

Herzlich Willkommen im Restaurant Bongert

Was Sie im Bongert erwarten dürfen:

Unsere Vision ist es, unsere Gäste zu begeistern und immer wieder aufs Neue zu überraschen.

*Unser Handeln soll geprägt sein von:
Herzlichkeit, dem Schaffen von Genusserlebnissen
und verantwortungsbewusstem Umgang mit Mensch und Natur.*

Servicezeiten:

*Bestellungen aus der Speisekarte sind von 18.00 bis 21.00 Uhr möglich.
Am Mittag verwöhnen wir Sie mit den beliebten Mittagsmenüs/ bis 13.15 Uhr.
Am Nachmittag finden Sie bei uns kleine Desserts und diverse Coupes.*

Herkunftsdeklaration

*Wir legen Wert auf möglichst regionale, immer jedoch qualitativ höchstwertige Produkte.
Aktuell beziehen wir Kalb und Schweinefleisch aus der Schweiz,
Rindfleisch aus der Schweiz und Argentinien,
Geflügel aus der Schweiz
Lamm aus Australien,
Wildfleisch aus der Region, Schweiz, Österreich, Deutschland, Tschechien und Slowakei
Süßwasserfische aus der Schweiz, Estland, Niederlande und Deutschland,
Salzwasserfische aus Schottland, Niederlande und Estland sowie
Krustentiere aus Frankreich und Vietnam.*

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an unsere Servicemitarbeiter.

Speisekarte

Hausapéro:	H ausgemachter Holunderblütensirup 1dl mit spritzigem Prosecco aufgefüllt	8.50
	B ruschetta Romana - Römische Brotscheiben Geröstetes Weissbrot mit frischen Tomatenwürfeli und Knoblauch	5.20
Vorspeisen:	F agottini tartufo (Vegetarisch) Klein 15 Gross 22 Teigtaschen, weissem Trüffel und Frischkäse, Tomaten, Peperoncini, Kräutern	
	„Bongert Salat“ an Hausdressing 9 Blattsalate mit Streifen von Karotten, Gurken & Apfel mit gerösteten Baumnüssen & Croûtons	
	B ündner-Gerstensuppe - Klein 10 Gross 12.50	
	T agesuppe (Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter) 8	
<hr/>		
Hauptgang:	P aniertes Schweineschnitzel, Gemüse, Pommes frites 25	
	Z arte Kalbschnitzel von der Huft, an feiner Limettensauce 39 Tagliatelle und Saisongemüse vom Markt	
	S chweinsfiletmedaillons mit Nusskruste 38 <i>Risotto mit Mascarpone, Gemüse, Balsamicojus</i>	
	SwissPrim -Kalbsleberli, Zwiebeln- und Apfelstückchen, Jus 33 dazu knusprige Butterrösti	
	R indsfilet CH 180gr. Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter 45	
	S chweinssteak vom Nierstück CH 190 gr. Gemüse, Pommes frites 27	
Fisch:	E glifilets „Bongertstube“ 36 goldgelb in Butter gebraten mit Nüssen und Schnittlauchkartoffeln	
Vegetarisch:	G emüseteller mit Tagesbeilage 27	
<hr/>		
Dessert	G ebrannte Creme „Granny“ im Glas 6.50	
	G erührter Eiscafé „Paco“ 11	
	<u>Bongert Desserthit:</u>	
	C remeschnitte nach Art des Hauses (eshät so langs hät) 7	
	Lust auf mehr? Dann bringen wir Ihnen gerne unsere Glace Karte!	
	Als kleine Abrundung zu einem feinem Essen	
	E spresso Affogato Espresso mit Vanilleglace 6.50	
	M afiosi Doppelter Espresso mit 2cl Amaretto und Schlagrahm 8.50	
	S orbet Bongert Himbeersorbet mit Prosecco 11	

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in Sfr. Inkl. 7.7% MwSt.

Wissenswertes

Deklaration Herkunft Fleisch

Alles Fleisch, welches nicht explizit deklariert ist, stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Informieren Sie uns nach Möglichkeit bereits bei der Tischreservation, falls Allergien oder Unverträglichkeiten bekannt sind. So können wir uns auf Ihren Besuch vorbereiten und Sie z.B. mit einem glutenfreien Brot überraschen und verwöhnen.

Gruppen

Gruppen von 6 bis 14 Personen bitten wir möglichst einheitlich zu bestellen; pro Gang maximal 3 unterschiedliche Gerichte.

Für Gruppen ab 15 Personen muss mindestens 7 Tage im Voraus ein einheitliches Menü bestellt werden. Selbstverständlich gerne mit einer Fisch-, oder vegetarischen Variante.

Sie finden Ihre Lieblingspeise nicht auf unserer Karte?

Kein Grund, uns nicht zu besuchen!

Rufen Sie einfach 3 bis 5 Tage vor Ihrem geplanten Besuch bei uns an und wir bereiten sehr gerne Ihr Leibgericht für Sie zu - frisch und mit viel Liebe!

Preise und Zahlungsmittel

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Gerne akzeptieren wir neben Bargeld auch die Maestro-Card und PostFinance Card.
