

Vorspeisen – Hauptgerichte – Desserts

(von 20 bis 140 Personen)

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8.80
Gemischter Salat (klassisch assortiert)	10.80
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Radieschen und gehacktem Ei	9.80
„Cesar’s salad“ Knackiger Lattich- oder Eisbergsalat mit gebratenen Speckstreifen, Croûtons und Parmesan an Thousand Island-Dressing	11.50
Rucolasalat an Honigdressing mit frischen Feigen und Parmesan	12.50
Graved Lachs mit hausgemachtem Brioche	15.00
Tatar von mariniertem Lachs mit Sauerrahm und Brioche	16.80
Rauchforellenmousse mit Apfel-Kressesalat und Pumpernickel	15.00
Carpaccio vom Rindshohrückenfilet mit Basilikumpesto und Parmesan	16.80
Kalbfleischterrinen mit saisonalem Chutney und Waldorfsalat	17.00
„Bündnerfleisch-Frischkäse-Törtchen“ mit Pistazien, einem Salatbouquet und Brotchips	17.00
Gemüsetatar mit Meerrettichmousse und Salatbouquet	16.50

„Hors d’oeuvre zum Äusseren Stand“ – eine Variation von allerlei Delikatessen unserer Küche	nach Angebot
--	--------------

Suppen

Karottencreme mit Sesamöl und Entenspiesschen	13.80
Erbsencreme mit Kokosschaum und Krevettenspiesschen	13.80
„Heimisbacher Kartoffelsuppe“ – mit feinen Speckwürfeli	8.50
„Gazpacho andaluz“ mit ihren Garnituren	9.00
Tomatenessenz mit Basilikum-Blätterteigstange	10.00
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Absprache	11.00 – 14.00
Ochschwanzkraftbrühe mit Chester-Stange	15.00

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Zanderstreifen auf sautierten Steinpilzen mit Lauchschaum	16.50
Meerrettichravioli mit glasierten Randwürfelchen und Parmesan	15.00
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Basilikumsauce auf Oliven-Tomaten-Risotto	16.50
Foie gras in der Poulardenbrust mit altem Balsamico auf Linsengemüse	25.00
Risotto oder Pasta mit saisonalen Zutaten	nach Angebot
Blätterteigfeilletée mit Kalbsbäckliragout mit Wurzelgemüse	18.80

Hausgemachte Sorbets – als erfrischender Zwischengang

Je nach Saison	4.50
----------------	------

Hauptgerichte

(mit Nachservice: + 5% auf dem angegebenen Preis)

vom Kalb

„Symphonie de veau“ – Kalbsbäckli, Kalbsfiletmignon und Kalbfleischpraliné mit den passenden Saucen Kartoffelstock im Töpfchen und Gemüse garnitur	54.00
Am Stück gebratenes Nierstück mit Morchelrahmsauce, „Berny-Kartoffeln“ und Gemüse garnitur	49.00
Hohrücken „Wellington“ mit Marsalajus, Savoyer Kartoffeln und Gemüse garnitur	47.00
„Involtini“ mit Dörrtomaten und Formaggini gefüllt, Basilikumsauce und Safranrisotto	40.00
Am Stück gebratenes „Kalbsfischli“ (falsches Kalbsfilet) mit Balsamicojus, Zitronenkartoffelstock, Gemüse garnitur	43.00
„Emmentaler Kalbsvoressen“ – an Safransauce mit Gemüsestäbchen und Kartoffelstock	38.00

vom Schwein

„Szege diner-Gulasch“ mit Majoran-Spätzli	33.00
Am Stück gebratenes Schweinsnierstück „Dentenberg“ mit Zwetschgensauce, Kartoffelstock und Bohnenpäckli	39.00
Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Steinpilzmantel, mit Mohnschupfnudeln und Rahmwirsing	41.00
„Kotelett-Kronenbraten“ mit Trüffelsauce Berny-Kartoffeln, Gemüse garnitur	42.00

vom Lamm

Rosa gebratenes Karree mit Rosmarinjus Bäckerinnen-Kartoffeln, Gemüse garnitur	46.00
Rosagebratener Gigot mit Kräuterjus Bäckerinnen-Kartoffeln, Gemüse garnitur	39.00
„Keftedes“ – griechische Hackfleischbällchen mit Oregano, Rotweinjus und griechischen Reispasta mit Oliven	30.00
Lammvoressen mit orientalischem Gemüse-Couscous	32.00
Indisches Lamm-Curry mit Parfümreis	32.00

vom Rind

„Boeuf braisé“ - Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut oder Lauchgemüse	35.50
<u>Chateaubriand vom:</u>	
Filet	55.00
Hohrückenfilet	47.00
Roastbeef vom Entrecôte/Rindsnierstück	52.00
<i>Chateaubriand und Roastbeef werden serviert mit Sauce Bearnaise, „Berny“-Kartoffeln und Gemüse garnitur</i>	
Rindsfilet „Wellington“ mit Trüffelsauce Pont-Neuf-Kartoffeln, Gemüse garnitur	59.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Wildreis	30.00
„Boeuf à la bourguignonne“ – gebeiztes Rindsragout mit Speckwürfelchen, Silberzwiebeln und Croûtons Butterhörnli oder Spätzli	32.00

vom Geflügel

Foie gras in der Poulardenbrust mit altem Balsamico auf Linsen-Kartoffel-Gemüse	42.00
Poelierte Maispoulardenbrust an Thymianjus auf Waldpilz-Risotto mit Kefen	35.50
Indisches Poulet-Curry mit Koriander-Basmatireis	30.00
Rosagebratene Entenbrust mit Trüffelhonig, Majoranknödel und Gemüse garnitur	39.00
„Coq au vin“ in Rot- oder Weisswein eingelegt, Speckstreifen, Silberzwiebeln, Croûtons und Kartoffelstock	35.00

Fisch

Lachstranche im Ofen gegart, mit Tomaten und Basilikum, Zucchinischaum und Safranrisotto	37.00
Mit Riesenkrevetten gefüllte Zanderfilets auf Lauchnudeln	40.00
Gebratenes Wolfbarschfilet mit Zitronen-Rosmarinöl Bratkartoffeln und Artischockenratatouille	42.50
Gebratene Bärenkrebsschwänze mit Beurre blanc Langkornreis mit Avocado und Tomaten	44.50

Vegetarisch

Tofu-Stroganoff mit Wildreis	27.00
Gebackene Formaggini im Reisteig mit Basilikumpesto auf mediterranem Gemüse	32.00
Spinat-Fetastrudel mit Pinienkernen auf Peperonicoulis mit Oliven	34.00
Blätterteigfeuilletée mit Pilzragout und Märitgemüse	33.00

Käse

Käseteller mit drei Sorten nach Wahl und Garnitur 14.00

Desserts

«Café gourmand» - Eine Tasse Espresso oder Kaffee crème und drei Mini-Süssigkeiten 12.00

«Exotische Dessertsinfonie» - mit Passionsfrucht-Moussetörtchen, Sesam-Tuille, Kokos-Shot, Mangosorbet und Früchtegarnitur 22.50

«Emmentaler Dessertsinfonie» - Gebrannter Creme, Niidle-Chueche, Meringue, Glace und Früchtegarnitur 22.50

Panna cotta mit saisonaler „Begleitung“ 9.00

Crema catalana mit saisonalem Aroma 10.00

Früchte-Soufflé nach Saison – mit Vanillecreme, Biscuit und Eischnee 13.00

Vollmilch-Schokoladenparfait auf Nussboden mit Kumquatkompott 14.00

Schokoladen-Variation mit Toblerone-Mousse, Truffesschnitte, Grand-Cru-Schokoladehalfgefrorenes 15.00

Ofenfrisches Bitterschokoladeküchlein mit Sauerrahm-Eis und Kumquatkompott 16.50

Vanille-Apfel-Beignet im Strudelteig mit Mandelglace 14.50

Früchtebrot-Pudding und Vanilleeis 13.00

Amaretto-Halbgefrorenes mit Gewürzorange 13.00

KÄSE- & DESSERTBUFFETS

(mind. 20 Personen)

Käseplatte mit Nüssen, Trauben oder Birnen, Kümmel, Chutney,
Birnen- und Ruchbrot

Preisberechnung der Käseplatten (ohne Dessertbuffet)

	3 Sorten Käse	5 Sorten Käse
bis 29 Personen	Fr. 355.00	Fr. 430.00
30 – 39 Personen	Fr. 410.00	Fr. 520.00
40 – 49 Personen	Fr. 460.00	Fr. 600.00
50 – 59 Personen	Fr. 505.00	Fr. 670.00

Dessertbuffets

Preisberechnung der Buffet-Varianten:

(Basis des Buffets: Gemischte Glacen, Schlagrahm, Creme, Kuchen, Mousse,
Früchtespiegel, Meringue)

	Basis	Mit Käseplatte	+ je weitere Süssigkeit
bis 29 Personen	Fr. 535.00	Fr. 725.00	Fr. 5.30
30 – 39 Personen	Fr. 710.00	Fr. 1'020.00	Fr. 4.20
40 – 49 Personen	Fr. 1'050.00	Fr. 1'250.00	Fr. 2.10
ab 50 Personen	Pro weitere Person: + Fr. 11.00	Pro weitere Person: + Fr. 11.50	Fr. 2.00

Als Abschluss zum Kaffee

Pralinés	4.00
Friandises	4.00
„Butter-Konfekt“	3.00
Gugelhöpfl	3.00
Mini-Crema catalana	4.50

Preise inkl. 8% MwSt
Bern, August 2011