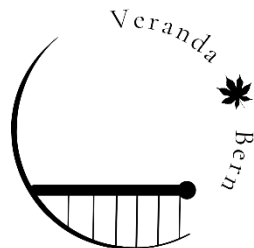


Herzlich Willkommen

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

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

Bitterballen | Miso

9

Kerzenlichtbrot

Sauerteigbrot | Knoblauchsatz | Kürbiskerne
Apfel-Balsam | Frantoi Cutrera Olivenöl

12

Vorspeisen

Confierte Lachsforelle
Eingelegte Zwiebel | Jalapeno

24

Kürbiscremesuppe
Goldene Milch | Kürbiskerne

16

Burrata | Crispy-Chiliöl
Kirschtomaten Chutney

18

Veranda Blattsalat (v)
Verjus | Traube

13

Swiss Wagyu Tatar
Joghurt | Schnittlauch | Senf

28

Geschmorter Blumenkohl (v)
Haselnuss | Chimichurri

18 | 35

Hauptgänge

Wiener Schnitzel
Kapern | Zitrone | Sardellen
42

+ Preiselbeeren
2.50

Krustenbraten vom Schwein
Kabissalat
35

Ofen Spitzkohl
Soja | Miso | Tahin | Macadamia
35

Gebratener Zander
Beurre Rouge | Topinambur
38

Beilagen zur Auswahl

Gemüse (v) | gegrillte Salatherzen (v)
Panisse Kichererbse | Kartoffelsalat

Jede Beilage
6.50

Desserts

Zitronenschmarrn

Loomi

16 p.P.

(ab 2 Personen, ca. 20min Wartezeit)

Peach Melba (v)

Mandel | Himbeere

17

Kürbiskernparfait

Heidelbeerkompott

15

Kohle und Seide

Schokolade | Vanille

14

Glace und Sorbet von der Eiswerkstatt

Vanille

dunkle Schokolade

Pistazie

Haselnuss

Matcha

Mango-Passionsfrucht (v)

Kokos-Limette (v)

Jede Kugel

5