



## KULINARISCHES

*Sportgastro AG*  
Mingerstrasse 12 | 3014 Bern  
T +41 31 332 56 44 | F +41 31 348 46 41

SPORT  
**GASTRO**

# INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS.....	1
EINLEITUNG .....	2
APÉRO.....	3
MENU VARIANTEN.....	5
VORSPEISEN & SUPPEN .....	5
HAUPTGANG.....	9
KOMBI-MENU .....	10
DESSERT .....	17
MENU VORSCHLÄGE.....	19
BUFFET.....	20
VORSPEISEN.....	20
HAUPTGANG.....	22
DESSERT .....	26
SPEZIALANGEBOT .....	28
FRÜHSTÜCKSANGEBOT.....	29

# EINLEITUNG

Lieber Gast

Zu jedem gelungenen Anlass gehört ein individuell zugeschnittenes und saisonal passendes Speiseangebot. Wir setzen alles daran, Ihre persönlichen Wünsche und Vorlieben in Ihr Buffet, Menu oder Apéro einfließen zu lassen, um Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Gerne beraten wir Sie auch persönlich und stellen Ihnen ein individuelles Angebot, passend zu der jeweiligen Saison zusammen. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige kulinarische Leckerbissen, welche unsere Küche – nebst vielem Anderem – gerne für Sie zaubert.

Da wir grossen Wert auf regionale Produkte legen und daher immer saisonal kochen, sind ein paar aufgeführte Komponenten nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich. Jedoch passen wir natürlich gerne jedes Gericht für Sie an die jeweilige Saison an.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



# APÉRO

Stellen Sie sich aus dem nachfolgenden Fingerfood Angebot Ihren eigenen Apéro nach Ihrem «Gusto» zusammen.

## KALT

<b>Apéro Mix</b>	<b>pro Person</b>
Chips, Erdnüsse, Party-Mix (Laugengebäck)	2.50
Marinierte Oliven mit Thymian	3.00
Parmesan vom Stück gebrochen	3.00
Prussiens mit Speck, Tomaten- oder Basilikumpesto	3.00
<b>Fingerfood</b>	
<u>Bruschetta:</u>	
Rohschinken, Lachs	1.00
Tomaten- oder Olivenmousse	0.80
<u>Mini Canapé:</u>	
Salami, Schinken, Rindstatar, Thon, Lachs	3.00
<u>Mini Sandwich (Mini Laugenbrötli):</u>	
Salami, Schinken, Thon, Käse, Lachs, Rohschinken	3.00
<u>Arena Sandwich (Baguettebrot aufgeschnitten):</u>	
Salami, Schinken, Käse	2.50
Focaccia mit diversen Füllungen*	3.00
Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikum	3.00
Knackige Gemüsestangen mit Cocktail, Curry und Tatarsauce	3.00
Forellenmousse auf knuspriger Weissbrotscheibe	3.50
Früchte- oder Gemüse-Shot	3.00

**\*Gut zu wissen\***

**Für einen ausgedehnten Apéro Riche offerieren wir Ihnen gerne separat und nach Ihren Wünschen ein passendes Angebot**

## WARM

<b>Fingerfood</b>	<b>pro Stück</b>
Lauwarme Zwetschgen-Speck-Spiesse	2.00
Assortierte Platten mit folgender Auswahl:	
Mini Käseküchlein, mini Pizza,	
mini Frühlingsrolle und mini Schinkengipfeli	1.50
Rindshackbällchen auf Kraut-Karottensalat	3.50
Blätterteigkrapfen mit Gemüse- oder Pouletfüllung	3.50
Bärezipfu auf Sauerkraut und Brotchip	3.50
Bärezipfu auf Kartoffelsalat mit grobkörnigem Senf	3.50
Penne an Tomatensauce mit Sauerrahm	3.00
Safran-Risotto mit saisonalen Pilzen	3.00
Sautierte Riesencrevette auf asiatischem Gemüse	3.50
Poulet-Satay-Spiesse an würziger Erdnussauce	2.00
Dim-Sum mit Gemüse	3.00
Dim-Sum mit Crevetten	3.50
Edamame (junge, grüne Sojabohnen) im Bambus-Dämpfer	2.50
Thai-Curry-Shot	3.00
<b>DIVERSES</b>	
<b>Sandwich ab Meter mit div. Füllungen**</b>	
Ein Meter für 10-20 Personen	50.00
<b>Riesenbretzel (Pro Bretzel 500gr.) mit div. Füllungen**</b>	
Pro Bretzel für 2-5 Personen	18.00

**\*Folgende Füllungen stehen zur Auswahl**

Dörrtomaten- oder Olivenmousse  
Friskäse mit Kräutern  
Tomaten-Mozzarella (nur für Focaccia)

**\*\*Folgende Füllungen stehen zur Auswahl**

Schinken, Salami, Ei, Thon, Curry-Poulet oder Käse  
Roastbeef, Lachs mit Aufpreis  
(+CHF 5.00 / Meter, +CHF 2.00/Bretzel)

# APÉRO VORSCHLÄGE

Alle Apérovarianten wurden mit jeweils zwei Stück pro Komponente berechnet.

## MEDITERRAN 19.00

### Komponenten

- Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikum
- Assortierte Antipasti
- Bruschetta mit Rohschinken
- Penne an Tomatensauce mit Sauerrahm

## SWISSNESS 35.00

### Komponenten

- Mini Canapé mit Rindstatar
- Vollkornbrot mit Roastbeef und Tatarsauce
- Kartoffelsuppe im Shotglas
- Bärezipfu aufgeschnitten auf Kartoffelsalat mit grobkörnigem Senf
- Käseküchlein und Schinkengipfeli

## ASIA 31.00

### Komponenten

- Sautierte Riesencrevette auf asiatischem Gemüse
- Poulet-Satay-Spiesse an würziger Erdnussauce
- Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süsser Sojasauce
- Dim-Sum mit Gemüse
- Thai-Curry-Shot
- Edamame im Bambus-Dämpfer

## AROUND THE WORLD 24.00

### Komponenten

- Rauchlachstatar auf Pumpernickel
- Spanische Tortilla-Würfel mit Tomatensalsa
- Dim-Sum mit Gemüse
- Mariniertes Grillgemüse mit Feta

# MENU VARIANTEN

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts ein Menu nach Ihrem «Gusto» zusammen.

## VORSPEISEN & SUPPEN

<b>Suppen warm</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Karottencremesuppe mit Ingwer	10.00	9.00	8.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	10.00	9.00	8.00
Steinpilzcremesuppe	12.50	11.00	9.50
Safrancremesuppe mit karamellisiertem Speck und Bergkäse	11.00	10.00	9.00
Thaicurrysuppe mit gebratener Crevette	12.50	11.00	10.00
Kürbiscremesuppe mit geräucherter Entenbrust und Kürbiskernöl	11.50	10.50	9.50
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe	12.50	11.00	10.00
Champagnerschaumsuppe	11.00	10.00	9.00
<b>Suppen kalt</b>			
Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse	11.50	10.50	9.50
Joghurt-Lassi	11.50	10.50	9.50
Gazpacho, spanische Tomatenkaltschale	10.00	9.00	8.50
Gurkenkaltschale mit Rauchlachs, Crème fraîche und Dill	12.00	11.00	10.00

**Vorspeisen kalt**

<b>Vegetarisch</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Gemischter saisonaler Salat mit Brotcroûtons	7.00	6.00	5.00
Nüsslersalat mit französischer Salatsauce, gehacktes Ei und Knoblauch-Croûtons mit Speck	9.00	7.50	6.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum, grünes Salatbouquet und Vinaigrette aus Olivenöl und Balsamico	10.50	9.00	7.50
Randenmousse mit Kräutersalat und hausgemachtem Brioche	12.00	10.50	9.00
Gebackener Ziegenkäse auf grünem Salatbouquet mit Apfel-Chutney	13.50	12.00	10.50

**Fleisch**

Rindstatar mit grünem Salatbouquet und Brioche	16.50	15.00	13.50
Fein aufgeschnittener Bresaola mit grünem Salatbouquet und gehobeltem Steinpilz-Trüffel-Küssli	15.50	14.00	12.50
Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen und Apfel-Chutney	14.50	13.00	11.50
Siedfleisch-Carpaccio mit Portulak, Radiesli und Rosmarin-Croûtons	14.00	12.50	11.00
Rindsfilet-Carpaccio mit Trüffelöl, Parmesansplitter und Kräutersalat mit Honigdressing	19.50	18.00	16.50

**Fisch**

Lachstatar mit Orangen-Sauerrahm, Blattsalat und Croûtons	16.50	15.00	13.50
Geräucherte Pfeffer-Makrele auf Randen-Carpaccio mit Kräutersalat und Kräuter-Quarksauce	16.00	14.50	13.00
Graved-Lachs auf Kartoffel-Lauchsalat mit Dill-Senfsauce an einem Dressing aus Honig und Senf	17.00	15.50	14.00

**Vorspeisen warm**

<b>Fleisch</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Maispoulardenbrust auf orientalisch gewürztem Quinoa mit Zitronenschaum	17.50	16.00	14.50
Gebrautes Kaninchenrückenfilet im Rohschinkenmantel auf Dörrtomaten-Risotto mit Spinatblätter	18.00	16.50	15.00
Luganighe auf Kartoffel-Gemüsesalat mit Senfschaum und Kräuterbouquet	17.50	16.00	14.50
Entenbrust glasiert mit Honig auf Orangen-Mascarpone-Polenta dazu gebackenes Gemüse und Orangenschaum	18.50	17.00	15.50
<b>Fisch</b>			
Sautierte Riesencrevette auf Zitronengras-Couscous mit leichter Currysauce	17.50	16.00	14.50
Egliknusperli auf Blattsalat mit Tatarsauce	17.50	16.00	14.50
Sautiertes Lachsfilet auf Weisswein-Gemüse-Risotto mit Dillschaum	18.00	16.50	15.00
An der Haut gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut aus gerösteten Mandeln	18.00	16.50	15.00
Gebraute Jakobsmuschel auf Linsen-Gemüsebeet mit Reduktion aus Weisswein-Mandeln	18.50	17.00	15.50
Hummerschwanz auf Venere-Risotto und gebackenem Rucola mit einer Reduktion aus Safran-Orangen	23.00	21.50	20.00



**Vorspeisen Risotto und Pasta (nach Saison gegliedert)**

<b>Frühling</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Spargel-Risotto mit Dörrotomaten	14.50	13.00	11.50
Risotto mit Morcheln und Parmesansplittern	17.50	16.00	14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Spargel-Morchelragout	18.00	16.50	15.00
Tagliatelle mit leichter Rahmsauce und sautierten Morcheln	19.00	17.50	16.00

**Sommer**

Tomaten-Risotto mit Grillgemüse	15.50	14.00	12.50
Gemüse-Risotto mit sautierten Pilzen	16.00	14.50	13.00
Penne mit Dörrotomaten und sautierten Crevetten	17.00	15.50	14.00
Safran-Risotto mit Meeresfrüchten	17.00	15.50	14.00
Penne mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen	15.50	14.00	12.50

**Herbst**

Kürbis-Risotto mit Mascarpone und Kürbiskernöl	15.00	14.50	13.00
Weisswein-Risotto mit sautierten Eierschwämmli und frischen Kräutern	17.00	15.50	14.00
Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen und Weisswein-Rahmsauce	19.00	17.50	16.00

**Winter**

Randen-Risotto mit gebratenem Wirsing und Mascarpone	15.50	14.00	12.50
Steinpilz-Risotto mit Hobelkäsespäne	18.00	16.50	15.00
Trüffel-Risotto mit gebackenem Rucola	19.00	17.50	16.00
Tagliatelle mit Trüffel und leichter Champagner-Rahmsauce	22.00	20.50	19.00

**\*Gut zu wissen\***

**Alle Gerichte auf Seite 8 sind auch als Hauptgang erhältlich, Zuschlag von CHF 7.00 pro Gericht**

**HAUPTGANG**

<b>Klassiker</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich und Butternudeln	26.00	24.00	22.00
Schweinssteak Walliser Art, Schweinssteak mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken dazu Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	28.50	26.50	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	26.00	24.00	22.00
Knuspriges Cordonbleu vom Schwein, mit Pommes frites und Gemüse	30.00	28.00	26.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsauce, knuspriger Rösti und saisonaler Gemüsevariation	34.00	32.00	30.00
Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Reis und Früchten	26.00	24.00	22.00
Berner Platte mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen, Speck, Rippli, Saucisson und Wienerli	28.00	26.00	24.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Paprika-Rahmsauce, Champignons, Peperoni, Essiggurken und Zwiebeln dazu Trockenreis	44.00	42.00	40.00
Grilliertes Rindsentrecôte vom Schweizer Rind mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes allumettes und frischem Marktgemüse	42.00	40.00	38.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet	42.00	40.00	38.00
Gebackenes halbes Poulet mit Pommes frites (nur als 2-Gang möglich)	26.00		
<b>Fitnesssteller</b>			
Gemischter saisonaler Salat, verfeinert mit Brotcroûtons mit			
- Rindsentrecôte (200 gr.)	36.00	36.00	36.00
- Schweinssteak (180 gr.)	26.00	26.00	26.00
- Pouletbrust	21.50	21.50	21.50

**KOMBI-MENU (Hauptgang mit passender Beilage zum selber zusammenstellen, Komponenten individuell wählbar)**

<b>Kalb</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Kalbsschnitzel mit Limetten-Rahmsauce	36.00	32.50	31.00
Grilliertes Kalbssteak mit saisonaler Pilz-Rahmsauce	40.00	38.50	37.00
Kalbssteak mit Pinien-Kräuter-Kruste und Balsamicojus	40.00	38.50	37.00
Kalbskarree am Stück gebraten mit Marsalajus	38.00	36.50	35.00
Kalbskarree am Stück gebraten mit Rotweinjus und sautierten Mischpilzen	38.00	36.50	35.00
Kalbsfiletmedaillon im Kräutermantel mit Dörrotomatenjus	46.00	44.50	43.00

**Passende Stärke-Beilagen**

Weisswein-Risotto	3.00	3.00	3.00
Safran-Risotto	3.50	3.50	3.50
Bratkartoffeln mit Rosmarin	2.00	2.00	2.00
Kartoffelstock	2.50	2.50	2.50
Pasta	2.00	2.00	2.00

**Passende Gemüse-Beilagen**

Glasiertes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebackenes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebratener Cima di rapa (Stangelkohl)	2.00	2.00	2.00
Broccoli mit gerösteten Mandeln	1.50	1.50	1.50
Zweifarbige Thymian-Bohnen	1.50	1.50	1.50

<b>Rind</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter	36.50	35.00	33.50
Grilliertes Rumpsteak mit Kräuterbutter	32.50	31.00	29.50
Gebratenes Entrecôte double mit Balsamicojus	36.50	35.00	33.50
Grilliertes Rindsfilet Tournedos mit Portweinjus	41.00	39.50	38.00
Grilliertes Rindsfilet Tournedos mit Pinienkernen-Kräuter-Kruste und Balsamicojus	42.00	40.50	39.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce béarnaise	41.00	39.50	38.00

#### **Passende Stärke-Beilagen**

Weisswein-Risotto	3.00	3.00	3.00
Gebratene Rosmarin-Kartoffel-Ecken	2.00	2.00	2.00
Kartoffelgratin	3.50	3.50	3.50
Süßkartoffelstock	3.00	3.00	3.00
Pommes allumettes	3.50	3.50	3.50
Pommes frites	3.50	3.50	3.50
Venere-Risotto	3.50	3.50	3.50

#### **Passende Gemüse-Beilagen**

Glasiertes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebackenes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebratener Cima di rapa (Stangelkohl)	2.00	2.00	2.00
Broccoli mit gerösteten Mandeln	1.50	1.50	1.50
Zweifarbige Thymian-Bohnen	1.50	1.50	1.50

<b>Schwein</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Saltimbocca vom Schwein, Schweinsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Marsalajus	26.00	24.50	23.00
Schweinssteak mit Champignon-Rahmsauce	23.50	22.00	20.50
Schweinssteak mit Tomaten-Basilikum-Kruste und Rotweinjus	24.00	22.50	21.00
Schweinsfilet Mignon mit Apfelperlen und Calvadosauce	36.50	35.00	33.50
Schweinsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel mit Honigjus	36.50	35.00	33.50

#### **Passende Stärke-Beilagen**

Weisswein-Risotto	3.00	3.00	3.00
Safran-Risotto	3.50	3.50	3.50
Pilz-Risotto	3.50	3.50	3.50
Bratkartoffeln mit Rosmarin	2.00	2.00	2.00
Kartoffelstock	2.50	2.50	2.50
Kartoffelgratin	4.00	4.00	4.00

#### **Passende Gemüse-Beilagen**

Glasiertes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebackenes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebratener Cima di rapa (Stangelkohl)	2.00	2.00	2.00
Broccoli mit gerösteten Mandeln	1.50	1.50	1.50
Zweifarbige Thymian-Bohnen	1.50	1.50	1.50

<b>Lamm</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Lammracks am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Thymianjus	38.00	36.50	35.00
Lammnierstück mit Knoblauch-Kräuter-Kruste und Portweinjus	38.00	36.50	35.00

**Passende Stärke-Beilagen**

Basilikum-Dörrtomaten-Risotto	3.50	3.50	3.50
Safran-Risotto	3.50	3.50	3.50
Venere-Risotto	3.50	3.50	3.50
Gebratene Kartoffelscheiben	2.50	2.50	2.50
Kartoffelstock	2.50	2.50	2.50

**Passende Gemüse-Beilagen**

Glasiertes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebackenes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebratener Cima di rapa (Stangelkohl)	2.00	2.00	2.00
Broccoli mit gerösteten Mandeln	1.50	1.50	1.50
Zweifarbige Thymian-Bohnen	1.50	1.50	1.50

<b>Geflügel</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Mit Dörrtomaten-Mascarpone gefüllte Pouletbrust dazu Basilikumjus	28.00	26.50	25.00
Pouletbrust im Sesammantel und süsse Chillisauce	26.00	24.50	23.00
Mit Honig glasierte Maispouardenbrust dazu Orangenschaum	30.00	28.50	27.00
Maispouardenbrust mit saisonaler Pilz-Kräuter-Füllung und Balsamicojus	32.00	30.50	29.00

**Passende Stärke-Beilagen**

Trockenreis	1.50	1.50	1.50
Jasminreis	2.00	2.00	2.00
Weisswein-Risotto	3.00	3.00	3.00
Venere-Risotto	3.50	3.50	3.50
Gebratene Rosmarin-Kartoffel-Ecken	2.00	2.00	2.00

**Passende Gemüse-Beilagen**

Glasiertes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebackenes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebratener Cima di rapa (Stangelkohl)	2.00	2.00	2.00
Broccoli mit gerösteten Mandeln	1.50	1.50	1.50
Zweifarbige Thymian-Bohnen	1.50	1.50	1.50

<b>Fisch</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Gebratene Riesen-Crevetten mit Zitronengrasschaum	32.00	30.50	29.00
Sautiertes Zanderfilet mit gerösteter Mandelbutter	30.00	28.50	27.00
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce hollandaise	31.00	29.50	28.00
Eglifilet Müllerinnen Art, sautierte Eglifilet mit zerlassener Butter	35.00	33.50	32.00
Gebratene ganze Dorade gefüllt mit Gemüse dazu Kräuterjus (nur als 2-Gang möglich)	41.00		

#### **Passende Stärke-Beilagen**

Jasminreis	2.00	2.00	2.00
Trockenreis	1.50	1.50	1.50
Salzkartoffeln	2.00	2.00	2.00
Bratkartoffeln	2.00	2.00	2.00

#### **Passende Gemüse-Beilagen**

Glasiertes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebackenes saisonales Gemüse	2.00	2.00	2.00
Gebratener Cima di rapa (Stangelkohl)	2.00	2.00	2.00
Broccoli mit gerösteten Mandeln	1.50	1.50	1.50
Zweifarbige Thymian-Bohnen	1.50	1.50	1.50
Blattspinat	1.50	1.50	1.50

#### **Vegetarisch (ohne Beilagen)**

Gemüsestrudel mit Tomatencoulis	26.50	25.00	23.00
Grillierter Tofu mit Kräuter-Rahmsauce	25.00	23.50	22.00
Gemüse Picatta mit Knoblauchsauce	26.00	24.00	22.00
Spanische Gemüse-Tortilla mit Tomatensalsa	22.00	20.00	18.00
Auberginen mit Linsen-Gemüse-Füllung	27.00	25.50	24.00
Mit Couscous gefüllte Zucchini (Vegan)	25.50	24.00	22.50

***(weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf Seite 8)***



<b>Wild</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Hirschpfeffer mit Speck und Croûtons	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Sautiertes Rehschnitzel mit Eierschwämmli-Preiselbeersauce	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Gebratenes Hirschentrecôte mit sautierten Mischpilzen und Wildjus	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Rehentrecôte mit Pilz-Kräuter-Kruste und Preiselbeerjus	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Rehgeschnetzeltes mit Wild-Rahmsauce und sautierten Mischpilzen	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Hirschfiletmedaillons mit Apfel-Birnen-Wildsauce	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

#### **Passende Stärkebeilagen**

Spätzli (Nature, mit Kräutern oder Safran)	3.50	3.50	3.50
Weisswein-Risotto	3.00	3.00	3.00
Gnocchi	2.50	2.50	2.50

#### **Passende Gemüsebeilagen**

Rahm-Wirsing mit Preiselbeeren	3.50	3.50	3.50
Gebackene Sesam-Pastinaken	3.00	3.00	3.00
Safran-Schwarzwurzeln	3.00	3.00	3.00
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni	4.00	4.00	4.00

#### **Kinderkarte (bis 12 Jahren)**

Schweinschnitzel (70 gr.) mit Pommes frites und Gemüse	13.50
Chicken-Nuggets (6 Stück) mit Pommes frites und Gemüse	12.50
Gemüseteller	12.50
Pizza Margherita (ab 10 Kinder)	12.50
Pasta mit Tomatensauce	8.00

DESSERT

Süsse Köstlichkeiten	2-Gang	3-Gang	4-Gang
Frischer Fruchtsalat mit Minze	11.00	9.00	7.00
Crema catalana – Dessertcreme mit fester Karamellschicht überzogen	12.00	10.00	8.00
Zitronentarte mit Baiser	14.00	12.00	10.00
Gebrannte Creme nach Grosis Art	10.00	8.00	6.00
Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse und Früchtegarnitur	12.50	10.50	8.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Früchtegarnitur	12.50	10.50	8.50

**Kombi-Dessert (Dessertteller zum selber zusammenstellen, Komponenten individuell wählbar)**

Saisonal abgestimmt und marktfrisch, bestehend aus jeweils einer leichten Mousse/Creme, einem erfrischenden Frucht- oder Beerenkomponenten und einem Gebäck

Auswahl an drei Komponenten	15.50	15.50	15.50
-----------------------------	-------	-------	-------

Dessertkomponenten zur Auswahl:

Mousse/Creme

- Zweifarbiges Panna cotta aus Schokolade und Birne
- Thymian Panna cotta mit Limoncellogelee
- Kalamansimousse mit Passionsfruchtgelee
- Joghurt-Honig Panna cotta mit Himbeergelee
- Tiramisu im Glas
- Zimtmousse
- Schokoladenmousse
- Zweifarbiges Schokoladenmousse (weiss und dunkel)
- Tobleronemousse
- Mangomousse
- Beerenmousse
- Zitronenquarkcreme
- Passionsfrucht mousse
- Piña Colada Mousse
- Gebrannte Creme
- Vanille Bavaois mit Beerenmousse
- Tobleronemousse (weisse, dunkle oder Milkschokolade)
- Mandarinenmousse
- Marroni Mousse

Frucht und Beere

- Apfelkompott
- Himbeerkompott
- Aprikosenkompott
- Kirschenkompott
- Mangowürfel

Gebäck

- Linzertorte
- Haselnuss-Muffin
- Schokoladen-Muffin
- Mandel-Zitronenküchlein
- Himbeer-Cupcake
- Schokoladen-Cupcake
- Schokoladen-Erdnussbutter-Cupcake
- Bananen-Clafutis
- Brownies
- Früchte-Cake
- Pistazien-Gugelhopf
- Streuselkuchen
- Schokoladenkuchen (ohne Mehl)
- Mandel-Pistazien-Honig Küchlein
- Italienischer Kuchen mit weisser Schokolade
- Zitronengebäck
- Johannisbeerpuffkuchen
- Rum-Schokoladencake

<b>Käse Spezialitäten</b>	<b>2-Gang</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>
Käseteller mit 6 verschiedenen Käsesorten und einer reichhaltigen Garnitur aus Trauben, Baumnüssen, Feigensenf und Ängelibrot.	17.00	15.50	14.00
Käseteller mit 8 verschiedenen Käsesorten und einer reichhaltigen Garnitur aus Trauben, Baumnüssen, Feigensenf und Ängelibrot.	19.00	17.50	16.00

# MENU VORSCHLÄGE

## Menu 1

Gemischter Blattsalat mit Brotcroûtons

\*\*\*

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück  
serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Minze

**CHF 40.00 pro Person**

## Menu 2

Gemischter Blattsalat mit Sprossen und Brotcroûtons

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise  
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet

\*\*\*

Zweifarbige Tobleronemousse mit Früchtegarnitur

**CHF 58.00 pro Person**

## Menu 3

Sautierte Riesen-Crevetten auf Zitronengras-Couscous  
mit leichter Currysauce

\*\*\*

Gebratenes Entrecôte double mit Balsamicojus  
dazu gebratene Rosmarin-Kartoffel-Ecken  
und glasiertes saisonales Gemüse

\*\*\*

Dessert Trilogie

**CHF 67.00 pro Person**

# BUFFET

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts ein Buffet nach Ihrem «Gusto» zusammen.  
Buffets sind ab 20 Personen erhältlich.

## VORSPEISEN

### Salatbuffet

### Pro Person

Frisches Salatbuffet mit italienischer und französischer Salatsauce, mit knusprigen Brotcroûtons, Kräutern und Kernen. Dazu servieren wir Partybrötli und Ängelibrot.

2 gemischte Gemüsesalate und 1 Blattsalat	6.00
4 gemischte Gemüsesalate und 2 Blattsalate	8.00
6 gemischte Gemüsesalate und 2 Blattsalate	10.00

Salate während ganzem Jahr zur Auswahl:

- Randen
- Mais
- Rüeбли
- Gurken
- Selleriesalat
- Kabis
- Blattsalat

### Antipastibuffet

Pro Person

Bestehend aus italienischen Leckereien, nordischen Spezialitäten aus Meer und See und schweizerischen Fleisch- und Käsevariationen. Dazu servieren wir Partybrötli und Ängelibrot.

8 Komponenten	13.00
10 Komponenten	15.00
15 Komponenten	17.00
20 Komponenten	24.00

Antipasti zur Auswahl:

- |  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| - Oliven grün Gigante  | - Seppioline marinata (kleine Tintenfische)        | - Pflaumen gefüllt mit Honig      |
| - Oliven nere picante klein                                      | - Getrocknete Tomaten                              | Maracujafrischkäse*               |
| - Oliven schwarz   | - Aprikosen gefüllt mit Honig-Frischkäse*          | - Polipo (Oktopus)*               |
| - Calamari ripiene   | - Borretano Zwiebeln gegrillt*                     | - Sardellenfilet «Alici»*         |
| - Feigen gefüllt mit Wallnuss-Frischkäse*                        | - Champignonköpfe gefüllt mit Peperoni-Frischkäse* | - Weinblätter gefüllt mit Reis in |
| - Lychees gefüllt mit Sweetpepperfrischkäse*                     | - Datteln gefüllt mit Frischkäse*                  | Kräuteröl*                        |
| - Reichhaltige Platten mit Trockenfleisch- und Käsespezialitäten | - Borretane Zwiebeln rot*                          | - Kapernapfel mit Stiel           |
| - Pfeffermakrele   | - Geräucherte Forelle                              | - Grillgemüse                     |
| - Räucherlachs mit Meerrettich                                   |  |                                   |

\*Muss mind. 10 Tage vor dem Anlass vorbestellt werden

### Suppenbuffet

Im grossen Suppentopf zum selber schöpfen. Dazu servieren wir Partybrötli und Ängelibrot.

Karottencreme-, Tomatencreme-, Gemüsecreme-, Kartoffelpüreesuppe, saisonale Suppe	8.00
Mango- oder Melonenkaltschale, Gazpacho	8.00

## HAUPTGANG

I wird bei einer Auswahl von nur einer Hauptkomponente verwendet

II wird bei einer Auswahl ab zwei zusammengestellten Hauptkomponenten verwendet

III wird bei einer Auswahl ab drei zusammengestellten Hauptkomponenten verwendet

Ohne Vorspeise- oder ohne Dessertauswahl wird ein Zuschlag von CHF 8.00 pro Person berechnet

Rind	I/Person	II/Person	III/Person
Rosa gebratenes Roastbeef vor dem Gast tranchiert mit Sauce béarnaise	32.00	16.00	11.00
Rindshuftsteak mit Café de Paris	27.00	13.50	9.00
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce	22.00	11.00	8.00
Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce	16.00	8.00	6.00
Suure Mocke mit Silberzwiebeln und gebratenem Speck	25.00	12.50	9.00
Rindsgeschnetztes mit Mischpilz-Rahmsauce	20.00	10.00	7.00
Rindsgeschnetztes Berner Art mit Speck und Champignons	20.00	10.00	7.00
Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Peperoni, Essiggurken, Zwiebeln und Champignons	20.00	10.00	7.00
Rindshamburger zum Selberzusammenstellen mit Tomaten, Zwiebeln, Eisberg und Gurken	26.00	13.00	13.00

Kalb	I/Person	II/Person	III/Person
Rosa gebratenes Kalbsnierstück vor dem Gast tranchiert mit saisonaler Pilz-Rahmsauce	35.00	17.50	12.00
Kalbsschulterbraten vor dem Gast tranchiert mit Balsamicojus	25.00	12.50	9.00
Geschmorte Kalbsschulter vor dem Gast tranchiert mit Dörrotomatenjus	27.00	13.50	9.00
Kalbsragout Grossmutter Art mit Perlwiebeln, Speck und Champignons	21.00	10.50	7.00
Züri-geschnetztes mit Champignon-Rahmsauce	22.00	11.00	8.00

Schwein	I/Person	II/Person	III/Person
Schweinssteak mit Paprika-Rahmsauce	20.00	10.00	7.00
Schweinschalsbraten mit Senf mariniert und Krätuerjus	18.00	9.00	6.00
Schweinschalsbraten mit Calvadosauce	18.00	9.00	6.00
Saltimbocca vom Schwein, Schweinsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Marsalajus	21.00	10.50	7.00
Schweinskrustenbraten mit grobkörniger Senfsauce	18.00	9.00	6.00
Schweinsgeschnetztes mit Pilz-Rahmsauce	16.00	8.00	6.00
Bärezipfu im Zwirbeli mit Senf	8.00	4.00	3.00
Berner Platte mit Saucisson, Speck und Wienerli	19.00	9.50	7.00
Warme Hamme mit Senf	17.00	8.50	7.00

<b>Geflügel</b>	<b>I/Person</b>	<b>II/Person</b>	<b>III/Person</b>
Pouletsaftbraten mit Salbeijus	20.00	10.00	7.00
Pouletgeschnetztes mit Currysauce	21.00	10.50	7.00
Truthahnbrust glasiert mit Apfelsauce	16.00	8.00	6.00
Truthahngeschnetztes mit geräucherter Paprika-Rahmsauce	17.00	8.50	6.00
<b>Fisch</b>			
Zanderfilet sautiert mit gerösteter Mandelbutter	25.00	12.50	9.00
Eglifilet Müllerinnen Art, Eglifilet sautiert mit zerlassener Butter	30.00	15.00	10.00
Lachsfilet gebraten mit Sauce hollandaise	26.00	13.00	9.00
Riesen-Crevetten gebraten mit Zitronengrasschaum	27.00	13.50	9.00
<b>Swissness</b>			
Älplermakaroni mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln, Speck und Apfelmus	14.00	7.00	5.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	17.00	8.50	6.00
Raclette vom Laib vor dem Gast abgestrichen, mit Gschwellti, Cornichons und Silberzwiebeln	15.00	7.50	5.00
<b>Mediterran</b>			
Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an brauner Butter mit Dörrtomaten	12.00	6.00	4.00
Caramelle Salmone mit Kardamom-Vanille-Dill-Sauce mit Pastis	14.00	7.00	5.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch	15.00	7.50	5.00
Farfalle mit Basilikumpesto und Pinienkernen	10.00	5.00	4.00
Safran-Risotto mit Steinpilzen	13.00	6.50	5.00
<b>Asia</b>			
Gelbes Thaicurry mit Poulet, Bambussprossen und Gemüse	21.00	10.50	7.00
Rotes Thaicurry mit Rindfleischstreifen, Bambussprossen und Gemüse	20.00	10.00	7.00
Gelbes Gemüsecurry	11.00	5.50	4.00
Tamilisches Auberginencurry	17.00	8.50	6.00
Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, Ei und Tofu	14.00	7.00	5.00
Poulet-Sweet-Sour mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln	21.00	10.50	7.00
Teriyaki-Poulet mit Pak-Choi Gemüse und Sojasprossen	22.00	11.00	8.00
Nasi Goreng mit Rindfleisch	20.00	10.00	7.00



**Sushi**

Pro Stück (Menge frei wählbar, wir empfehlen 2 Stück pro Person)	Stück
Hosomaki, aus einem halben Nori-Blatt verschieden gefüllte Reisrollen	2.00
Gemüse Maki, Gemüsereis Rollen	2.50
Maki, Reisrollen mit Fisch oder Avocado	2.50
Nigiri, Lachs oder Weissfisch-Reisrollen mit Fischescheibe belegt	3.00
Nigiri Tuna, Reisrollen mit Thunfischescheibe belegt	3.50

**Barbecue**

**Pro Person**

Salat: Gemischter Blattsalat mit italienischer und französischer Salatsauce, Kartoffelsalat, Kirschtomatensalat mit Mozzarellaperlen und grünem Pesto, Maissalat mit Curry	
Fleisch und Beilagen: Kalbsbratwurst, Pouletbrüstchen an Kräutermarinade, Rindssteak an Pfefferschrot, Schweinshalssteak an würziger Senfmarinade	
Baked-Potatoes mit Sauerrahm und Grillgemüse	
Saucen: BBQ Beef, Honig-Dijonsenf, Ketchup und Mayonnaise, Sour-Cream	42.00

**\*Gut zu wissen\***

**Bei guter Witterung, Grill Live Station mit Grillmeister möglich, Zuschlag von CHF 150.00 pro 60 Personen**

<b>Stärkebeilagen</b>	<b>Pro Person</b>
Kartoffelstock	2.50
Kartoffelgratin	4.00
Gebratene Kartoffelscheiben	2.00
Bratkartoffeln	2.00
Salzkartoffeln	2.50
Rösti	3.00
Berner Rösti (mit Speck)	4.00
Kartoffelsalat	4.00
Teigwaren	2.00
Carbonara- oder Bolognaisesauce	6.00
Tomaten- oder Pestosauce	4.00
Spätzli	3.50
Spätzli mit Safran	4.00
Weisswein-Risotto	3.00
Rotwein-Risotto	4.00
Safran-Risotto	3.50
Tomaten-Risotto	3.00
Trockenreis	1.50
Pilawreis	2.00
Jasminreis	2.50
<b>Gemüsebeilagen</b>	
Dreierlei sautiertes und saisonales Gemüse	2.00
Dreierlei gebackenes und saisonales Gemüse	1.50
Brokkoli mit Mandelsplitter	2.00
Blumenkohl Polnische Art	1.50
Glasierete Karotten	1.50
Ratatouille	2.00
Peperonata	1.50

**DESSERT**

**Kombi-Dessert (Dessertbuffet zum selber zusammenstellen, Komponenten individuell wählbar)**

**Pro Person**

Saisonal abgestimmt und marktfrisch, bestehend aus jeweils einer leichten Mousse/Creme, einem erfrischenden Frucht- oder Beerenkomponenten und einem Gebäck

Auswahl an vier Komponenten aus dem Angebot auf Seite 17 (pro Person durchschnittlich drei Stück zur Verfügung)	14.00
---	-------

Auswahl an sechs Komponenten aus dem Angebot auf Seite 17 (pro Person durchschnittlich drei Stück zur Verfügung)	15.00
--	-------

Mit Schokoladenbrunnen und Früchteplatte	3.50
--	------

Nur Schokoladenbrunnen und Früchteplatte	12.50
--	-------

Süsse Stückli wie mini Muffin, mini Donut, mini Rüblichueche, mini Mandelchueche, mini Profiteroles und mini Cremeschnitte	6.00
--	------

**Käsespezialitäten**

Unsere Käsebuffets servieren wir mit einer reichhaltigen Garnitur aus Trauben, Baumnüssen, Feigensenf und Ängelibrot.

Käsebuffet mit 7 verschiedenen Käsesorten	15.00
---	-------

Käsebuffet kombiniert mit Dessertbuffet	7.00
---	------

**Käsesorten vom Chäsueb zur Auswahl:**

<b>Kuhmilch:</b>	<b>Ziegenmilch:</b>	<b>Schafmilch:</b>
<i>Hartkäse</i>		
- Alpkäse Eggli		
- Grand Papa		
<i>Halbhartkäse</i>		
- Bachtelstein	- Chèvre de Berne	- Le Fondant de l'île de Beauté
- Chällerhocker	- Dallenwiler Wychäs	- Schafkäse Reutigen
- Chaux d'Abel		
- Edel – Suisse rustique		
- Mont Vully Réserve		
<i>Frischkäse</i>		
- Bärner Küssli		
<i>Weichkäse</i>		
	- Wangener Frischziegenkäse	
- Brie Barrique	- Chevrot	- Carboncino (Kuh, Schaf, Ziege)
- Försterkäse	- Carboncino (Kuh, Schaf, Ziege)	
- Carboncino (Kuh, Schaf, Ziege)		
- Münster		
- Tomme la Fleur		
<i>Blauschimmelkäse</i>		
- Jersey Blue		
- Blue 61		

## SPEZIALANGEBOT

	<b>Pro Person</b>
<b>Käsefondue (à discrétion)</b> Traditionelles, urchiges Käsefondue mit mildem Emmentaler, rezentem Greyerzer, abgerundet mit cremigem Vacherin, dazu servieren wir Brot und Kartoffeln	26.00
<b>Fondue-Chinoise Classic (à discrétion) ab 15 Personen</b> Auswahl an Rind- und Trutenfleisch mit drei Saucen dazu servieren wir Pommes frites und Reis, Blattsalat, Senfrüchte, Maiskölbchen, Cornichons, Silberzwiebeln, Dörrtomaten und Oliven	45.00
<b>Fondue-Chinoise Deluxe (Portion à 300 Gramm) ab 15 Personen</b> Auswahl an frischem und handgeschnittenem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch mit fünf Saucen dazu servieren wir Pommes frites und Reis, Blattsalat, Senfrüchte, Maiskölbchen, Cornichons, Silberzwiebeln, Dörrtomaten und Oliven	62.00
<b>Pastaplausch (à discrétion) ab 15 Personen</b> 2 gemischte Salate und 1 Blattsalat mit französischer und italienischer Sauce Pastabuffet mit drei verschiedenen Komponenten (nature / gefüllt / überbacken), zwei Saucen, Brotkorb und Reibkäse	29.50
<b>Snack (Eine Portion pro Person)</b>	
Bärezipfu im Zwirbeli und Senf	8.50
Kalbsbratwurst mit Ruchbrot	8.50
Hot-Dog mit Senf oder Ketchup	8.50
Weisswurst mit Brezel und süßem Senf	8.50
Gulaschsuppe	8.50

# FRÜHSTÜCKSANGEBOT

## Zmorge

Kaffee, Milchkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
Verschiedene Brötchen, Buttergipfeli, Ruchbrot und Zopf  
Birchermüesli  
Käse- und Aufschnittplatten  
Butter, Konfitüre und Honig

Pro Person

17.50

---

## Brunch Buffet

Kaffee, Milchkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
Verschiedene Brötchen, Buttergipfeli, Ruchbrot und Zopf  
Diverse Joghurts und Knuspermüesli  
Früchteplatten  
Käse- und Aufschnittplatten  
Rührei  
Butter, Konfitüre und Honig

25.00

---

## Brunch Buffet Deluxe

Kaffee, Milchkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
Verschiedene Brötchen, Buttergipfeli, Ruchbrot und Zopf  
Diverse Joghurts  
Knuspermüesli  
Früchteplatten  
Käse- und Fleischplatten mit Wurst- und Trockenfleischspezialitäten  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Original Berner Rösti mit Speckwürfeli  
Kleine gebratene Kalbs- und Schweinswürstli  
Rührei  
Butter, Konfitüre und Honig

38.00

---