

Menuvorschlage

Lieber Gast

Es freut uns, Ihnen unsere Menuvorschlage für Ihr Bankett unterbreiten zu dürfen.

Damit der Anlass reibungslos und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten:

- Das Menu ist frühzeitig, bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass, zu bestellen. Für die Menubesprechung bitten wir Sie um eine telefonische Vereinbarung eines Termins.
- Bitte beschränken Sie sich auf ein einheitliches Menu.
- Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so lassen Sie es uns wissen. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit Ihren Wunsch.
- Die Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
- Die genaue Teilnehmerzahl ist uns bis spätestens 48 Stunden vor Beginn des Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz unserer Mitarbeiter planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.
- Wenn Sie Ihr Dessert selber mitbringen, so verrechnen wir Ihnen CHF 5.50 pro Gedeck und für den Service.
- Unsere Tische sind immer schön dekoriert. Sollten Sie einen speziellen Wunsch für eine Dekoration haben, geben wir dies gerne in Auftrag.
- Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.
- Unsere Räumlichkeit steht Ihnen für Ihr Mittagsbankett bis 16:30 Uhr zur Verfügung. Abends am Montag, Donnerstag und Sonntag bis 23:30 Uhr. Freitag und Samstag bis 00:30 Uhr. Verlängerung pro Stunde CHF 200.-
- Das Restaurant ist jeweils am Dienstag und Mittwoch geschlossen.
- Mitte Juli bis Mitte August haben wir Betriebsferien. Bitte fragen Sie nach den genauen Daten.
- Unsere Preise sind Nettopreise, also inkl. 7.7 % MwSt. Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Vorspeisen

| | |
|---|----------|
| Hausgemachte Terrine nach Wahl Pilz-, Fisch-, Spargel-, Rauchlachs- oder Hausterrine begleitet von Apfelsalat | 19 |
| Leicht pikantes Tatar Duet Kalb und Rind | 24 |
| Cavaillon Melone mit Rohschinken | 18 |
| Rindfleischcarpaccio mit Trüffelöl und Parmesansplitter | 23 |
| Hausgeräucherter Schottischer Wildlachs kombiniert mit Foie Gras und Brioches | 24 27 |
| Vorspeisevariation Rauchlachs, Tatar, Terrine | 25 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Knackiger grüner Salat | 10 |
| Bunter gemischter Salat | 12.50 |
| Gürbetaler Nüsslersalat mit Ei | 14 |
| mit Ei und Speck | 16 |
| Salat Allerlei im Schüsseli mit knusprigem Ei | 18 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Tomatenschaumsuppe mit Pestorahmhaube | 9.50 |
| Kräutersuppe mit Haselnusschaum überbacken | 11 |
| Spiezer Weinsuppe | 13 |
| Rindskraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl | 8 |
| Thunersee Fischsuppe | 14 |
| Gazpacho Andalouse (Kalte Suppe) Sommer | 11 |
| Melonen Kaltschale (Kalte Suppe) Sommer | 11 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Gebratener Zander auf Zitronenrisotto | 22 |
| Eglifilet gebraten, Salzkartoffeln | 23 |
| Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch | 21 |
| Blätterteigkissen mit Waldpilzen | 20 |
| Gebratenes Thunersee Felchenfilet, Reis | 22 |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---|----|
| Reichhaltiger saisonaler Gemüseteller | 31 |
| Tofu Stroganoff, Gemüse garnitur, Reis | 38 |
| Tofu Piccata, Gemüse garnitur, Safranrisotto | 38 |
| Paniertes Gemüseschnitzel, Gemüse garnitur, Pommes frites | 36 |
| Frühlingsrollen, Gemüse garnitur | 28 |

Fisch

| | |
|---|----|
| Lachsmedaillon mit Tomaten und Basilikum Gemüse garnitur, Reis | 42 |
| Eglifilet gebraten oder frittiert, Tartarsauce Gemüse garnitur, Salzkartoffeln | 39 |
| Gebratenes Thunersee Felchenfilet Gemüse garnitur, Reis | 38 |
| Gebratener Zander Gemüse garnitur, Zitronenrisotto | 44 |

Fleisch

| | |
|--|----|
| Schweinskarreebraten an Kräuterjus Gemüse garnitur, Pommes frites | 34 |
| Schweinssteak Hawaii Gemüse garnitur, Kroketten | 37 |
| Schweinspiccata nach Tessiner Art (Schweinsfilet) Gemüse garnitur, Safranrisotto | 35 |
| Schweinsrahmschnitzel Gemüse garnitur, Nüdeli | 29 |
| Schweinfilet Holzbrügg Gemüse garnitur, Kroketten | 38 |
| Saffige Maispouardenbrust an Rosmarinrahm Gemüse garnitur, Pommes frites | 36 |
| Rindsschmorbraten nach Burgunder Art Gemüse garnitur, Kartoffelstock | 37 |
| Suure Mocke nach Grossmutter's Art Gemüse garnitur, Kartoffelstock (eingelegter Rindsbraten Vorbestellung mind. 10 Tage) | 37 |
| Rindsfilet originell serviert mit verschiedenen Saucen und Salaten Pommes frites | 57 |
| Rindsfilet Sauce Bernaise Gemüse garnitur, Pommes frites | 57 |
| Entrecôte Café de Paris « Altes Hausrezept » Gemüse garnitur, Pommes frites | 46 |
| Entrecôte am Stück gebraten (Roastbeef) Sauce Bernaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin | 47 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce Gemüse garnitur, Nüdeli | 44 |
| Zartes Emmentaler Kalbssteak an Morchelsauce Gemüse garnitur, Kartoffelgratin | 57 |
| Rosa gebratenes Lamm entrecôte Provençale Gemüse garnitur, Kartoffelgratin | 44 |
| Les trois filets mit Morchel-, Bernaise- und Holzbrüggsauce Gemüse garnitur wird in zwei Gängen serviert | 56 |

Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von CHF 7 möglich.

Käse

| | |
|--|-------------|
| Brie gefüllt mit Trüffeln und Mühlbachbrot | 15 |
| Käsewagen mit Feigenbrot | 16 p. Pers. |

Desserts

| | |
|---|----------------|
| Hausgemachtes Parfait Grand Manier, Zitrone, Amaretto, Praline | 13.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | 11.50 |
| mit Vanilleglace und Rahm | 13.50 |
| Caramelköppli mit Rahm | 8.50 |
| Leichtes luftiges Kiwi Dessert | 12.50 |
| Mousse au Chocolat mit Vanilleglace | 13.50 |
| Hausgemachtes Sorbet mit Liqueur | 13.50 |
| Ananascarpaccio mit Baumnussparfait | 13.50 |
| Gebrannte Crème mit Rahm | 12 |
| Süsmostcrème mit Apfelsorbet | 12 |
| Saisonaler Dessertteller | 14.50 |
| Dessertbuffet mit Käseplatte | 25 p. Pers. |
| Hausgemachte Vacherin Glace | 15.50 p. Pers. |