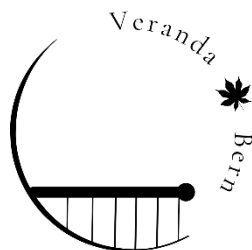


# Herzlich Willkommen

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, Mora, Yedey



## 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 Gurkensalat | Algen / Sesam (v)

10

Verandaplättli

Hirschsalami | Wollschwein Coppa | Jumi Käse

26

Bitterballen | Miso

9

## **Kerzenlichtbrot**

Sauerteigbrot | Knoblauchsatz | rosa Pfefferbutter

Frantoi Cutrera Olivenöl

12

## Vorspeisen

Arjamohlo rustikale Gazpacho (v)  
Koriander | mediterranes Gemüse  
16

Veranda Blattsalat (v)  
Sonnenblumenkerne | Spargel  
13

Karotte (v)  
Buchweizen | Distelöl  
18

Swiss Wagyu Tatar  
Joghurt | Schnittlauch | Senf  
28

Geschmorter Blumenkohl (v)  
Haselnuss | Chimichurri  
18

Confierte Lachsforelle  
Eingelegte Zwiebel | Jalapeno  
24

## Hauptgänge

Wiener Schnitzel  
Kapern | Zitrone | Sardellen  
42

+ Preiselbeeren  
2.50

Krustenbraten vom Schwein  
Kabissalat  
35

Kalte Sobanudeln (v)  
Pilzessenz | Chili | Lauch  
35

Gebratene Forelle  
Salsa Verde | Beurre Blanc | Spinat  
38

## Beilagen

Kartoffelsalat | gegrillten Salatherzen (v) | Panisse  
Gemüse (v) | Bramata Soufflé

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