

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im Restaurant Palais Besenval!

Gerne verwöhnt Sie unser Küchenchef, Mike Dittmar und sein Team mit einer saisonalen, mediterranen Frischküche!

Geniessen Sie das barocke Ambiente und lassen Sie sich von der Aussicht auf unseren «Hausfluss» Aare verzaubern und inspirieren.

Das Restaurant Palais Besenval - Team wünscht Ihnen einen angenehmen und schönen Aufenthalt.

**Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:**  
We recommend the following aperitif:

<b>Arneis Roero DOCG</b> Le Madri Michele Chiarlo Traubensorte: Arneis dei Roero	10cl	6.50
<b>Prosecco di Conegliano</b> Valdobbiadene «Bolla» DOC brut Fratelli Bolla, Valdobbiadene	10cl	8.50
<b>Champagner Laurent Perrier brut</b> Maison Laurent Perrier	10cl	14.00
<b>Zamba Fruchtsäfte</b> Orange, Kiwi, Ananas, Banane, Mandarine	25cl	5.50

Alle Preise in CHF  
und inklusive 7.6% MwSt.



**Der Chef empfiehlt**  
The chef suggest

**Sesam - Baklava mit Räucherfischmousse  
und kleinem Salatbouquet**

Sesam «Baklava»  
with smoked fish mousse  
and leaf salads

\*\*\*\*\*

**Tranchen vom Lammrücken  
auf Bohnen - Artischockengemüse  
mit hausgemachter Aromatenbutter  
und Rosmarinkartoffeln**

Lamb saddle slices  
on beans and artichokes  
with homemade flavoured butter  
and rosemary - potatoes

\*\*\*\*\*

**Lauwarme Amaretto - Zwetschgen  
mit Baumnussglace**

Lukewarm plums with Amaretto  
and walnut ice - cream

**48.50**



**Gala Menü**  
Gala menue

**Saisonale Blattsalatspitzen  
mit gebratenen Steinpilzen  
serviert mit Dänischen Scampi, Croûtons  
und Parmesanspänen**

Seasonal leaf salads  
with sautéed boletus - mushrooms  
served with Danish scampo  
an parmesan cheese

\*\*\*\*\*

**Kürbiscremesuppe  
mit steirischem Kernöl**

Pumpkin cream soup  
with pumpkin - seed oil

\*\*\*\*\*

**Saltimbocca vom Rehschnitzel  
auf Birnen - Weiskraut  
mit Johannisbeergelee  
und Thymianpolenta**

Venison saltimbocca  
on cabbage and pears  
served with red - currant jelly  
and thyme polenta

\*\*\*\*\*

**Feigenmousse  
im Nussknacker - Knusperkörnchen**

Fig mousse  
in a crispy nut basket

**69.00**

Alle Preise in CHF  
und inklusive 7.6% MwSt.



## Vorspeisen / starters

«Besenval Tapas»	3 Schälchen	10.00
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	5 Schälchen	15.00
Ihre Lieblingskombination	8 Schälchen	22.00

**Laugenbrezel - Serviertenknödel - Türmchen** 19.50  
**gefüllt mit rosa Rehfilet**  
**und Rotkabis - Orangensalat**

Dumplings in a napkin  
 stuffed with venison fillet  
 served with red cabbage - orange salad

\*\*\*\*\*

**Lauwarmer Kalbstafelspitz** 18.50  
**an Kartoffeldressing**  
**serviert mit klein gezupften Blattsalaten**  
**Kürbiskernen und Öl**

Lukewarm boiled veal  
 on potato dressing  
 served with leaf salads, pumpkin - seeds  
 and pumpkin - seed oil

\*\*\*\*\*

**Bresaola dünn aufgeschnitten** kl 16.50 gr 21.50  
**mit feinem Nüsslisalat, Baumüssen**  
**und eingelegten Essigzweitschen**

Thin sliced «Bresaola»  
 With field salad, walnuts  
 and vinegar - plums

\*\*\*\*\*

**Hausgebeizter Aare - Zander** kl 15.50 gr 19.50  
**mit Fenchel an Granatapfelvinaigrette**  
**und gezupften Blattspitzen**

Marinated pike - perch with fennel  
 on grenadine dressing  
 and leaf salads



**Carpaccio vom rohen Steinpilz  
mit Olivenöl - Limonen - Dressing  
serviert mit Blattsalatspitzen  
und gebratenem Scampi** 21.00

Boletus - mushroom carpaccio  
with olive oil - lime dressing  
and sautéed scampi

\*\*\*\*\*

**Nüsslisalat an Französischer Sauce  
mit gehacktem Ei, knusprigem Speck  
und Croûtons** kl 10.50 gr 17.00

Garden salad with French dressing  
served with minced egg, crispy bacon  
and croutons

\*\*\*\*\*

**«Caesar's Salad»  
Eisbergsalat mit Speck, Croûtons  
und Parmesandressing** kl 11.50 gr 17.50

«Caesar's Salad»  
Iceberg salad with bacon, croutons  
and parmesan dressing

## Suppen / soups

**Kürbiscremesuppe mit Steirischem Öl,  
gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons** 9.50

Pumpkin cream soup with pumpkin - seed oil  
roasted seeds and croutons

\*\*\*\*\*

**«Pils vom Pilz»  
Steinpilzconsomé  
und Steinpilzcremesuppe  
im Glas serviert** 11.00

Cream and clear soup  
from the boletus - mushroom



## Hauptgerichte Vegetarisch / Vegetarian dishes

**Kürbisravioli mit Mascarponeschaum  
Kürbiskernen und Kürbisstroh** kl 17.50 gr 23.50

Pumpkin ravioli with mascarpone foam  
pumpkin - seeds and pumpkin straw

\*\*\*\*\*

**«Carnaroli» Risotto  
mit sautierten Steinpilzen  
und frischer Petersilie** kl 17.50 gr 23.50

«Carnaroli» risotto  
with sautéed boletus - mushrooms  
and fresh parsley

\*\*\*\*\*

**«Rotes Gemüsecurry»  
Asiatisches Gemüse mit Blumenkohl, Mais  
und Kefen an Kokosmilch  
serviert mit Jasminreis** kl 17.50 gr 23.50

«Red vegetable curry »  
Asian vegetable with cauliflower, sweet corn  
and sugar peas in coconut milk  
served with jasmine rice



## Hauptgerichte Fisch / Main courses fish

**Pochierte Seezungenröllchen mit Feigen  
auf Bohnen - Kartoffel - Cassoulet  
mit «Chorizo»** 44.00

Poached sole paupiette with figs  
on potato - bean - cassoulet  
and «Chorizo»

\*\*\*\*\*

**Knusprig gebratenes Doradenfilet  
auf Randengemüse mit frischem Meerrettich  
serviert Lauchherzen und Salzkartoffeln** 35.50

Crispy sautéed gilthead  
with beetroots and horseradish  
served with leek and boiled potatoes

## Hauptgerichte Fleisch / Main courses meat

**In Thymianheu gebratenes Hirschkotelette  
auf Apfel - Salbeisauce  
mit Macadamia - Kartoffelsoufflé  
und Wirsinggemüse** 43.50

Venison rib chop roasted in thyme hey  
on apple - sage sauce  
with macadamia - potato - soufflé  
and Savoy cabbage

\*\*\*\*\*

**Rehpfeffer nach «Jägers Art»  
mit gefülltem Preiselbeerapfel  
serviert mit Cassis - Rotkraut  
und sautierten Marronispätzle** 29.50 CHF

Jugged venison «hunter's style»  
with cranberry apple  
served on red cabbage with cassis  
and sautéed chestnut dumplings



**Grilliertes Kalbssteak  
auf gebratenen Kürbis - Tagliatelle  
mit sautierten Eierschwämmchen** **46.50**

Grilled veal steak  
on pumpkin noodles  
and sautéed chanterelles

\*\*\*\*\*

**Zarte Kalbsleberscheiben auf Linsen  
mit «Gölles» Apfel - Balsamico - Essig  
und Kartoffelpfefferkissen** **35.50**

Calf's liver on lentils  
with «Gölles» apple - balsam vinegar  
and potato - pepper pillow

\*\*\*\*\*

**Rosa Lammrücken  
im Tomaten - Frischkäsecrêpe  
auf Schlangenbohnen  
mit Rosmarinkartoffeln** **42.00**

Medium roasted lamb saddle  
in tomato - fresh cheese crepe  
on yard long - beans  
and rosemary potatoes

\*\*\*\*\*

**Grilliertes Rindsentrecôte  
auf weissem Zwiebelconfit  
mit dreifarbigem Peperoni  
und Kartoffelgratin** **38.50**

Grilled beef sirloin steak  
on white onion confit  
with sweet peppers and potato gratin



## Desserts / Desserts

**Schokoladen Panna Cotta  
mit Kürbis - Ingwerkompott** 15.50

Chocolate «panna cotta»  
with pumpkin - ginger - stew

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Rotweibirne  
an weisser Nougatsauce  
mit hausgemachtem «Petit Fours»** 16.50

Stuffed red wine pear  
on white nougat sauce  
with homemade small pastry

\*\*\*\*\*

**Feigenmousse  
im Nussknacker - Knusperkörbchen** 17.50

Fig mousse  
in a crispy nut basket

\*\*\*\*\*

**Vermicelles nach «Besenval Art»** kl 8.50 gr 12.50

Chestnut puree «Besenval style»

\*\*\*\*\*

**Tagesdessert «Palais Besenval»** 9.00

Dessert of the day «Palais Besenval»

