

Apéro-Vorschläge

Pauschal-Apéro A

2 dl Vully, bzw. Dôle du Valais, 2 dl Orangensaft,
Mineralwasser à discrétion
Hausgemachtes, gemischtes Blätterteiggebäck,
Mont Vully-Kuchen (salzig, mit und ohne Speck) und Oliven

Fr. 24.00

Pauschal-Apéro B - „Berner Apéro“

2 dl Schafiser Chasselas, bzw. Schafiser Pinot Noir «Rebgut der Stadt Bern»
(Flaschenqualität)
2 dl Orangensaft, Mineralwasser à discrétion
Käsebrett mit 5 Sorten Bernerkäse, küchengeräucherte Bauernwurst, Trockenfleisch,
heisser Bauernschinken und Anke Züpfen,
Zwetschgen im Speckmantel und Lauchkuchen

Fr. 53.00

Lust auf ein Süppchen im Voraus?

Die allseits beliebte Heimisbacher Kartoffelsuppe: + Fr. 3.20/Person

Pauschal-Apéro C - „Mediterraner Apéro“

2 dl Palazzo bianco oder rosso – Palazzo Viani Visconti, Pallanza, Piemonte
Colline Novaresi DOC – beides tolle Piemonteser mit Rang und Namen!
2 dl Orangensaft, Mineralwasser à discrétion
Salami Nostrano, Serranoschinken, Coppa, Brote
Focaccia mit Tomate und Mozzarella, Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit
Auberginenmousse, Räucherlachs auf Fenchelsalat im Löffel, Risottobällchen mit Ricotta
und Zucchini, Oliven, Calamari fritti mit Tartarsauce

Fr. 51.00

Lust auf ein Süppchen im Voraus?

im Winter: kleine, feine Minestrone + Fr. 3.20/Person
im Sommer: Gazpacho andaluz + Fr. 3.20/Person

Cocktail riche

(Getränke nach Aufwand)

Saisonales Süppchen

Foie Gras-Praliné auf Schalotten-Chutney

Crêpe-Roulade mit Frischkäse und Gemüse

Brie de Maux-„Zigarre“ im Frühlingsrollenteig

Feigen oder Melone im Rohschinkenmantel

Steinpilz-Knusperröllchen

Gebackene Oliven mit Parmesanfüllung

Rauchforellenmousse auf Dillgelée

Gebratene Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Petersilienöl

Seeteufel-Zucchinispiesschen

Lachs-Kaviar mit Schnittlauch-Sauerrahm auf Blinis

Mini-Saltimbocca auf Trüffelpolentaschnittchen

Kalbsbäckli-Ravioli auf Meerrettichschaum

Entenspiesschen auf Mango-Chilissalat

Lammkotelett auf Couscous-Salat

Fr. 82.00

Ergänzungen auf Ihren Wunsch:

Friandises:	+ Fr. 3.50/Person
Truffes-/Crèmeschnittli:	+ Fr. 3.80/Person
Früchtespiesschen:	+ Fr. 4.50/Person
Sorbets im Shot:	+ Fr. 3.00/Person
Pralinés:	+ Fr. 4.00/Person
Mini-Gugelhopf mit Mandeln:	+ Fr. 3.50/Person
Früchtekorb:	+ Fr. 3.00/Person

*Mehr-Konsumationen an Getränke oder Häppchen
bei den Pauschalangeboten werden nach Aufwand verrechnet.*

Preise inkl. 8% MwSt.

Bern, im August 2011