



# Gross-Wabern

Liebe Gäste

Freut euch auf eine Reise in die kulinarische Welt.  
Unsere Küche entspricht der Authentizität unseres  
Teams und wir lieben es die Gäste zu überraschen.

*Weltküche im Restaurant Gross-Wabern*

Wir laden 2- bis 3-mal pro Jahr, jeweils eine Botschaft mit ihrer  
Koch-Crew ins Restaurant Gross-Wabern ein. Diese verwöhnen  
unsere Gäste eine Woche lang ausschliesslich und authentisch  
mit Leckerbissen aus ihrer Kochkultur.

Die Zusammenarbeit mit den Botschaftern in Bern und ihre  
authentischen Gerichte sind von grosser Beliebtheit.  
Wir informieren jeweils über unsere Homepage.

Planst du einen Anlass?

Sei es für ein Geburtstagsessen, eine stilvolle General-versammlung,  
eine Konfirmation, Trauerfeier oder ein Teamevent; bei uns findest  
du den geeigneten Rahmen und das passende Menü.

Unser Sitzungszimmer Relais im ersten Stock kann für euere Sitzung  
gebucht werden. Bucht gleich einen Tisch nach der Sitzung.

Bei Anfragen ungeniert unser Personal angehen.

## Abendmenü

### Zum Schnouse

**Trockentomaten- Artischockencreme mit Oliven** /vg /gl 16.80

**Oliven- & Trockenfeigenmousse, Cashewkerne** /vg /gl / l 13.50

**Kichererbsen-Hummus mit Oliven** /vg / gl 15.60

**Marinierte Oliven** / warm / vg / gl 8.50

**Hartkäsesplitter** /gl / l / V 8.50

### Vorspeisen

**Märitsalat** /vg /gl 12.50

Gemischter marktfrischer Blattsalat mit Gemüsejulienne,  
Hausdressing und gerösteten Kernen...

... mit Trockentomaten-&Artischockencreme +6.50

... mit Oliven-&Feigenmousse +7.50

... mit Hartkäsesplitter +6.50

... mit Kichererbsen Hummus +6.50

**Tagessuppe** Tagespreis

frage bitte unser Servicepersonal «es het solangs het»

**„Camembert chaud“** /v (min. 10 Minuten) 19.50

mit gerösteten Haselnüssen & Honig

## Hauptgänge

<b>Etli Ispanak</b> /gl geschmortes Rindfleisch-Ragout orientalischer Art an gedämpftem Blattspinat, Bratkartoffeln, dazu Minzejoghurt	35.50
<b>Tagesfisch</b> unser Personal informiert Dich über das Angebot	Tagespreis
<b>Penne cacao amère</b> /vg Penne Rigate mit Bitterkakao, Peperoncini, Zwiebeln und Kokosmilch, flambiert mit Cognac	28.50
<b>Papardelle al ragu</b> /l mit Rindsragoutsauce, Wurzelgemüse und Hartkäse	33.50
<b>Papardelle &amp; Bio-Tofu</b> /v /l mit Bio-Tofu und gehobeltem Hartkäse	33.50
<b>Frische Ravioli an Salbeibutter</b> /v das Personal informiert Dich über das Tagesangebot	32.50
<b>Gross-Wabern-Risotto</b> /vg /gl mit Grillgemüse, Trockentomaten-& Artischockencreme, Kräuteröl und Peperonata (auf Wunsch mit Hartkäse)	33.50
<b>„Pirat“</b> Entere den Teller deiner Eltern oder Begleitern!	00.00

Unsere bis 11-jährigen Gäste sollen aus der Karte auswählen  
was ihr Herz begehrt.

Sie bezahlen die Hälfte des angeschriebenen Preises

## Süsse Versuchung

<b>«Dr Schoggichuechä»</b> /gl Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Crème double(kalt)	14.90
<b>Crema Catalana</b> /v	12.50
<b>Coupe Colonel</b> /vg Zitronensorbet & Wodka	11.50
<b>„Camembert chaud“</b> /v /gl (min. 10 Minuten) mit gerösteten Haselnüssen & Honig	19.50
<b>Glace / Sorbet;</b> Pistazien, Vanille, Erdbeere, Mango & Passion, Citron	5.90 p.Kugel

**Tagesdessert** frage bitte unser Servicepersonal, «Es het solangs het»

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranz auslösen  
können, informieren Dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleischprodukte stammen grundsätzlich aus der Schweiz.  
Andernfalls wird es deklariert

v-vegetarisch → vg-vegan → l-laktosefrei → gl-glutenfrei

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.