

- \* 2 Suiten, 15 Junior-Suiten
- \* Ges. 38 Zimmer
- \* Parkplätze direkt vorm Haus
- \* 3 Tagungsräume
- \* Familienfeiern bis 130 Pers.

# Hotel-Restaurant Bercher Waldshut-Tiengen

Hotel Bercher GmbH \* Bahnhofstrasse 1 \* 79761 Waldshut-Tiengen  
 Tel. +49 (0) 7741 47470 \* Fax +49 (0) 7741 4747 100  
 e-Mail [hotel@bercher.de](mailto:hotel@bercher.de) \* Internet [www.bercher.de](http://www.bercher.de)

## Menuevorschläge

Gültig ab 01.12.2017, inkl. 19% MwSt. \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.  
 Zu allen Festessen reichen wir Ihnen vorweg Brot & Butter

### **Hinweis:**

Die nachfolgenden Speisen stehen nicht auf unserer a la Carte – Karte. Diese Speisen werden exklusiv nur für Sie gekocht. Deshalb ist es leider nicht möglich, dass Sie aus dieser Karte verschiedene Gerichte zur Auswahl bestellen können. Für alle Gäste gilt: Dieselbe Vorspeise, dieselbe Suppe, denselben Hauptgang und dasselbe Dessert. Selbstverständlich können wir für Vegetarier und/oder Allergiker ein anderes Gericht zubereiten, dies ist kein Problem.

### **kalte Vorspeisen:**

Bunter Salatteller an French Hausdressing	6,90 €
Feldsalat (in der Saison) an Kartoffeldressing, mit Speck und Croutons	9,50
Melone mit Schwarzwälder Rohschinken	9,50
Junger Ziegenkäse aus der Champagne mit Birnenchutney überbacken, Salatbukett	10,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen	10,00
Shrimps-Cocktail mit frischen Früchten, gebratener Garnele, Blattsalatbouquet, Toast & Butter	10,50
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butterröllchen	11,00
Vitello tonnato von der Kalbsnuss, Blattsalatbukett	12,00
Fischvorspeisenteller: Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet, Shrimps-Cocktail, Toast & Butter	14,00
Tatar vom Lauchringer Saibling mit feinen Kräutern u. Sauerrahm, Toast & Butter	14,00
Antipasti-Teller: Melone mit Parmaschinken, Buscetta, in Olivenöl eingelegtes Gemüse wie Aubergine, Zucchini und Paprika, Mailänder Salami, Coppa, Mozzarella & Tomate	14,50
Blattsalate mit Balsamicoessig, Olivenöl, Kalbfleischstreifen oder Kalbsleberle	15,00
Tatar vom Deutschen Weiderind klassisch gewürzt, Salatbukett, Toast & Butter	15,00

### **Suppen:**

Kraftbrühe mit Flädle oder Eierstich oder Markklößchen oder Grießnockerln, Gemüsejulienne	6,80
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe - ideal für den heißen Sommer)	6,80
Spargelcremesuppe (in der Saison)	7,00
Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen	7,00
Cremesuppe von Sellerie & Maronen	7,50
Kürbiscremesuppe mit Kokos & Curry	7,50
Steinpilzconsommé mit Pistaziennocken	8,00
Forellencremesüppchen mit Einlage	8,00
Essenz von der Gartentomate mit hausgemachten Basilikum-Ravioli	8,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Steinpilzmauläschle	8,00
Feine Fischsuppe nach Art des Hauses mit Edelfischen, Gemüse und Safran	9,50

Hotel Restaurant Bercher \*\*\*\*, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, [www.bercher.de](http://www.bercher.de)  
 Gültig ab 01.12.2017 inkl. 19% MwSt \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

### **warme Vorspeisen:**

<i>Hausgemachte Maultaschen an Zwiebelschmelze mit Blattspinat</i>	10,00 €
<i>Hausgemachte Champignon-Ravioli mit Broccoli oder Blattspinat</i>	11,00
<i>Gebratene Garnelen an Knoblauch-Olivenölmarinade &amp; Blattsalatbouquet</i>	15,00
<i>Gebratene Garnelen auf lauwarmem Erbsengelee mit Curry-Espuma</i>	15,00
<i>Lachstranche gebraten, mit Kräuterbutter &amp; Blattsalatbouquet</i>	15,00
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree an Limonensauce</i>	15,00
<i>Lachsforellenfilet an feiner Dillsauce, Butternüdeli und Broccoli</i>	15,50
<i>Saiblingsfilet an Rieslingssauce, Reis und Blattspinat</i>	15,50
<i>Zander an Hummer-Estragonsauce, Kartoffeln &amp; Blattspinat</i>	15,50
<i>Frischer Spargel in der Saison, mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln</i>	16,50

### **Sorbet:**

<i>Zitronen-, Mango- oder Cassis-Sorbet im Schaumweinsüppchen</i>	6,80
---	------

### **Hauptgang Vegetarisch**

<i>Cous Cous mit Kräuterquark</i>	15,00
<i>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchis an Basilikumpesto mit Kirschtomaten</i>	15,00
<i>Hausgemachte Ravioli vom Ziegenkäse mit Vanille, Birne &amp; Rosmarin an Fenchelschaumsauce</i>	15,00
<i>Cremiger Kürbisrisotto mit Taleggio Käse verfeinert</i>	15,00
<i>Cremiges Steinpilzrisotto mit Taleggio Käse verfeinert</i>	15,00
<i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit Waldpilzen à la crème</i>	15,00

### **Hauptgang Fisch**

<i>Lachstranche auf der Haut gebraten, an Rieslingssauce mit Nudeln</i>	20,00
<i>Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln</i>	21,00
<i>Gebratener Zander mit Balsamicolinsen und Petersilienkartoffeln</i>	21,50
<i>Dorade Royal mit Basilikum auf Safranpolenta</i>	21,50
<i>Gebratener Loup de Meer (Wolfsbarsch) an Hummer-Estragonsauce mit Nudelnest</i>	22,50
<i>Gebratener Seeteufel auf Topinamburpüree</i>	24,50
<i>Steinbutt in Basilikumbutter gebraten mit Limettensauce &amp; Safranpolenta</i>	27,00

Hotel Restaurant Bercher \*\*\*\*, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, [www.bercher.de](http://www.bercher.de)  
 Gültig ab 01.12.2017 inkl. 19% MwSt. \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

### **Hauptgang Fleisch**

<i>Schweinerückensteak "Cordon Bleu" mit Schinken- und Käsefüllung</i>	17,00
<i>Putenschnitzel an Currysauce</i>	17,00
<i>Gemischter Braten (Schwein &amp; Rind) an Burgundersoße</i>	18,00
<i>Hähnchenbrüstchen an Kräuterrahmsoße</i>	19,00
<i>Schweinefilet mit Waldpilzen à la creme</i>	21,00
<i>Kalbsbraten von der Nuss mit Waldpilzen à la creme</i>	21,00
<i>Schweinefilet &amp; Kalbsbraten von der Nuss, mit Waldpilzen à la creme</i>	21,50
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen mit Burgundersoße</i>	21,50
<i>Kalbstafelspitz an Meerrettichsoße</i>	21,50
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher" Art mit frischen Champignons á la creme</i>	21,50
<i>Barbarie-Entenbrustfilet an Orangensauce mit Selleriestroh und Orangenfilets</i>	21,50
<i>Hirschschnitzel aus der Keule, in der Saison, mit Preiselbeerbirne</i>	23,50
<i>Lammrücken mit Pinienkernkruste, das Beste vom Lamm</i>	24,00
<i>Schweinefilet &amp; Kalbsfilet am Stück rosa zart gebraten, mit Waldpilzen à la crème</i>	26,00
<i>Rumpsteak vom US-Weiderind, Premium-Qualität, mit Kräuterbutter und Zwiebelringen</i>	27,00
<i>Roastbeef, vom US-Weiderind, Premium-Qualität, am Stück rosa gebraten, mit Sc. Bearnaise</i>	27,00
<i>Filet &amp; Bäckle vom Kalb, an Portweinjus</i>	27,00
<i>Kalbsrückensteak mit frischen Champignons &amp; Pfifferlingen</i>	28,00
<i>Rinderfilet vom Argentinischen Weiderind, mit Kräuterbutter &amp; Sc. Bearnaise</i>	28,00
<i>Kalbsfilet an Rotwein-Schalottensoße</i>	28,00
<i>Kalbsfilet an Whisky-Rahmsauce mit gebackener Banane &amp; frischer Ananas</i>	28,00
<i>Kalbsfilet am Stück rosa zart gebraten, mit Waldpilzen à la crème</i>	28,00
<i>Hirschrückenmedaillon (in der Saison) an Wacholdersoße, Pilzen, Preiselbeerbirne</i>	29,00
<i>Hirschrückenmedaillon (in der Saison) an Pfeffer-Kirschsoße, Preiselbeerbirne</i>	29,00

*Dazu servieren wir Ihnen gerne nach Wahl: Spätzle, Nudeln, Pommes frites, Kroketten, Williamskartoffeln, Pommes Dauphin, Gratinkartoffeln, Rösti, Petersilienkartoffeln, Gnoggis, Reis oder Risotto*

### **Beilagen:**

<i>2 Sorten Gemüse</i>	4,00
<i>3 Sorten Gemüse</i>	4,50
<i>4 Sorten Gemüse</i>	5,00
<i>Frischer Spargel in der Saison (3 Stangen)</i>	7,50
<i>Gemüse-Auswahl: Blumenkohl, Blattspinat, Erbsen, Karotten, Böhnchen, Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Fenchel, Zucchini, Schwarzwurzel, Apfelspinat, Ratatouille oder Wirsing</i>	

Hotel Restaurant Bercher \*\*\*\*, 79761 Waldshut - Tiengen, Tel +49 (0)7741 47470, [www.bercher.de](http://www.bercher.de)  
 Gültig ab 01.12.2017 inkl. 19% MwSt \* geringfügige Preisanpassungen behalten wir uns vor.

**Dessert:**

<i>Bayerische Creme mit warmen Sauerkirschen und Sahne</i>	7,50 €
<i>Grand Marnier Parfait mit warmen Sauerkirschen und Sahne</i>	7,80
<i>Coupé „Dänemark“, Gourmet-Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße &amp; Sahne</i>	8,80
<i>Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren &amp; Sahne</i>	8,80
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Himbeersorbet</i>	8,80
<i>„Schwarzwaldbecher“, Vanille- &amp; Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirsch &amp; Sahne</i>	9,50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser, 1 Kugel Vanilleeis &amp; Sahne</i>	9,50
<i>Grand Manier Parfait mit gratiniertem Mango-Törtchen</i>	9,50
<i>Erdbeerbecher (in der Saison) mit Gourmet-Vanilleeis und Sahne</i>	9,50
<i>Tarte von Heidelbeeren mit leichter Mandelcreme, Baiser und Bourbon-Vanilleeis</i>	9,50
<i>Mousse au chocolat - weiß &amp; braun – mit hausgemachtem Passionsfrucht-Sorbet</i>	9,50
<i>Gebackene Apferringe mit zartschmelzendem Vanilleeis &amp; Sahne</i>	10,00
<i>Creme Brûlée mit 2 Kugeln Sorbet &amp; frischen Früchten garniert</i>	10,00
<i>Dessertteller "Hotel Bercher", verschiedene leckere Süßspeisen mit frischen Früchten garniert</i>	13,50

*Liebe Gäste,*

*wir hoffen Ihr Lieblingsgericht ist bei unseren Menuevorschlägen dabei.*

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.*

*Ihr Hotel-Bercher-Team*