

ussisch Ukrainische Wochen

Im Osten sind die Mahlzeiten gesellige Akte unter Freunden. Es wird gegessen, geredet, getrunken und gesungen. Dazu sind die russische sowie die ukrainische Küche abwechslungsreich, wie die Vielseitigkeit der Länder selber an der Schwelle zwischen Europa und Asien.

Mit Unterstützung des Küchenchefs der russischen Botschaft in Bern, Sergey Molokin, konnte unsere Küchenbrigade unter der Leitung von Fredi Nussbaum, köstliche russische und ukrainische Gerichte zubereiten. Ein spannender Augenblick wenn europäische, orientalische und fernöstliche Zutaten vereint werden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein eindrucksvolles Erlebnis in unserer Rôtisserie.

Jörg Arnold, General Manager

usikalische Unterhaltung

Freitag, 27. Januar, 03. Februar und 10. Februar 2012

An den Freitagabenden von 20.00 bis 22.00 Uhr, spielt das russische Quartett Scherzo. Die jungen Musiker – allesamt Absolventen der renommiertesten Musikhochschule „Gnessin“ in Moskau und internationale Musikpreisträger – spielen auf traditionellen Volksinstrumenten Werke von berühmten russischen Komponisten.

peritif

Mors Saft von Walderdbeeren	2 dl	5.50
Kwas erfrischendes Brotgetränk, das mit getrocknetem Schwarzbrot, Hefe, Malz und Honig zu einer herb-süßen Limnade vergoren wird	2 dl	5.50
Bier Baltika 7 helles Lagerbier aus St. Petersburg	3 dl	7.00
Krimsekt Krim Royal Dry	1 dl Flasche	9.50 66.00
Krimsekt Krim Royal mit Mors	1 dl	11.50
Laurent Perrier Brut	1 dl Flasche	17.00 105.00
Laurent Perrier Rosé	1 dl Flasche	18.50 122.00

odka und Spirituosen

	4 cl	Flasche
Nemiroff Premium Deluxe Wodka	12.00	140.00
Beluga Noble Russian Wodka	16.00	180.00
Beluga Gold Line Wodka	28.00	280.00
	1 cl	2 cl
Cognac Louis XIII	68.00	135.00



eine

Die Wurzeln des Weinbaus in Georgien reichen bis in die Jahre 7000 vor Christus zurück, als die kaukasischen Männer entdeckten, dass aus Traubensaft ein fröhlich machender Saft wird, wenn man ihn den Winter durch in einer Grube liess.

Das Klima für die Reben ist sehr angenehm. Die Sonne im Sommer ist nicht zu heiss, die Winter sind mild und frostfrei und die Bäche aus den kaukasischen Bergen bringen mineralreiches Wasser in die Täler.



eissweine

Tsinandali 2008

Badagoni, Village Zemo, Georgien

1 dl 7.00

Flasche 52.00

„Da“ Fruchtiger Chardonnay 2009

Chateau Vartely, Orhei, Moldavien

1 dl 7.50

Flasche 55.00



otweine

Saperavi 2002

Telavi Wine Cellar, Kurdgelauri, Kakethi, Georgien

1 dl 9.00

Flasche 62.00

Kondoli 2001

Telavi Wine Cellar, Kurdgelauri, Kakethi, Georgien

1 dl 9.00

Flasche 62.00



Sakuski Buffet

Ein festliches Essen beginnt im Osten stets mit den kalten Vorspeisen (Sakuski). Das Servieren der Vorspeisen vor dem Hauptgericht ist eine alte Tradition. Schon im 10. Jahrhundert hat man zu Beginn einer Mahlzeit kalte Gerichte serviert. Zu den Vorspeisen wird Wein oder Wodka getrunken.

Sakuski Buffet mit vielen russischen und ukrainischen Spezialitäten

pro kleinem Teller

19.00

pro grossem

29.00



Kalte Vorspeisen

Roter Lachsrogen mit Blinis

27.00

Feingehackte Zwiebeln, Schnittlauch, gehacktes Ei und Sauerrahm

Stroganina – Carpaccio von gefrorenem Fisch auf dem Eissockel

33.00

Lachs, Seeteufel und Thunfisch mit Meersalz

Meerrettichrahm, scharfer Senf und ein Glas Wodka

Frutiger Kaviar „OONA“ im Würfel

20 Gramm

120.00

mit klassischen Beilagen



Warme Vorspeisen

Gebratene Kartoffelküchlein

18.00

mit Sauerrahm und gebackenen Zwiebeln

Zarte Weisskohlroulade

18.00

serviert mit Pilzen

Zweierlei Vareniky

22.00

gefüllte Teigtaschen mit Pilzen und Kartoffeln



uppen

Suppen Trio – Soljanka, Borschtsch und Capscha	18.00
Soljanka Kraftbrühe mit Zwiebeln, Kapern, Oliven und Speckwürfeli	16.00
Borschtsch Randensuppe mit Gemüsestreifen und Siedfleisch	16.00
Capscha Klare Pilzsuppe mit Gemüse und Nudeln	16.00



ischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Krimsektkraut an Paprika-Peperonisauce und gebackenen Zwiebeln	48.00
Gegrilltes Störmedaillon auf Gemüsebeet und Granatapfelsauce	50.00
Gefüllte Goldbrasse Ganze Goldbrasse mit Zucchini und Auberginen umwickelt gefüllt mit Oliven, Pilzen und Peperoni serviert auf Spinat mit Rosinen und Zwiebeln	52.00



leischgerichte

Kalbspojariski mit Peperoni und Zwiebeln	44.00
Entenbrust mit Äpfeln Entenleber und frische Himbeeren	47.00
Rindsfilet Stroganow Rindsfiletstreifen an würziger Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln	54.00
Lammkarree mit Wodkarahmsauce und Moosbeerenchutney Bratkarfoffeln mit Speck, Zwiebeln und Salbei	55.00
Kalbsfilet Medaillons auf warmen Pilzen mit Sauerrahm und Dill	56.00



esserts

Vareniky Süsse Teigtaschen gefüllt mit Sauerkirschen serviert mit Sauerrahmglace	kleine Portion	13.00
		17.00
Honigkuchen mit Früchten garniert		16.00
Waldbeerensuppe mit Sauerrahm		17.00
Gebackener Apfel mit Beerengelée und Quarkmousse		16.00