



KULINARISCHES

Sportgastro AG
Mingerstrasse 12 | 3014 Bern
T +41 31 332 56 44 | F +41 31 348 46 41
www.sportgastro.ch

SPORT
GASTRO

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS.....	1
EINLEITUNG	2
APÉRO.....	3
MENU VARIANTEN.....	4
VORSPEISEN & SUPPEN	4
HAUPTGANG.....	8
KOMBI-MENU	9
DESSERT	15
BUFFET.....	17
VORSPEISEN.....	17
HAUPTGANG.....	19
DESSERT	22
SPEZIALANGEBOT	23
FRÜHSTÜCKSANGEBOT.....	24

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.

Wenn nichts Anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Unser Team gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen.

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



APÉRO

Klein aber fein...

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
Flammkuchentwists mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck (auch Vegi möglich)	3.50

Häppli und Co...

Bruschetta:

Rohschinken, Lachs, Geisskäse mit Honig	1.00
Tomatenmousse mit Tomatenconcassée	0.80

Mini Canapé:

Salami, Schinken, Rindstatar, Thon, Lachs	3.00
---	------

Mini Sandwich (Mini Laugenbrötli):

Salami, Schinken, Thon, Käse, Lachs, Rohschinken	3.00
Brioche mit diversen Füllungen*	3.50
Mini Tartelettes mit Rinds-oder Lachstatar	3.00

Mini Tartelettes mit Gemüsetatar	2.50
Focaccia mit diversen Füllungen*	3.00

Mini-Wrap mit Gemüse- oder Pouletfüllung	2.00
--	------

***Folgende Füllungen stehen zur Auswahl**
Frischkäse mit Kräutern, Gemüsetatar oder Forellenmousse

Suppen...

Kalter Früchtetshot	3.00
Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln (auch Vegi möglich)	3.00
Thai-Curry-Shot	3.00

Unbedingt ausprobieren...

Rindshackbällchen mit Aprikosenchutney	3.50
Creperolle mit Spinat-Pinienkernen Füllung	3.00
Vollkornbrot mit Roastbeef und Tatarsauce gefüllte Rohschinkenrollen mit Kräuterfrischkäse	4.00
Shakshuka im Glas (Tomaten-Peperoni-Gemüse und Ei)	3.00
Regionale Quinoa-Bällchen mit Randenpürre	3.00

Frisch und leicht...

Grillgemüse und Hummus im Glas	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikum	3.00
Saisonalen Frucht-Käse-Spiess	3.50
Couscoussalat mit Feta im Glas	3.00

Urchig...

Lauwarme Zwetschgen-Speck-Spiesse	2.00
Reichhaltige Platte mit Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu Ängelbrot/Partybrötli	7.00
Pro Fleischplatte für 4 bis 5 Personen	65.00
Pro Fleischplatte für 4 bis 5 Personen	55.00

Asiatisch...

Edamame im Bambus-Dämpfer	2.50
Poulet-Satay-Spiesse an würziger Erdnussauce	2.50
Shrimp am Spiess mit Sweet and Sour	2.50

Bärenstark...

Bärezipfu auf Kartoffelsalat mit grobkörnigem Senf	3.50
Gemischte Arancini (Risottokugeln)	2.50
Mini-Burger mit Pulled Beef und Coleslaw	3.50
Safran-Risotto mit saisonalen Pilzen oder Weissweinsrisotto	3.00
Geschmorte Rindskopfbäckchen mit Kartoffelstampf (auch möglich mit Gemüseragout)	4.50
	3.50

Passt immer...

Mini Käseküchlein, mini Pizza, mini Frühlingsrolle und mini Schinkengipfeli	1.50
---	------

Aus dem Wasser...

Frittierte Sardinen mit Sauce Tatar	3.50
Rauchlachstatar auf Pumpernickel	3.50
Forellenmousse auf knuspriger Weissbrotscheibe	3.50

Spanisches Temperament...

Spanische Tortilla-Würfel mit Tomatensalsa	2.50
Tortilla Chips mit Red Salsa, Sauerrahm und Jalapeños	3.00

Mal was anderes...

Sandwich ab Meter **

Ein Meter für 10-20 Personen	50.00
------------------------------	-------

Riesenbretzel (Pro Bretzel 500gr.) **

Pro Bretzel für 2-5 Personen	18.00
------------------------------	-------

****Folgende Füllungen stehen zur Auswahl**

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

MENU VARIANTEN

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

VORSPEISEN & SUPPEN

Suppen warm	2-Gang	3-Gang	4-Gang
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
Suppen kalt			
Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse	11.50	10.50	9.50
Vichyssoise – kalte Kartoffelsuppe	10.00	9.00	8.50
Gazpacho, spanische Tomatenkaltschale	10.00	9.00	8.50
Gurkenkaltschale mit Rauchlachs, Crème fraîche und Dill	12.00	11.00	10.00

Vorspeisen kalt

Vegetarisch	2-Gang	3-Gang	4-Gang
Gemischter saisonaler Blattsalat mit Brotcroutons und Honig-Balsamico-Dressing	7.00	6.00	5.00
Marktsalat mit Blatt- und Gemüsesalaten und Frechn-Dressing	9.00	8.00	7.00
Zweifarbigen Randencarpaccio mit Kräutersalat und hausgemachte Brioche	12.00	10.50	9.00
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Lavendel auf grünem Salatbouquet mit Apfel-Chutney	13.50	12.00	10.50
Saisonale Salate			
Frühling: Blattsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen	8.00	7.00	5.50
Sommer: Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum, grünes Salatbouquet und Vinaigrette aus Olivenöl und Balsamico	10.50	9.00	7.50
Herbst: Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen mit Honig-Balsamico-Dressing	10.00	8.50	7.00
Winter: Nüsslersalat mit französischer Salatsauce, gehacktes Ei und Knoblauch-Croutons mit Speck	9.00	7.50	6.00
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
Rinds-Carpaccio mit Trüffelöl, Parmesansplitter und Kräutersalat mit Honigdressing	19.50	18.00	16.50
Fisch			
Lachstatar mit Orangen-Sauerrahm, Blattsalat und Croutons	16.50	15.00	13.50
Geräucherte Pfeffer-Makrele auf Randencarpaccio mit Kräutersalat und Kräuter-Quarksauce	16.00	14.50	13.00
Graved-Lachs auf Kartoffel-Lauchsalat mit Dill-Senfsauce an unserem Hausdressing	17.00	15.50	14.00

Vorspeisen warm

Fleisch	2-Gang	3-Gang	4-Gang
Maispouardenbrust auf orientalisch gewürzter, regionalem 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, Tessiner Grillwurst, auf weisser Polenta mit Senfschaum und Kräuterbouquet	17.50	16.00	14.50
Fisch und Meeresfrüchte			
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
Vegetarisch			
Auberginen-Süßkartoffeltürmchen überbacken mit Parmesan und Rucola	14.50	13.00	11.50
Kichererbsentajine mit Gemüse	12.50	11.00	9.50
Tortilla mit rassisger Tomatensalsa	10.50	9.00	7.50

Vorspeisen (nach Saison gegliedert)

Frühling	2-Gang	3-Gang	4-Gang
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 Gemüsestreifen und sautierten Morcheln	19.00	17.50	16.00

Sommer			
Tomaten-Risotto mit Grillgemüse	15.50	14.00	12.50
Farfalle mit sautierten Riesencrevetten und Cherry Tomaten	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 Kürbisschaum und Amaretti-Brösel	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
Tagliatelle mit Trüffel und leichter Prosecco-Rahmsauce	22.00	20.50	19.00
Gnocchi mit Gorgonzolasauce	15.50	14.00	12.50

Gut zu wissen

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

HAUPTGANG

Klassiker	2-Gang	3-Gang	4-Gang
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 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 (von Oktober bis März erhältlich)	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 Rindsentrecote 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
Fitnesssteller			
Gemischter saisonaler Salat, verfeinert mit Brotcroutons 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)

Kalb	2-Gang	3-Gang	4-Gang
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

Rind	2-Gang	3-Gang	4-Gang
Grilliertes Entrecote mit Kräuterbutter	36.50	35.00	33.50
Grilliertes Rumpsteak mit Kräuterbutter	32.50	31.00	29.50
Gebratenes Entrecote 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 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 (Stängenkohl)	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

Schwein	2-Gang	3-Gang	4-Gang
Saltimbocca vom Schwein, Schweinsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Marsalajus	26.00	24.50	23.00
Schweinssteak mit Tomaten-Basilikum-Kruste und Rotweinjus	24.00	22.50	21.00
Schweinsfilet Mignon mit Apfelperlen und Calvadossauce	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
Bratkartoffeln mit Rosmarin	2.00	2.00	2.00
Kartoffelstock	2.50	2.50	2.50
Kartoffelgratin	4.00	4.00	4.00

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

Passende Stärke-Beilagen

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

Geflügel	2-Gang	3-Gang	4-Gang
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

Fisch und Meeresfrüchte	2-Gang	3-Gang	4-Gang
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

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 (Stängenkohl)	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	26.50	25.00	23.00
Grillierter Tofu	25.00	23.50	22.00
Gemüse Picatta	26.00	24.00	22.00
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)

Wild	2-Gang	3-Gang	4-Gang
Hirschpfeffer mit Speck und Croûtons	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Sautiertes Reh schnitzel 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
Wildbeilagen			
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni	4.00	4.00	4.00
Passende Stärkebeilagen			
Spätzli (Nature, mit Kräutern oder Safran)	3.50	3.50	3.50
Weisswein-Risotto	3.00	3.00	3.00
Kinderkarte (bis 12 Jahren)			
Schweinsschnitzel (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 (erhältlich von April bis September)	11.00	9.00	7.00
Crema catalana – Dessert creme 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
- Pina Colada Mousse
- Gebrannte Creme
- Vanille Bavarois mit Beerenmousse
- Tobleronemouss weiss, dunkel oder Milch
- 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-Gleichschwerkuchen
- Pistazien-Gugelhopf
- Streuselkuchen
- Schokoladenkuchen (ohne Mehl)
- Mandel-Pistazien-Honig Küchlein
- Italienischer Kuchen mit weisser Schokolade
- Zitronengebäck
- Johannisbeerpupfkuchen
- Rhum-Schokoladencake

Käse Spezialitäten vom Chäsueb

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

Käsesorten vom Chäsueb zur Auswahl:

Kuhmilch:	Ziegenmilch:	Schafmilch:
<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>		
- Brie Barrique	- Wangener Frischziegenkäse	
- Försterkäse	- Chevrot	- Carboncino (Kuh, Schaf, Ziege)
- Carboncino (Kuh, Schaf, Ziege)	- Carboncino (Kuh, Schaf, Ziege)	
- Münster		
- Tomme la Fleur		
<i>Blauschimmelkäse</i>		
- Jersey Blue		
- Blue 61		

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

Frisches Salatbuffet mit italienischer und französischer Salatsauce, mit knusprigen Brotcroûtons, Kräutern und Kernen. Dazu servieren wir Partybröttli 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
- Rüebli
- Gurken
- Selleriesalat
- Kabis
- Blattsalat

Antipastibuffet

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

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* | - Datteln gefüllt mit Frischkäse* | - Weinblätter gefüllt mit Reis in Kräuteröl* |
| - Lychees gefüllt mit Sweetpepperfrischkäse* | - Borretane Zwiebeln rot* | - Kapernapfel mit Stiel |
| - Reichhaltige Platten mit Trockenfleisch- und Käsespezialitäten | - Geräucherte Forelle | - Grillgemüse |
| - Pfeffermakrele | | |
| - 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 (von April bis September erhältlich)	8.00
Gazpacho	9.50

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	18.00	12.00
Rindshuftsteak mit Café de Paris	27.00	15.50	10.00
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce	22.00	13.00	9.00
Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce	16.00	10.00	7.00
Suure Mocke mit Silberzwiebeln und gebratenem Speck	25.00	14.50	10.00
Rindsgeschnetzeltes mit Mischpilz-Rahmsauce	20.00	12.00	8.00
Rindsgeschnetzeltes Berner Art mit Speck und Champignons	20.00	12.00	8.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni, Essiggurken, Zwiebeln und Champignons	20.00	12.00	8.00
Rindshamburger zum Selberzusammenstellen mit Tomaten, Zwiebeln, Eisberg und Gurken	26.00	15.00	14.00
Chili con Carne	16.00	10.00	7.00
Kalb			
Am Stück gebratenes Kalbsnierstück vor dem Gast tranchiert mit saisonaler Pilz-Rahmsauce	35.00	19.50	13.00
Kalbsschulterbraten vor dem Gast tranchiert mit Balsamicojus	25.00	14.50	10.00
Geschmorte Kalbsschulter vor dem Gast tranchiert mit Dörrotomatenjus	27.00	15.50	10.00
Kalbsragout Grossmutter Art mit Perlzwiebeln, Speck und Champignons	21.00	12.50	8.00
Zürigeschnetzelttes mit Champignon-Rahmsauce	22.00	13.00	9.00
Schwein			
Schweinshalsbraten mit Senf mariniert und Kräutjerjus	18.00	11.00	7.00
Saltimbocca vom Schwein, Schweinsschnitzel mit Rohschinken, Salbei und Marsalajus	21.00	12.50	8.00
Schweinsgeschnetzelttes mit Pilz-Rahmsauce	16.00	10.00	7.00
Bärezipfu im Zwirbeli mit Senf	8.00	6.00	4.00
Berner Platte mit Saucisson, Speck und Wienerli (erhältlich von Oktober bis März)	19.00	11.50	8.00
Warme Hamme mit Senf	17.00	10.50	8.00

Geflügel	I/Person	II/Person	III/Person
Pouletsaftbraten mit Salbeijus	20.00	12.00	7.00
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce	21.00	12.50	7.00
Truthahnbrust glasiert mit Apfelsauce	16.00	10.00	6.00
Truthahngeschnetzeltes mit geräucherter Paprika-Rahmsauce	17.00	10.50	6.00
Fisch			
Zanderfilet sautiert mit gerösteter Mandelbutter	25.00	14.50	9.00
Eglifilet Müllerinnen Art, Eglifilet sautiert mit zerlassener Butter	30.00	17.00	10.00
Lachsfilet gebraten mit Sauce hollandaise	26.00	15.00	9.00
Riesen-Crevetten gebraten mit Zitronengrasschaum	27.00	15.50	9.00
Swissness			
Älplermakaroni mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln, Speck und Apfelmus	14.00	9.00	5.00
Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	17.00	10.50	6.00
Raclette vom Laib vor dem Gast abgestrichen, mit Gschwellti und Garnitur (ab 20 Personen)	15.00	9.50	5.00
Mediterran			
Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an rassiger Tomatensauce	12.00	8.00	4.00
Tortelli Salmone mit Kardamom-Vanille-Dill-Sauce mit Pastis	14.00	9.00	5.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch	15.00	9.50	5.00
Farfalle mit Basilikumpesto und Pinienkernen	10.00	7.00	4.00
Safran-Risotto mit Steinpilzen	13.00	8.50	5.00
Gnocchi mit Grano Padano Splitter an Salbeibutter	11.00	7.50	4.50
Asia			
Gelbes Thaicurry mit Poulet, Bambussprossen und Gemüse	21.00	12.50	8.00
Rotes Thaicurry mit Rindfleischstreifen, Bambussprossen und Gemüse	20.00	12.00	8.00
Gelbes Gemüsecurry	11.00	7.50	5.00
Tamilisches Auberginencurry (vegan)	17.00	10.50	7.00
Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, Ei und Tofu	14.00	9.00	6.00
Poulet-Sweet-Sour mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln	21.00	12.50	8.00
Teriyaki-Poulet mit Pak-Choi Gemüse und Sojasprossen	22.00	13.00	9.00
Nasi Goreng mit Rindfleisch	20.00	12.00	8.00

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

Stärkebeilagen

	Pro Person
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
Spätzli	3.50
Weisswein-Risotto	3.00
Safran-Risotto	4.00
Tomaten-Risotto	3.50
Trockenreis	1.50
Pilawreis	2.00
Jasminreis	2.50

Gemüsebeilagen

Dreierlei sautiertes und saisonales Gemüse	2.00
Dreierlei gebackenes und saisonales Gemüse	1.50
Brokkoli mit Mandelsplitter	2.00
Blumenkohl polnische Art	1.50
Glasierte Karotten	1.50
Peperonata	1.50

DESSERT

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

Pro Person

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

Auswahl an vier Komponenten aus dem Angebot auf Seite 16 (pro Person durchschnittlich drei Stück zur Verfügung)	14.00
---	-------

Auswahl an sechs Komponenten aus dem Angebot auf Seite 16 (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 Profiteroles, Mini Cremeschnitte, Mini Tartelettes citron, Madeleine nature (Auswahl von 3 Sorten)	6.00
--	------

Käsespezialitäten (unsere Käseauswahl vom Chäsueb finden Sie auf Seite 17)

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
---	------

SNACKANGEBOT

Eine Portion pro Person

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
--------------	------

SPEZIALANGEBOT

Klassisches Käsefondue (à discrétion)

Traditionelles, urchiges Käsefondue mit mildem Emmentaler, rezentem Greyerzer, abgerundet mit cremigem Vacherin, dazu servieren wir Brot und Kartoffeln

Pro Person

26.00

Steinpilz-Fondue (à discrétion)

Die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin, mit geschmackvollem Steinpilzpulver und Steinpilzstücken verfeinert, dazu servieren wir Brot und Kartoffeln

32.00

Fondue-Chinoise Deluxe (Portion à 300 Gramm) ab 15 Personen

Auswahl an frischem und handgeschnittenem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch mit fünf Saucen dazu servieren wir Pommes frites und Reis, Blattsalat, Senfrüchte, Maiskölbchen, Cornichons, Silberzwiebeln, Dörrotomaten und Oliven

62.00

Pastaplausch (à discrétion) ab 15 Personen

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

Barbecue ab 15 Personen

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 Pfefferschrott, 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

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

ab 15 Personen

Zmorge

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

17.50

Brunch Buffet

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

38.00
