



BERGMARK
HOTEL & RESTAURANT



Speisen

Flüssig

Tagessuppe 5,00
(saisonal, gebunden)

Los gehts

Anti-Pasti-Variation 9,50
mit frischem Baguette

Hausgebeitzter Lachs 12,50
48h gebeitzter Lachs auf Kartoffel-Gemüse-Rösti
und einer Dijon-Senf-Creme mit Blattsalaten

Rindercarpaccio 9,50
mit Feldsalat und Nüssen

Gemischte Blattsalate der Saison klein 3,50
mit Paprika, Gurke, Karotten, Strauchtomaten, groß 9,00
Nüssen und Ofenbaguette

Wahlweise
Balsamico-Vinaigrette
Orangen-Joghurt-Dressing
Essig-Öl

Dazu wahlweise nur in Kombination mit Salat

gratinierter Ziegenkäse 4,50
gebratene Hähnchenbruststreifen 4,50
gegrillte Rumpsteakstreifen 6,50
Knoblauch-Rosmarin-Garnelen in Schale 6,00



Fleisch ist mein Gemüse

Burger

Klassischer Burger 180 g Rinderhack mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, hauseigener Burgersoße im Hefebrötchen	8,50
Pulled-Pork-Burger 180 g über Nacht gegarte Schweineschulter mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, hauseigener Burgersoße im Hefebrötchen	8,00
Chicken-Burger (Cocos Panade) mit gegrillter Ananas, Tomaten, Gurke, Zwiebeln hauseigener Burgersoße im Roggenbrötchen	8,00
Rösti-Burger Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Ziegenkäse, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Preiselbeersoße im Hefebrötchen	9,00



Steaks 200 Gramm - 500 Gramm

250 g Holzfällersteak (mit Zwiebelringen)	9,50
200 g Hähnchensteak (Natur)	10,50
ab 200 g Entrecote Grain fed je 100 g mehr zzgl. 7,50 Aufpreis	14,50
ab 200 g Rumpsteak Grain fed je 100 g mehr zzgl. 7,50 Aufpreis	15,50

Dazu

Fritten	3,00
Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	4,50
Kroketten	3,50
Rosmarinkartoffeln	4,00
Gebratene Champignons	3,50
Schmorgemüse	4,00
Pfeffersoße	1,00
Paprikasoße	1,00
Champignonrahmsoße	1,00
Speck-Streifen	1,00
Bergkäse	1,00
Beilagen-Salat mit Nüssen	3,50
Kräuterbutter „hausgemacht“	0,80
Ketchup / Mayonnaise	0,50



Dit un dat

Schnitzel	13,50
Schweineschnitzel mit zweierlei Soßen (Champignonrahm-/Paprikasoße), Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	
Beilagensalat mit Nüssen	3,50
Schnitzel ½ Portion	9,50
Wienerschnitzel (vom Kalb)	19,50
mit einem kleinen Salat	
Schweinefilet im Haselnussmantel	18,50
auf Pilzragout mit hausgemachtem Kartoffelrösti	

Pasta

Frische Linguini	18,50
mit weißer Kalbsbolognese und Salbei oder vegetarisch	
mit Strauchtomaten, Rucola und Parmesan	14,50
mit hausgemachter Basilikum-Pesto	10,50

Wassertiere

Knoblauch-Garnelenpfanne (in Schale)	16,50
mit Rosmarin, Gemüse, Baguette und Aioli	
Lachsfilet (gebraten)	18,50
mit mediterranem Gemüse und hausgemachtem Kräuter-Kartoffel-Stampf	



Für die Kleenen

Räuberteller

Teller mit Gabel und Messer und einen Lolly

0,00

Hab keinen Hunger

Tüte Fritten und ein Lolly

3,00

Ist mir egal

Tüte Hähnchen Nuggets

4,00

Warum

Linguini mit fruchtiger Tomatensoße

4,00

Ich weiß nicht

Schnitzel mit Fritten und Ketchup / Mayo

5,00



Noch Platz?

Bergmark-Schmankerl Vanille-Eis mit Kürbiskernöl und Kernen	4,00
Schokoladenkuchen mit frischem Obst und Eis	7,50
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle	8,50
Überraschung Dessert Variation	10,50