



Mittags ist es der beliebte Treffpunkt für Geschäftsleute, um das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden. Und abends wird ein jeder Gast angenehm überrascht sein, was ihm das Restaurant Bederhof alles bieten wird. Fangen wir mit der Küche an: Eine kreative Schweizer

BEDERHOF

richtigen Appetit zu bekommen. In diesem Ambiente fühlt sich auch ein jeder wohl. Zum Aperitif oder auch Digestif macht man es sich an der gemütlichen Bar bequem. Die hübsch und ebenfalls geschmackvoll eingedeckten Tische im Restaurant, das in verschiedene Räume unterteilt ist,

strahlen viel Wärme aus. Und viel Licht spenden die großzügigen, langen Fensterfronten. An schönen Tagen dann scheint Ihnen auf der Terrasse noch zusätzlich die Sonne auf Ihr gewähltes Gericht. Rundum genießen Sie ein gelungenes Essen in der ebenso gelungenen Einrichtung des Bederhofs. Da passt auch noch die Lage des Restaurants: Ganz zentral mitten in Zürichs bekanntem Quartier Enge.



Küche sorgt für ein ungewöhnliches Angebot, bei der die Qual der Wahl nicht leichtfällt. Doch kommen die meisten Gäste auch immer gerne wieder, um bei frisch zubereiteten und köstlich kredenzten Gerichten den

SO RESERVIEREN SIE:

Restaurant Bederhof

Adresse:	Brandschenkestraße 177 CH-8002 Zürich
Telefon:	0041 / 44 / 285 15 00
Telefax:	0041 / 44 / 285 15 09
Öffnungszeiten:	Mo. bis Fr. 8.00 bis 24.00 Uhr Sa. 10.00 bis 24.00 Uhr, So. 17.00 bis 24.00 Uhr
Ruhetag:	Sonntag (Mai bis September)
Preise Hauptgang:	CHF 18,50 bis CHF 39,-
Sitzplätze:	75
Garten/Terrasse:	35 Sitzplätze
Kreditkarten:	Mastercard, Visa, AmEx, Diners, EC-Cash
Internet:	www.bederhof.ch

BEDERHOF KLASSIKER

VORSPEISEN

LATTICHERZ MIT GEHACKTEM EI	9.50
ZIEGENKÄSETIMBALE MIT PORTWEINFEIGEN & BALSAMICO	12.50
BALIK LACHSTATAR	17.00
ARTISCHOCKEN MIT VINAIGRETTE	12.50
MARKBEIN MIT TOAST	10.50

HAUPTSPEISEN

GHACKETS & HÖRNLI MIT ÖPFELMUES	18.50
WIENERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT	37.00
SIEDFLEISCH MIT BOUILLONGEMÜSE & SALZKARTOFFELN	30.50
MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN MIT ROSMARIN	32.00
ROBESPIERRE VOM RIND MIT POMMES ALLUMETTES	34.00
BACHFORELLE AUS DEM OFEN MIT GARTENKRÄUTER	36.00

DESSERT

CARAMELKÖPFLI MIT RAHM	10.00
WARME APFELTARTE MIT CRÈME FRAÎCHE	11.50
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT PISTAZIENSCHAUM	13.50