind
10

Koreanischer Rettich und Kimchi (v)
12

Japanischer Gurken Pickels | Algen | Sesam (v)
10

Verandaplättli
Hirschsalami | Wollschwein Coppa | Jumi Käse
26

Gebackene Cacio e Pepe | Trüffel Aioli
roter Kampot Pfeffer
9

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. MwSt. Legende: v = vegan

Kerzenlichtbrot

Sauerteigbrot | Knoblauchsalz | Kürbiskerne
Apfel-Balsam | Frantoi Cutrera Olivenöl
12

Vorspeisen

Confierte Lachsforelle
Eingelegte Zwiebel | Jalapeno
24

Kürbiscremesuppe
Goldene Milch | Kürbiskerne
16

Rande | Labneh | Physalis | Honig
18

Veranda Blattsalat (v)
Verjus | Traube
13

Swiss Wagyu Tatar
Joghurt | Schnittlauch | Senf
28

Geschmorter Blumenkohl (v)
Haselnuss | Chimichurri
18 | 35

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. MwSt. Legende: v = vegan

Hauptgänge

Wiener Schnitzel
Kapern | Zitrone | Sardellen
42

+ Preiselbeeren
2.50

Rehpfeffer
Lardo | Rotkraut
41

Ofen Spitzkohl
Soja | Miso | Tahin | Macadamia
35

Gebratener Zander
Beurre Rouge | Topinambur | Rosenkohl
38

Beilagen zur Auswahl

Gemüse (v) | gerösteter Sesam Rosenkohl (v)
Panisse Kichererbse | Kartoffelsalat | Spätzli

Jede Beilage
6.50

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. MwSt. Legende: v = vegan

Desserts

Zitronenschmarrn
Loomi
16 p.P.
(ab 2 Personen, ca. 20min Wartezeit)

Birne Helene (v)
Williams | Kaffee
17

Kürbiskernparfait
Heidelbeerkompott
15

Kiwi | Milch | Tonkabohne
14

Glace und Sorbet von der Eiswerkstatt

Vanille
dunkle Schokolade
Pistazie
Haselnuss
Matcha
Mango-Passionsfrucht (v)
Kokos-Limette (v)

Jede Kugel
5

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. MwSt. Legende: v = vegan