

## Vorspeisen

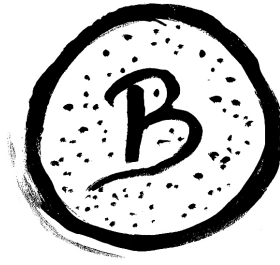
---

Hausfrauen Kopfsalat	13
Haus Dressing	
Bunt gemischter Sommersalat	15.5
mit Condiments vom Märt .....	
Markbein	14
mit geröstetem Brot	
½ Dutzend Weinbergschnecken	19.5
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu frisches Parisetto	
Rispentomaten mit Swiss Büffel Mozzarella	16
und Basilikum	

## Suppen

---

Hausgemachte Leberknödel	14
mit kräftiger Rindsuppe	
Waldviertler Kümmel-Rahmsuppe	11.5
mit gerösteten Semmelwürfel	
Tagessuppe	10



## Die immer beliebten Bernerhofgerichte

---

### Esterházy-Rostbraten

43

Vom Entrecôte mit Wurzelgemüwestreifen  
und Rahmkartoffelstock

### Der Tafelspitz

42

gilt mit Recht als Altwiener Rindfleischlegende.

Er wird bei uns mit dem berühmten Fettranderl, Markbein und Wurzelgemüse gekocht.

Dazu servieren wir Oberskren, Weisswein Senf und Bouillonerdäpfel

### Wienerschnitzel

45

Schnitzel vom Kalbseckstück (Schweiz)

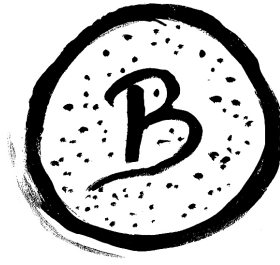
mit hausgemachten Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl

### Rahmschnitzel vom Kalbssteak

44.5

mit in Butter gebratenen Champignons und Petersilie,

dazu servieren wir Butternudeln und glasiertes Saisongemüse



## Bernerhof Klassiker

---

**Fleischleibchen (Hacktätschli) «Grossmutter Art»** 38  
Mit Rahmsteinpilzen, Kartoffelstock und glasierten Rüeblen

**Gebratenes Rindsfiletmittelstück „Café de Paris“** 58  
mit Pommes frites

## Vegetarische Gerichte

---

**Limettenrisotto** 39  
mit Chnoblis marinierte, sautierte Riesencrevetten

**Gemüseragout im Blätterteigkissen** 28.5  
mit saisonalen Pilzen und frischen Gartenkräutern

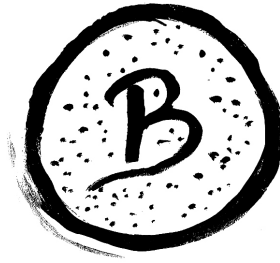
**Spaghetti al Pesto Rosso** 18/24  
mit Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan und Sonnengetrocknete Tomaten

Fleisch CH/USA/Argentinien (BLACK ANGUS)

Kann mit Hormonen und Antibiotika und/ oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

FISCH & Meeresfrüchte

ZÜRSEE/SCHOTTLAND/DÄNEMARK/Philippinen/Thailand



## Fondue chinoise

à discrétion

Black Angus Entrecôte / Huft / Argentinien

Kalbsnüssli / Schweiz

Swiss Premium Pouletbrust

\* Hausgemachte Cocktailsauce mit Cognac & Estragon

\* Feine Chnobli-Mayonnaise mit Schnittlauch

\* Rassige Currysauce

Hot BBQ Sauce

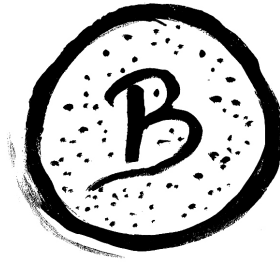
(für die Saucen mit \* verwenden wir hausgemachte Mayonnaise)

Ausgesuchtes Saisongemüse vom Zürcher Markt

Jasmin Reis & Pommes frites

inkl. kräftige Bouillon mit Sherry

64 pro/Person



## Das Verführerische Finale

---

### Palatschinken

mit Früchten, Vanilleglacé und  
Schlagrahm

CHF 13.50

### Original Marillenknödel

mit gerösteten Butterbröseln

CHF 12.00

Zum Dessert servieren wir Ihnen gerne ein Glas  
Traminer Spätlese 2008 „Weingut Scheibelhofer“

CHF 9.50

Zum Kaffee oder zum Espresso empfehlen wir Ihnen einen Löffel  
Mousse au Chocolat

CHF 5.00

### Wiener Eiskaffee

mit Espresso & Rahm

CHF 13.00

### Glacé Aromen

Vanille und Mocca Glacé,  
Zitronensorbet

CHF 4.00 p./K.

### Sorbet Colonel

Zitronensorbet &  
Wodka

CHF 14.00

Alle Preise inklusive 8% MwSt. und  
in CHF

Restaurant Bernerhof · Zeughausstrasse 1 · 8004 Zürich · Tel. 043 317 17 27 · Fax 043 317 17 28  
[www.bernerhof-zuerich.ch](http://www.bernerhof-zuerich.ch)