



G'day Down Under!

Australien Wochen



RAFFINIERTES UND KÖSTLICHES AUS
KÜCHE UND KELLER AUSTRALIENS.

WWW.RESTAURANTTSCHARNERGUT.CH



Herzlich willkommen !

***Egal ob Sie sich für die australische oder
klassische Küche entscheiden:***

***Geniessen Sie den Abend
und lassen Sie sich von unserem Team
verwöhnen!***

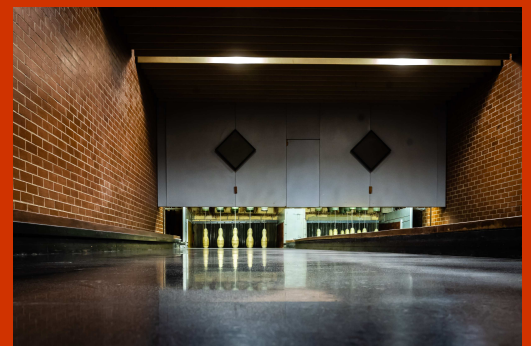
Restaurant Tscharnergut



Das Restaurant Tscharnergut verfügt über einen grossen Saal. Ob Familienfeier oder Firmenanlass, ob Geschäftsessen oder Klassentreffen, ob Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Leidenessen oder Hochzeit: Im Saal finden Gesellschaften bis zu 140 Personen Platz.



Wann haben Sie zuletzt gekegelt? Zwei automatische Kegelbahnen laden ein zu Spiel und Spass. Ob mit Familie, Freunden oder Ihrem Firmenanlass. Kommen Sie vorbei und leben Sie einen alten Volkssport wieder auf.



Restaurant Tscharnergut





Australien wurde bereits 1606 vom ersten Europäer, dem Holländer William Jansz betreten.

1642 entdeckt Abel Tasman das nach ihm benannte Tasmanien und segelt entlang der australischen Küste.

Erst 1770 nahm der Brite James Cook die Ostküste Australiens für die britische Krone in Besitz.

Terra Australis ist der kleinste Kontinent, jedoch die grösste Insel. Rund 27 Millionen Menschen leben auf einer Fläche, in der Europa zweimal Platz hätte.

Man findet wunderschöne Strände, riesige Wüsten, tropische Wälder, Hitze, Trockenheit, Kälte, Regen, einzigartige Tiere wie Koalas, Wombats, Platypus oder Kängurus, das grösste Riff, den längsten Sandstrand, den grössten Monolithen und die längste gerade Eisenbahnstrecke der Welt.

Für viele von uns ist Australien ein Rätsel, im warmen Sonnenschein getränkt. Für die Australier selbst ist es einfach ein wundervolles Land, das Land ihrer Träume!

Während unseren Australienwochen bieten wir Ihnen die Gelegenheit, dieses Land und einige seiner kulinarischen Leckerbissen näher kennenzulernen

Cheers, zum Wohl und en Guete !

"Wombok" Salat

Wombok Salat ist ein australischer Barbecue-Salat, so bekannt wie bei uns Kartoffelsalat und darf bei keinem BBQ fehlen.

"Meat - pie"

Meat Pies gelten als eines der unangefochtenen Nationalgerichte Australiens. Daher ist es nicht weiter verwunderlich, dass die handgroßen Blätterteigkuchen in (fast) jedem Imbiss und Restaurant zu finden sind.

Sie haben dort einen ähnlichen Status wie Hamburger oder Pizza in den europäischen Ländern.

Krokodilfilet

Krokodilfleisch ist sehr zart und fettarm. Es schmeckt nach Poulet. Auch äusserlich erinnert es durch sein festes, weisses Fleisch an das von Truthahn oder Poulet. Krokodilfleisch zählt mit einem Fettgehalt von 1,9 Prozent zu den mageren und cholesterinarmen Fleischsorten.



Australische Spezialitäten

Vorspeisen

"Wombok" Salat

Chinakohl, Nudeln, Mandeln

CHF 12.50

Gemüseterrine "Australia"

Vegi: mit typisch australischem Gemüse

CHF 14.50

Australischer "Meat pie"

Hackfleisch in der Teigtasche

CHF 14.50

Krokodilfilet an Zitronenbutter

mit Wildreis und grünem Spargel

CHF 22.50



Barramundi

Der Barramundi ist ein Raubfisch und zählt zur Familie der Riesenbarsche. Er ist vorwiegend in den tropischen Gewässern Australiens beheimatet. Der Barramundi, in Australien «König der Fische» genannt, gehört zu den Edelfischen und gilt als einer der am besten schmeckenden Meeresfische überhaupt.

Barramundis können sowohl im Salz- als auch im Süßwasser leben. Sie verbringen die meiste Zeit in Flüssen, schwimmen zum Laichen aber zurück ins Meer.

Känguru

Der Geschmack des dunkelroten Kängurufleisches ist dezent bis angenehm würzig. Es ist vergleichbar mit dem Wildgeschmack des Rehs.

Das Kängurufleisch hat einen geringen Fett- und Cholesteringehalt und ist damit nicht nur extrem lecker sondern auch gesund.



Australische Spezialitäten

Hauptspeisen

Barramundi Chili-Jam

serviert mit Salzkartoffeln und Spinat

CHF 39.50

Lammracks

serviert mit Gemüse, Beilage nach Wahl

CHF 52.50

Känguruentrecôte

serviert mit Gemüse, Beilage nach Wahl

CHF 39.50

*Beilagen: Crispy potato scallops,
Pommes frites, Reis, Nudeln, Wedges*



Rinderzucht in Australien

In Australien sind die Weiden so gross, dass viele Tiere selten oder nie in Kontakt mit Menschen kommen.

Anna Creek Station ist die grösste Rinderranch der Welt. Sie liegt im australischen Bundesstaat South Australia und umfasst 23.677 km². Dies entspricht mehr als der Hälfte der Fläche der Schweiz (41'285 km²).

"Crispy potato scallops"

Bei australischen Potato Scallops handelt es sich um blanchierte Kartoffelscheiben, die im Teigmantel frittiert werden.

Das Ergebnis ist ein knackiger Snack, der in Australien gerne für zwischendurch oder als warme Beilage zu verschiedenen Fisch- und Fleischgerichten serviert wird.



Australische Spezialitäten

Hauptspeisen

Rindsfiletspitzen an Outbackbrandy-Sauce

serviert mit Gemüse, Beilage nach Wahl

CHF 39.50

Rinds Entrecôte

Lady's Cut 150gr CHF 41.50

Gentleman's Cut 250gr CHF 51.50

serviert mit Gemüse, Beilage nach Wahl

Rinds Filet

Lady's Cut 150gr CHF 44.50

Gentleman's Cut 250gr CHF 54.50

serviert mit Gemüse, Beilage nach Wahl

*Beilagen; Crispy potato scallops,
Pommes frites, Reis, Nudeln, Wedges*



"Pavlova"

Die luftig leichte Pavlova sorgt sowohl für Begeisterung als auch für Diskussionen. Denn bis heute ist unklar, ob das leckere Dessert seinen Ursprung in Neuseeland oder in Australien hat. Fest steht jedenfalls, dass Pavlova zu Ehren der gleichnamigen russischen Ballerina kreiert wurde, die 1926 durch die beiden Länder reiste.

Bis heute wird der beliebte Baiserkuchen gerne mit viel Sahne zu Tee und Kaffee gereicht. Für einen willkommenen Kontrast zu der süßen Masse sorgen meist Beeren und rote Früchte. Wir servieren es mit Erdbeeren.

"Trifle"

Das ultimative Dessert in Australien!

Trifle ist eine Süßspeise, bestehend aus mehreren Schichten aus Custard, Obst oder Marmelade, Biskuitkuchen und Schlagsahne. Es gibt aber viele verschiedene Varianten. Wir servieren es im Glas mit Beeren, Ricotta, Joghurt und crunchy Biscuit.



Australische Spezialitäten

Desserts

"Pavlova"

mit Erdbeeren

CHF 12.50

"Trifle"

mit Beerenmischung

CHF 9.50



Fleischdeklaration

Krokodil	Australien
Barramundi	Australien
Känguru	Australien
Lamm	Australien
Rindsentrecôte	Australien
Rindsfilet	Australien
Rindshackfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lachs	ASC Norwegen
Egli	Estland
Crevetten	ASC Vietnam



Tscharnergut Klassiker

Vorspeisen

Blattsalat CHF 8.-

Gemischter Salat CHF 11.-

Tagessuppe CHF 9.-

Gemüsetatar

Vorspeise CHF 19.-

Hauptgang CHF 32.-

Rindstatar

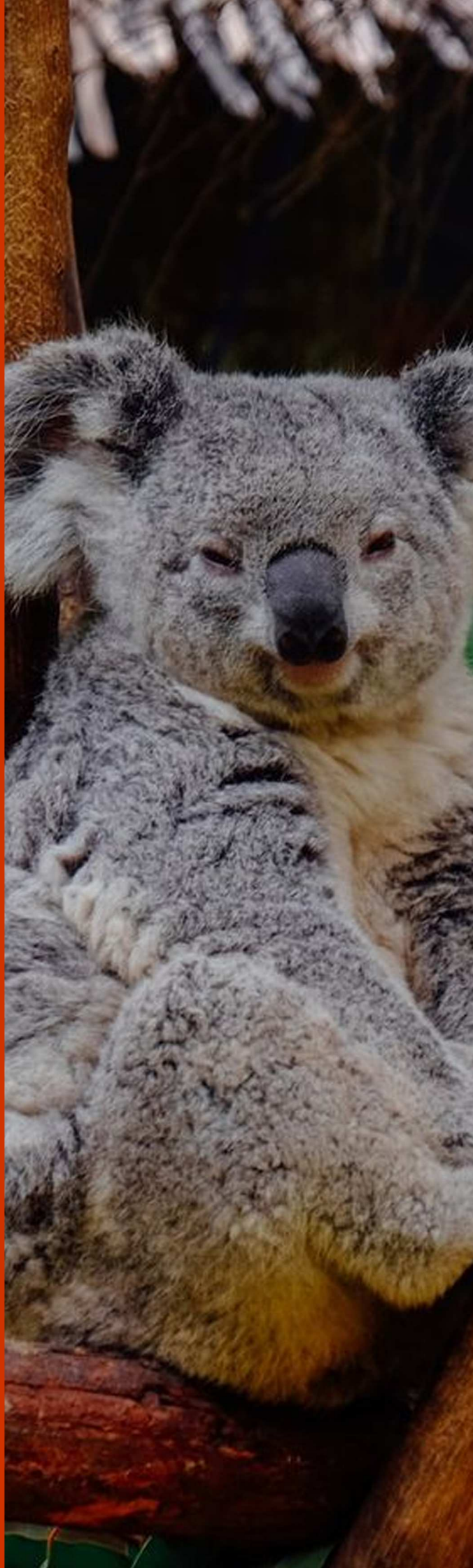
Vorspeise CHF 19.-

Hauptgang CHF 32.-

Lachstatar

Vorspeise CHF 22.-

Hauptgang CHF 35.-



Tscharnergut Klassiker

Vegetarisch

Butterrösti* CHF 18.-

Käserösti* CHF 20.-

Gemüserösti* CHF 20.-

Käseschnitte* CHF 22.-

*mit Spiegelei + CHF 2.-

Spaghetti

Napoli CHF 19.-

all'arrabbiata CHF 20.-

al Pesto CHF 21.-



Tscharnergut Klassiker

Poulet

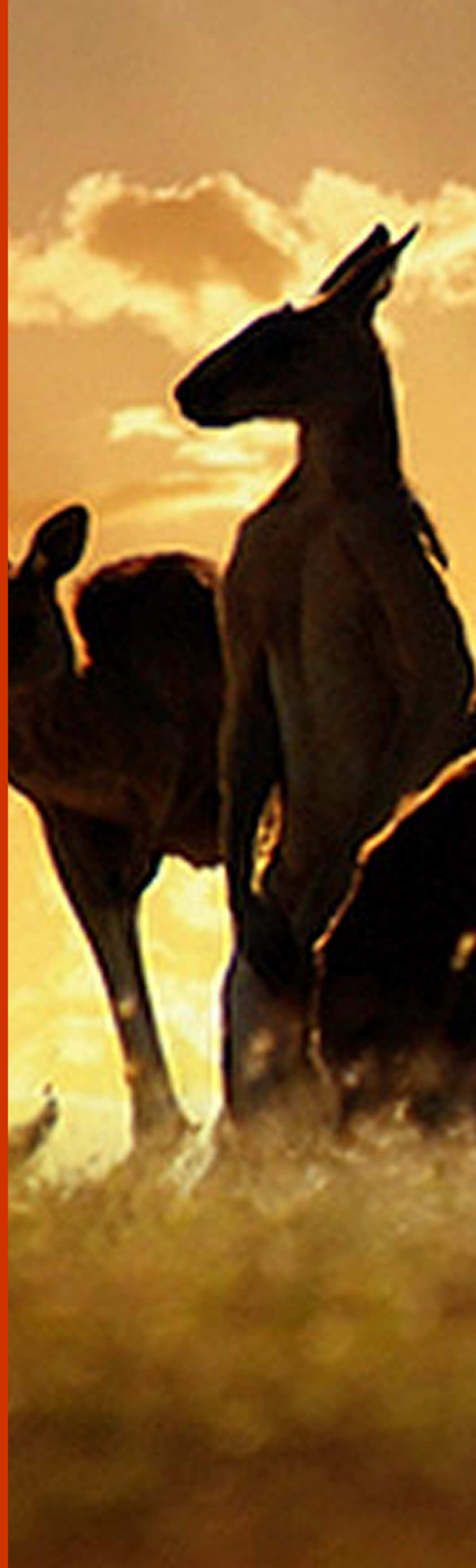
Riz Casimir CHF 28.-

Schwein

Paniertes Schnitzel CHF 26.-
mit Pommes frites

Rahmschnitzel CHF 28.-
mit Nüdeli

Cordon Bleu CHF 34.-
mit Pommes frites
und Gemüse



Tscharnergut Klassiker

Kalb

Kalbspaillard
mit Pommes frites
und Gemüse

CHF 38.-

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites
und Gemüse

CHF 42.-

**Zürcher
geschnetzeltes**
mit Rösti

CHF 42.-

**Geschnetzelte
Kalbsleber**
mit Rösti

CHF 38.-



Tscharnergut Klassiker

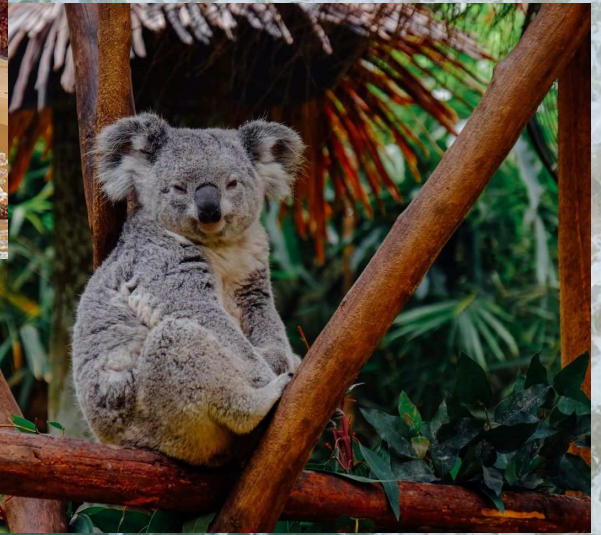
Fisch

Egli Fischknusperli CHF 32.-
mit Sauce Tartare und
Pommes frites

*Eglifilet à la
meunière* CHF 36.-
mit Salzkartoffeln

*Riesencrevetten
Diavolo* CHF 36.-
an Chili-
Knoblauchbutter mit
Reis und Gemüse





Tscharnergut Klassiker

Desserts

Hausgemachte Parfait glacé

Parfaits ohne Alkohol CHF 7.50

*Parfait Haselnuss
Parfait Waldbeeren*

Parfaits mit Alkohol CHF 8.50

*Parfait Vieille Orange
Parfait Vieille Prune
Parfait Vieille Pommes*

Coupen ohne Alkohol CHF 10.50

*Dänemark
Hot Berry
Ice café*

Coupen mit Alkohol CHF 12.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Colonel: Zitronensorbet mit Vodka

*Glacékugeln in diversen Sorten
pro Kugel CHF 3.00*

*Vanille, Schokolade, Zwetschgen,
Zitrone, Pistache, Mocca, Erdbeere,
Caramel, Stracciatella, Blutorange,
Himbeere*





*Down Under - Sehnsuchtsort mit herrlicher Natur, der auch noch international ausgezeichnete Weine offeriert!
Die grosse Weinnation in Übersee ist ein Eldorado für entdeckungsfreudige Weinkenner.*

Erleben Sie bei uns den faszinierenden Geschmack von Rebsortenklassikern wie Syrah - der in Australien Shiraz heisst -, Grenache, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon und anderen aus Down Under!



Es ist Zeit für einen guten Wein!



WYHUS RYF

Apéro/Moscato

1dl
7,5dl

Lake Breeze Moscato
Fruchtig, süß

7.50
41.50

Willowglen Moscato
Leicht, fruchtig, süß

6.50
35.00

Weissweine

Willowglen
Chardonnay

5.50
36.50

Family Selection
Semillon, Chardonnay

5.50
36.50

Angas & Bremer
Pinot Gris

5.50
36.50

Roséweine

Angas & Bremer
Sangiovese

5.50
36.50

Irvine Springhill
Primitivo/Zinfandel

6.50
41.50



Dessertweine



WYHUS RYF

Woodstock Coast & Creek

*Botritys Blend
Langhorn Creek*

Süßer Dessertwein im französischen Stil. Wunderbar ausbalancierte Süße mit einer spritzigen Säure. Pfirsiche, Aprikosen, Zitrone, Bittermandel und Honig mit wärmendem Unterton von Ingwer.

1dl CHF 10.50

3.75dl CHF 38.50

De Bortoli Noble One

*Botritys Semillon
Riverina*

Aromen nach Vanille, Aprikosen und leichten Zitrus Düften. Im Gaumen liebliche Aromen von Aprikosen und Orangen sowie Zitrus- und Vanillenoten. Die Balance zwischen Säure und Süsse, ist perfekt. Der Abgang ist seidig und langanhaltend.

1dl CHF 19.50

3.75dl CHF 64.50



Portweine



WYHUS RYF

DeBortoli Old Boys
Rare red Blend
21 Year old

Mit einem Grundwein
Durchschnittsalter von 21 Jahren
gehört dieser Port zu einem der
besten seines Faches. Konzentrierte
Fruchtnoten, Mocca und Kaffee
vereinigen sich mit Vanille- und
Holznoten. Sehr harmonisch!

1dl	CHF 19.50
5dl	CHF 89.50

Woodstock Muscat
Muscat
Mc Laren Vale

Das Durchschnittsalter dieses Port ist
15 Jahre, wobei der älteste verwendet
Grundwein bereits 25 jährig ist. Ein
klassischer Likör, der nach Toffee,
Caramel und Weinbeeren erinnert,
wobei auch Aromen von
Orangenzesten bemerkbar sind.
Unfiltriert!

1dl	CHF 14.50
3.75dl	CHF 48.50



Die Ökobilanz des Weins aus Australien

Mehrere Studien haben gezeigt, dass Weine aus Übersee trotz der grossen Transportdistanzen nicht zwingend eine schlechte Ökobilanz aufweisen. Einerseits zeigt sich, dass eine Flasche Wein, die z.B. aus Südtalien per Lastwagen in die Schweiz importiert wird, in Sachen Transport eine ähnliche CO₂-Bilanz hat wie eine aus Übersee per Schiff via Rotterdam nach Basel transportierte Flasche, die nur noch die letzten Kilometer per Lastwagen zurücklegt, d.h. die Wahl des Transportmittels ist bedeutender als die Transportdistanz (Manuel Pauli, Dominik Saner und Franziska Stössel, Energy Science Center ETH Zürich)



Rotweine



WYHUS RYF

1dl
7,5dl

White, Angas&Bremer 4.50
Shiraz/Cabernet 31.50

The Creek, Angas&Bremer 5.-
Grenache, Malbec, Shiraz 36.50

Three Gardens, Langmeil 6.-
Grenache, Shiraz, Mataro 41.50

Black Beauty, Langmeil 6.-
Malbec 41.50

Coin Selection, Lost Penny 6.-
Shiraz 41.50

Inigo, Sevenhill 7.-
Barbera 48.50

Valley Floor, Langmeil 5dl 40.-
Shiraz 53.50

St. Ignatius, Sevenhill 5dl 47.50
Cab.Sauv/Cab.Franc/Mer/Grena 61.50

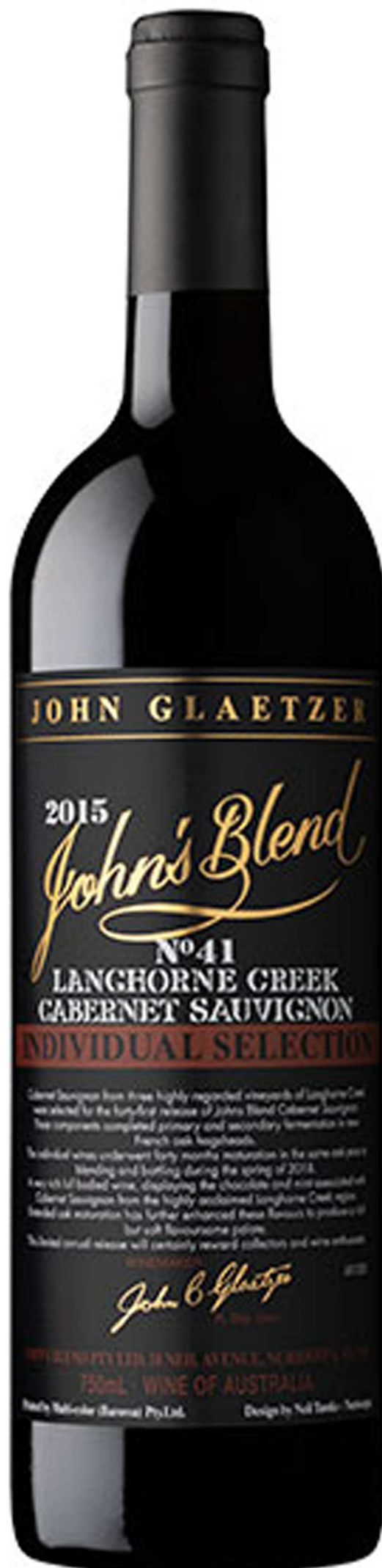
Quartett, Lost Penny 5dl 42.50
Cab.Sauv/Shir/Merl/Grenache 56.50

Johns Blend 5dl 80.-
Shiraz 98.-

Johns Blend 5dl 80.-
Cabernet Sauvignon 98.-

Winemaker's Selection 5dl 80.-
Shiraz 98.-

Glaetzer Anaperenna 5dl 90.-
Shiraz/Cabernet Sauvignon 109.-





WALDMANNSTRASSE 21, 3027 BERN

WWW.RESTAURANTTSCHARNERGUT.CH