

GOURMETBAR

by NOVOTEL

LIEBE GÄSTE

Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst.
Zwischen Klassikern, Kreationen und Wildgerichten – lassen Sie sich von
unserer neuen Herbstkarte verführen!

«Ä Guete!»

DEAR GUESTS

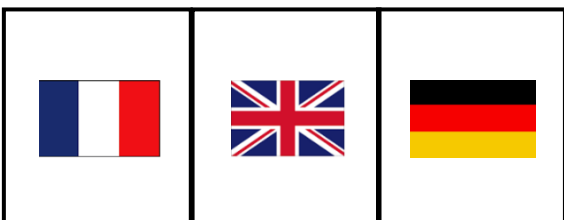
Eating is a need, savouring is an art.
Between classics, creations and venison, let yourself be tempted by our new
autumn menu!

Enjoy your meal!

CHÈR-E-S CLIENT-E-S

Manger est un besoin, savourer est un art.
Entre classiques, créations et plats de gibier, laissez-vous séduire par notre
nouvelle carte d'automne !

Bon appétit !



ERKLÄRUNGEN – EXPLANATIONS - LÉGENDES



Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien



Vegan



Zero Food Waste

Nur ein kleiner Hunger? Kein Problem! Um sie ohne Lebensmittelverschwendung zu verwöhnen, bieten wir auch halbe Portionen an.

Only a little hunger? No problem! To spoil you without wasting food, we also offer half portions.

Juste une petite faim ? Pas de problème ! Pour se faire plaisir sans gaspillage, nous proposons aussi des demi-portions.

DEKLARATION – DECLARATION - DÉCLARATION D'ORIGINES

Wir beziehen Fleisch & Fisch aus hormon- und antibiotikafreier, artgerechter Haltung.

We source meat and fish from hormone- and antibiotic-free, species-appropriate farming.

Nous achetons de la viande et du poisson issus d'élevages respectueux des animaux, sans hormones ni antibiotiques.

Rind - Beef - Boeuf | CH

Schwein - Pork - Porc | CH

Wild – Venison – Chasse | EU

Poulet - Chicken | CH

Fisch - Fish | CH/NO/GR/IT/ISL

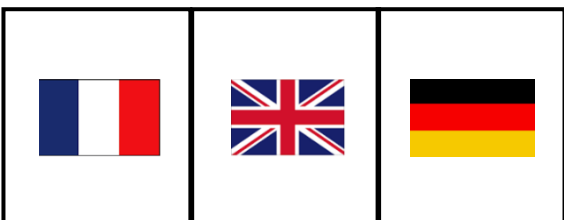
Forelle - Trout - Truite | CH

ALLERGIEN – ALLERGIES - ALLERGIES





Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte melden Sie sich ungeniert bei unseren Mitarbeitenden.

We will be happy to provide you with further information on dishes on request, which may cause allergies or intolerances. Please do not hesitate to contact our staff.

Sur demande, nous vous fournirons volontiers de plus amples informations sur les plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à contacter nos collaborateurs.



VORSPEISEN

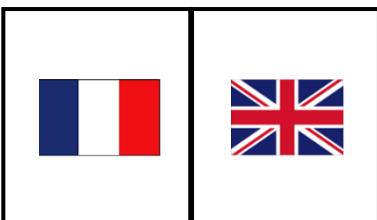
	Blattsalat Croutons Kerne	9
	Nüsslisalat gehacktes Ei Croutons	14
	+Speck	+2
	Kürbis-Ingwersuppe Kokosmilch Kürbiskernöl gerösteter Buchweizen	11
	Tagessuppe	11
	Carpaccio vom Rind aus hausgebeiztem Entrecote getrocknete Tomaten Rucola Cironé-Käse	19
	Geräuchertes Karottentatar geröstetes Brot Rucola Pinienkerne	14

KLASSIKER

		Caesar Salad Lattich-Salat Cironé-Käse Brioche-Croutons	14 18
		mit Falafel	16 21
		mit Pouletbrust	19 24
		Black Angus Hamburger hausgemachtes Sesam-Bun Schlossberger-Käse Speck karamellierte Zwiebeln Cognac-Sauce Bärner Frites	31
		Veganer «Chickeriiikii» Burger veganes Brötchen Cocktailsauce Salat Tomate karamellierte Zwiebeln Bärner Frites	29
		Club Sandwich Toastbrot Pouletbrust Kalbsspeck Spiegelei Tomaten Mayonnaise Bärner Frites	22 28
		Rindstatar Rindfleisch (70g 140g) Novotel-Sauce Toastbrot eingelegtes Gemüse	26 37
		Fish & Chips Hausgemachte Fischknusperli (120g 180g) Bärner Frites Tartarsauce	20 28

RÖSTI

	Berner Rösti Speck Schlossberger-Käse Spiegelei eingelegtes Gemüse	19 26
	Vegi-Rösti Käse gebratene Pilze	17 24



WILD

Hirschpfeffer Glühweinsauce hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Rosenkohl Kürbispüree Safran-Apfel	30
Rehschnitzel Preiselbeer-Jus hausgemachte Spätzli Geschmortes Rotkraut Rosenkohl Kürbispüree Safran-Apfel	38

HAUPTGÄNGE



Hausgemachte Ravioli mit Kürbis Salbeibutter Pinienkerne	17 24
Tessiner Risotto Steinpilze Thymian Trüffelöl Cironé-Käse	20 28
Hausgemachte Ravioli mit Brasato-Füllung Cironé-Käse wilder Broccoli	21 27
Gebratenes Forellenfilet aus Rubigen Schmelzkartoffeln Grüne Bohnen im Speckmantel Weissweinsauce	33 37
Rindsentrecote Jus Grillgemüse Bärner Frites	44

DESSERTS

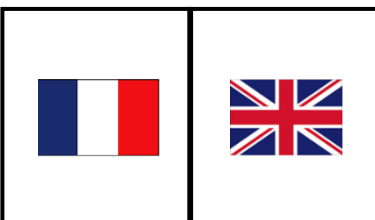
Haselnuss-Crème Brûlée Krokant Pochierte Birne	12
Vermicelles-Tartelette Trauben Rahm	10

GLACE & SORBET





Unsere Glacen und Sorbets beziehen wir von Mountain Ice-Cream aus Zweisimmen
Rahm- und Joghurt-Glace bestehen ausschliesslich aus Bergmilch aus dem
Berner Oberland

Preis pro Kugel	5
+ Schlagrahm	1.50










Rahm-Glace: Vanille Bourbon, Mocca Arabica, Chocolate Chips
Joghurt-Glace: Berg-Heidelbeer
Sorbets: Mango, Zwetschgen




STARTERS

	Green salad croutons seeds	9
	Lamb's lettuce egg croutons	14
	+ diced bacon	+2
	Pumpkin-ginger soup coconut milk pumpkin seed oil toasted buckwheatt	11
	Soup of the day	11
	Beef Carpaccio of home-marinated entrecote sun-dried tomatoes Rocket Cironé-cheese chips	19
	Tartar of smoked carrots toasted bread rocket pine nuts	14

LASSICS

		Caesar salad Romaine lettuce Cironé croutons	14 18
		With falafel	16 21
		With chicken breast	19 24
		Black Angus burger homemade bun local cheese Bacon caramelised onions Cognac sauce Bernese fries	31
		Chickeriikii Burger vegan bun cocktail sauce salad Tomato caramelised onions Bernese fries	29
		Club Sandwich Toast chicken breast fried egg bacon mayonnaise Bernese fries	22 28
		Beef tartare Raw beef (70g 140g) Novotel sauce bread pickled vegetables	26 37
		Fish & Chips Fried fish (120g 180g) tartar sauce Bernese fries	20 28

RÖSTI







	Bernese Rösti bacon cheese fried egg pickled vegetables	19 26
	Vegetarian Rösti cheese mushrooms	17 24



VENISON

Venison stew mulled wine sauce homemade spätzli Braised red cabbage Brussels sprouts pumpkin purée saffron apple	30
Escalope of roebuck lingonberry jus homemade spätzli Braised red cabbage Brussels sprouts pumpkin purée saffron apple	38

MAINS

  Homemade pumpkin ravioli sage butter pine nuts	17 24
  Ticino Risotto porcini thyme truffle oil Cironé cheese	20 28
 Homemade ravioli stuffed with brasato Cironé cheese wild broccoli	21 27
 Roasted trouts fillet from Rubigen Melting potatoes Green beans wrapped in bacon White wine sauce	33 37
Entrecote of beef jus grilled vegetables Bernese fries	44

DESSERTS

Hazelnut crème brûlée crunch poached pear	12
Vermicelli tartlet grapes cream	10

ICE CREAM & SORBET

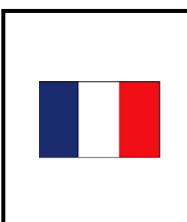
We buy our ice creams and sorbets from Mountain Ice-Cream in Zweisimmen.
The cream and yoghurt ice creams are made exclusively with mountain milk from the Bernese Oberland

price per scoop	5
+ Whipped cream	1.50





Cream ice cream: bourbon vanilla, mocca arabica, chocolate chips

Joghurt ice cream: wild blueberry

Sorbets: mango, plum




ENTRÉES

	Salade verte croutons graines	9
	Salade de doucette oeuf croutons	14
	+ lardons	+2
	Soupe courge-gingembre lait de coco huile de pépins de courge sarrasin grillé	11
	Soupe du jour	11
	Carpaccio de bœuf d'entrecôte marinée maison tomates séchées Roquette copeau de Cironé	19
	Tartare de carottes fumées pain grillé roquette pignons de pin	14

LES CLASSIQUES

		Salade Caesar Laitue romaine Cironé croutons	14 18
		Avec falafel	16 21
		Avec poitrine de poulet	19 24
		Hamburger de Black Angus Pain maison Fromage de la région Lard oignons caramélisés sauce au Cognac Frites Bernoises	31
		Chickeriikii Burger buns vegan sauce cocktail salade Tomate oignons caramélisés Frites Bernoises	29
		Club Sandwich Toast blanc de poulet œuf au plat lard mayonnaise Frites bernoises	22 28
		Tartare de bœuf Viande de bœuf crue (70g 140g) sauce Novotel pain légumes marinés	26 37
		Fish & Chips Poissons panés (120g 180g) sauce tartare frites bernoises	20 28

RÖSTI







	Rösti bernois lard fromage œuf au plat légumes au vinaigre	19 26
	Rösti végétarien fromage champignons	17 24



LA CHASSE

Civet de cerf sauce au vin chaud spätzli fait maison Chou rouge braisé choux de Bruxelles purée de courge pomme au safran	30
Escalope de chevreuil Jus aux airelles rouges spätzli fait maison Chou rouge braisé choux de Bruxelles purée de courge pomme au safran	38

LES PLATS PRINCIPAUX

  Raviolis maison à la courge beurre à la sauge pignons de pin	17 24
  Risotto du Tessin cèpes thym huile de truffe fromage Cironé	20 28
 Raviolis maison farcis au brasato fromage Cironé brocoli sauvage	21 27
 Filet de truite rôti de Rubigen Pommes de terre fondantes Haricots verts enrobés de lard sauce au vin blanc	33 37
Entrecote de bœuf jus légumes grillés frites bernoises	44

DESSERTS

Crème brûlée aux noisettes croquant poires pochées	12
Tartelette aux vermicelles raisin crème	10

GLACE & SORBET

Nous achetons nos glaces et sorbets chez Mountain Ice-Cream à Zweisimmen.
Les glaces à la crème et au yaourt sont fabriquées exclusivement avec du lait de montagne de l'Oberland bernois.

Prix par boule	5
+ Crème fouettée	1.50

Glace à la crème : vanille bourbon, mocca arabica, chocolate chips

Glace au Joghurt: myrtille sauvage

Sorbets : mangue, pruneau

