



BUSINESS – CATERING

„Kochen erfordert eine gewisse Konzentration, eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit.“
(Norman Mailer)

INHALTSVERZEICHNIS EVENT-CATERING

• APERO-KOMPOSITIONEN	Seite 2
+ FINGERFOOD	
+ SANDWICH	
+ KALTE BUFFETS	
• FLYING BUFFET APÉRO RICHE	Seite 7
• SALATE	Seite 12
• VORSPEISEN	Seite 13
• SUPPEN	Seite 14
• EINFACHE MENUS	Seite 15
• HAUPTGERICHTE	Seite 16
• FONDUES	Seite 18
• HEISSE SZENEN AM BUFFET	Seite 19
• BARBECUE	Seite 22
• DESSERT/KÄSE	Seite 23
• BRUNCH	Seite 27

APERO-KOMPOSITIONEN

FINGERFOOD UND COCKTAIL-HÄPPCHEN

MINDESTBESTELLUNG 20 STK./1 KG PRO SORTE

Wird servicebereit präsentiert!



AMUSE-BOUCHES	(Grösse ¼ Toast) Lachs, Crevetten, Tatar	Stk. / Fr. 2.70
AMUSE-BOUCHES	Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 2.50
COCKTAIL-CANAPÉS	(Grösse ½ Toast) Lachs, Crevetten, Tatar, Roastbeef	Stk. / Fr. 3.50
COCKTAIL-CANAPÉS	Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 3.10
CANAPÉS	(Grösse 1/1 Toast) Lachs, Crevetten, Rindstatar, Roastbeef, Rohschinken	Stk. / Fr. 5.80
CANAPÉS	(Grösse 1/1 Toast) Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 5.00
FOCACCIA	Gefüllt mit Rohschinken und Rucola	Stk. / Fr. 3.00
FOCACCIA	Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Basilikum	Stk. / Fr. 2.50
FOCACCIA	Gefüllt mit Schinken und Frischkäse	Stk. / Fr. 2.50
SCHINKENGIPFELI	Mini Schinkengipfeli	Stk. / Fr. 1.30



GEFÜLLTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK	Diverse Fleisch- und Käsefüllungen	Stk. / Fr. 1.30
MOZZARELLASPIESSLI	Cherrytomate mit Mozzarellakugel an Basilikumsauce	Stk. / Fr. 1.80
SALAT	Variation von Salaten im Shot-Glas	Stk. / Fr. 3.00
ROHE GEMÜSESTENGELI	Saisongemüse mit hausgemachten Dip-Saucen	100g / Fr. 5.-- Gemüse
RIESENCREVETTEN IM SHOT	FrISChe Ananas, Sweet & Sour Dip	Shot / Fr. 3.90
RÄUCHERLACHS IM SHOT	Meerrettich-Kräuterschaum und Rucola	Shot / Fr. 3.90
FOIS GRAS D'OIE	mit Fleur de sel, Orangenstreifen und Johannisbeersauce, serviert mit gröstetem Baguette	Stk. / Fr. 4.50
TAPAS-VARIÉTÉ „MIC“	Oliven, getrocknete Tomaten, Salzmandeln	100g / Fr. 4.00
TAPAS-VARIÉTÉ „PAT“	Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnchen	100g / Fr. 4.00

SANDWICH - BAR

Ab 10 Stück pro Sorte ausser ganze Brote sind ab 2 Stück erhältlich.



FÜLLUNG (können Sie nach Wunsch ändern oder ergänzen)	PARTYBRÖTCHEN HELL UND DUNKEL	SILSERLI	MÜTSCHLI ODER WEGGLI	CIABATTA - BRÖTCHEN	KÜRBISKERNEN- BRÖTCHEN	ZÜPFLI 30 CM ZUM PORTIONIEREN	PARISETTE 30 CM ZUM PORTIONIEREN	SCHRAUBENBROT ZUM PORTIONIEREN
Schinken, Ei, Gurken, Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Beinschinken, Ei Gurken, Tomaten	Fr. 3.90	Fr. 4.90	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Fleischkäse, Ei, Gurken, Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Salami, Salat, Oliven, Cornichons	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Pouletbrust, Tomaten- streifen Currysaucе, Eisbergsalat	Fr. 3.90	X	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Roastbeef, Ei, Tartarsauce, Eisbergsalat	Fr. 3.90	Fr. 4.90	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Camembert, Trauben, Nüsse, Frischkäse	Fr. 3.90	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Hartkäse, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Tomaten, Mozzarella, Frischkäse Basilikum, Rucola	Fr. 3.50	X	X	Fr. 4.00	Fr. 4.00	X	X	Nach Gewicht
Frischkäse, Rucola, getrocknete Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	X	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Thon, Ei, Salat, Gurken	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	X	Nach Gewicht	Nach Gewicht

KALTE BUFFETS - QUALITÄT UND VIELFALT

Als Zwischenverpflegung, Apéro oder Hauptmahlzeit zu geniessen.

Alle Speisen werden auf Platte, Spiegel, Turm oder Treppe in Buffetform liebevoll hergerichtet!

Fleischerzeugnisse und Charcuterie werden in der gleichnamigen Metzgerei hergestellt.

Wir bieten Ihnen eine Käseauswahl von über 80 Sorten an.

Sie können selbstverständlich das Angebot ergänzen oder einzelne Artikel austauschen!



BÄRN-WEST BUFFET AB 30 PERSONEN

Apéro Fr. 18.--/Pers.
Hauptspeise Fr. 23.--/Pers.
Brotkorb Fr. 1.50/Pers.

Amuse-bouches, Partyschinkengipfeli
Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten
Beinschinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami
Mostbröckli, Landrauschschinken, Bündnerfleisch
Kalter Braten mit Tartarsauce, Trutenbrust

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

ITALIENISCHES BUFFET AB 40 PERSONEN

Apéro Fr. 25.--/Pers.
Hauptspeise Fr. 30.--/Pers.
Brotkorb Fr. 1.50/Pers.

Bruschetta mit Rohschinken und Spargel
Bruschetta mit Tomaten und Büffelmozzarella
getrocknete Tomaten, Oliven, eingelegte Artischockenherzen
Parminokäse AOC zum Ausstechen, Hart- und Weichkäse aus Italien
Melonen mit Rohschinken und schwarzem Pfeffer, Trockenfleisch, Salami,
Rohessspeck, Terrinen, Partypasteten mit Cumberland sauce,
Rindscarpaccio

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

MARTINI BUFFET
AB 40 PERSONEN

Apéro Fr. 27.--/Pers.
Hauptspeise Fr. 32.--/Pers.
Brotkorb Fr. 1.50/Pers.



Rindstatar auf Sockel präsentiert
Gemüsestengeli mit hausgemachten Dip's
Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten.
Roastbeef mit Tartarsauce
Trockenfleisch, Salami, Schinken, Charcuterie
Riesencrevetten mit Basilikum und Knoblauch mariniert.
Räucherlachs mit Fleur de sel, Meerrettichmousse, Kapern, Oliven,
Zitronen und Zwiebeln.

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

W.NUSS-BUFFET
AB 40 PERSONEN

Apéro Fr. 19.--/Pers.
Hauptspeise Fr. 24.--/Pers.
Brotkorb Fr. 1.50/Pers.

Maisonpastete mit Cumberlandsauce
Amuse-bouches, Gefülltes Blätterteigkonfekt
Gigantisches Käsevarieté
Gemüsestengeli mit 3 Dipsaucen
Bündnerfleisch, Rohschinken, Beinschinken, Charcuterie
Salami, Kalter Braten mit Tartarsauce

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

Patent Ochsner
(Büne Huber)

D' w. Nuss vo Bümpliz isch schön win es Ffür i dr Nacht win e Rose im
Schnee we se gseh duss in Bümpliz de schlat mir mys Härz hert i Hals u i
gseh win i ungergah.....

FLYING BUFFET | APÉRO RICHE

Hier werden kleine Portionen gereicht, die man auch stehend geniessen kann.

Wir helfen Ihnen gerne bei der idealen Zusammenstellung der Gerichte.



KALTE COCKTAILSPEISEN

MINDESTBESTELLUNG 40 STK. PRO SORTE

Für einen Apéro rechnet man zwischen 4 - 6 Stück/Person

Für einen längeren Anlass rechnet man zwischen 8 - 12 Stück/Person

RAUHLACHS	mit Meerrettich-Kräuterschaum und Rucola	Stk. / Fr. 3.90
RIESENCREVETTE	mit Currydip und frischer Ananas	Stk. / Fr. 3.90
FOIS GRAS D'OIE	mit Fleur de sel, Orangenstreifen und Johannisbeersauce, geröstetes Baguette	Stk. / Fr. 4.90
ITALIENISCHER SALAT	Zucchini, Oliven, Tomaten, Zwiebel, Pinienkerne	Stk. / Fr. 3.--
GRIECHISCHER SALAT	Gurken, Peperoni, Zwiebel, Tomaten, Fetakäse	Stk. / Fr. 3.--
CREVETTENCOCKTAIL	Cocktailcrevetten, Cocktailsauce mit feingeschnittenem Salat	Stk. / Fr. 3.50
RINDS - TATAR	mit Cognac parfümiert und mit Zwiebelringe, Kapern und Oliven garniert, geröstetes Baguette	Stk. / Fr. 4.20

HEISSE COCKTAILSUPPEN

MINDESTBESTELLUNG 50 STK. PRO SORTE

Passen perfekt zu Fingerfoodspeisen, kalten oder warmen Cocktailspeisen.

Als Ergänzung ca. 1 Stück/Person

Die Suppen werden in einem Shotglas serviert.



TOMATEN-CREMESUPPE	mit frischem Basilikum und Croûtons	Stk. / Fr. 2.50
--------------------	-------------------------------------	-----------------

SPARGELCREMESUPPE	mit Croûtons	Stk. / Fr. 2.50
-------------------	--------------	-----------------

KÜRBISKOKOSSUPPE		Stk. / Fr. 2.50
------------------	--	-----------------

STEINPILZCREMESUPPE		Stk. / Fr. 2.50
---------------------	--	-----------------

HEISSE COCKTAILSPEISEN

MINDESTBESTELLUNG 90 TELLER

Folgende Hauptmahlzeiten werden auf kleinen Tellern gereicht und sind mit einer Gabel zu essen.

3 kleine Teller gleichen einer vollen Hauptmahlzeit.

RINDS-STROGANOFF	mit Spätzli	Teller / Fr. 9.50
------------------	-------------	-------------------

RISOTTO	mit Spargel-Morchelragout (Saison)	Teller / Fr. 9.50
---------	------------------------------------	-------------------

POULET SWEET & SOUR	mit Karotten, Stangensellerie, Paprika Basmatireis	Teller / Fr. 8.50
------------------------	---	-------------------

LAMM	mit Austernsauce, Paprika, Frühlingszwiebel, Ingwer Nudeln	Teller / Fr. 9.50
------	---	-------------------

CURRY	Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Currysauce mit frischer Ananas Trockenreis	Teller / Fr. 9.50
-------	--	-------------------

SÜSSE COCKTAILSPEISEN

MINDESTBESTELLUNG 30 STK. PRO SORTE

Passen perfekt zu Fingerfoodspeisen, kalten oder warmen Cocktailspeisen.
für ein Apéro 2 - 3 Stück/Person
für längere Anlässe 4 - 5 Stück/Person

MOUSSE AU CHOCOLAT Stk. / Fr. 2.90

PANNA COTTA MIT ERDBEERSAUCE Stk. / Fr. 2.90

TESSINER QUARKTÖRTCHEN Stk. / Fr. 2.90

FRUCHTTÖRTCHEN MIT RAHM

Stk. / Fr. 2.90

KIRSCHKÜSSCHEN
getränktes Bisquit mit Patisserie-Kirsch-Creme

Stk. / Fr. 2.90

GEBRANNTÉ CRÈME

Stk. / Fr. 2.90

KOKOSMAKRÖNLI

100 g / Fr. 4.50

GEMISCHTES KONFEKT

100 g / Fr. 7.80

HASELNUSSMAKRÖNLI

100 g / Fr. 4.50

BRÄZELI / WYBRÄZELI

100 g / Fr. 7.--



BEISPIEL FLYING-BUFFET

Fr. 45.--/Pers.

AB 50 PERSONEN



Diverse Amuse-bouches

Maisonpastete mit Cumberland sauce und Waldorfsalat
im Bambusschiffchen

Melonen mit Rohschinken

Rindstatar

Dreierlei Salate im Shot-Glas

Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven mit frischen Kräutern mariniert,
getrocknete Tomaten, Salzmandeln

Riesencrevetten mit Basilikum und Knoblauch mariniert.

Räucherlachs mit Fleur de sel, Meerrettichmousse, Kapern, Oliven,
Zitronen und Zwiebeln.

Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten

Sehr dekorativ und reichhaltig mit Früchten, Gemüse und saisonalen Produkten
garniert.

„Gluschtiger Brotkorb“: Verschiedene Brötchen und Butterzopf

HOT

Lammnierstück im Kräutermantel (wird direkt vor dem Gast geschnitten)

oder

Rosagebratenes Roastbeef im Kräutermantel
auf Risotto milanais/Fettucine
Portweinsauce
frisch geriebener Parmesan

Spargel-Morchelragout

oder

frischer Pilzragout auf Risotto/Fettucine

SWEET

Mini-Beeren-Tartelettes (saisonal)

BEISPIEL APÉRO RICHE

Fr. 38.--/Pers.

AB 40 PERSONEN



Diverse Amuse-bouches

Melonen mit Rohschinken

Rindstatar

Kalter Braten und Roastbeef mit Tatarsauce

Gemüsestengeli mit 3 Dipsaucen

Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven mit frischen Kräutern mariniert, getrocknete Tomaten, Salzmandeln

Riesencrevetten mit Basilikum und Knoblauch mariniert.

Räucherlachs mit Fleur de sel, Meerrettichmousse, Kapern, Oliven, Zitronen und Zwiebeln.

Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten

Sehr dekorativ und reichhaltig mit Früchten, Gemüse und saisonalen Produkten garniert.

„Gluschtiger Brotkorb“: Verschiedene Brötchen und Butterzopf

HOT

Cocktailwürstli mit Senf

Consommé, Kürbis- oder Spargelcremesüppchen im Espressotässchen

Snack Wrap:

knusprig panierte Pouletbruststücke, Eisbergsalat, Curry- oder Tartarsauce

oder

Mini-Hamburgerli mit leckeren Zutaten

SWEET

Fruchtsalat im Shot-Glas

Brätzeli oder Friandises (Wiener Konfekt)

SALATE

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE AB 20 PERSONEN PRO SORTE

Werden nach Wunsch in Schüssel oder auf Teller serviert.



GRÜNER BLATTSALAT	Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, Croûtons, gehacktes Ei, franz. und ital. Salatsauce Fr. 5.50 / Pers.
NÜSSLERSALAT	Mit Schnittlauch, gehacktem Ei, geröstete Speckjulienne, Französische und italienische Salatsauce Fr. 6.80 / Pers.
GEMISCHTER SALAT	Rüebli Salat an Orangendressing Waldorfsalat (Sellerie) Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl, weissem Balsamico und Basilikum Curry-Maissalat Knackige gemischte Blattsalate Französische und italienische Salatsauce Fr. 8.90 / Pers.
SALAT CAPRESE	Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Aceto Balsamico, Fleur de sel, Basilikum Fr. 6.50 / Pers.
WINZER SALAT	Grüner knackiger Salat mit geröstetem Rohschinken, pochierten Birnen, Trauben, geröstete Cashew-Nüsse und Pinienkernen. Fr. 7.50 / Pers.
SALATBUFFET AB 30 PERSONEN	Rüebli Salat an Orangendressing Waldorfsalat (Sellerie) Tomatensalat mit Olivenöl, weissem Balsamico und Basilikum Gurkensalat an Joghurtdressing, Curry-Maissalat Gemüsesalat, Italienischer Salat Knackige gemischte Blattsalate Französische und italienische Salatsauce Fr. 11.50 / Pers.
SALATBUFFET RICHE AB 40 PERSONEN	Rüebli Salat an Orangendressing Waldorfsalat (Sellerie) Gurkensalat an Joghurtdressing Curry-Maissalat, Gemüsesalat Italienischer Salat, Griechischer Salat, Salat Caprese Knackige gemischte Blattsalate Französische und italienische Salatsauce Fr. 12.90 / Pers.

KALTE VORSPEISEN

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT

Werden nach Wunsch auf Spiegel oder Platte in Buffetform oder auf Teller präsentiert.



MELONE MIT ROHSCHINKEN	mit Rucola und Pfeffer aus der Mühle	Fr. 8.-- / Pers.
HAUSPASTETE	mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland garniert	Fr. 9.50 / Pers.
RINDSCARPACCIO	dünn geschnittene, rohe, zarte Rindshuft mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer mariniert, gehobelter Parmesan.	Fr. 11.-- / Pers.
RINDS - TATAR	mit Cognac parfümiert, reichhaltig garniert.	Fr. 11.-- / Pers.
TERRINE VON FOIS GRAS D'OIE	mit Fleur de sel, Orangenstreifen, Johannisbeersauce und glasiertem Sellerie auf Salatbett angerichtet.	Fr. 15.-- / Pers.
SINFONIE	Geräucherte Forellenfilet, Wild-Rauch-Lachs, Crevettencocktail auf Salatbett mit Meerrettichmousse, Zitronen, Kapern, Oliven und Zwiebeln garniert.	Fr. 15.-- / Pers.

WARME VORSPEISEN

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT

Werden auf Teller präsentiert.

Diese Gerichte eignen sich nur für einen Anlass mit Catering-Mitarbeiter.

3 MINI-PASTETCHEN	Blätterteigpastetchen mit Kalbfleischfüllung	Fr. 7.50 / Pers.
RISOTTO PRIMAVERA	mit Spargel-Morchelragout (Saison)	Fr. 15.-- / Pers.
EGLIFILETS MEUNIÈRE	mit Salzkartoffeln oder auf Blattsalat, Tartarsauce	Fr. 16.-- / Pers.
TRIO VON GEFÜLLTEN RAVIOLI	an Crème fraîche, Rucola und Tomatenwürfel	Fr. 13.-- / Pers.

SUPPEN

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT

Werden nach Wunsch als Zwischengang vom Buffet geschöpft oder in Suppenbowlen serviert.



CONSOMMÉ	mit Sherry parfümiert, hausgemachte „Flädli“, Schnittlauch	Fr. 5.-- / Pers.
CONSOMMÉ	mit Gemüsewürfelchen	Fr. 5.-- / Pers.
KRESSESUPPE		Fr. 5.50 / Pers.
RÜEBLI-ORANGENSUPPE		Fr. 5.50 / Pers.
GEMÜSEPÜREESUPPE		Fr. 5.-- / Pers.
SPARGELCREMESUPPE		Fr. 5.-- / Pers.
TOMATENCREMESUPPE	mit Rahmhäubchen, frischer Basilikum und Croûtons	Fr. 5.50 / Pers.
KÜRBIS- KOKOSCREMESUPPE	mit Rahmhäubchen und Croûtons	Fr. 5.50 / Pers.
STEINPILZCREMESUPPE		Fr. 5.50 / Pers.

EINFACHE MENU'S

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT



LASAGNE VERDI AL FORNO

(mit feiner Rindfleischfüllung)

Fr. 19.50 / Pers.

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

GEMÜSETELLER (VEGETARISCH)

verschiedene Gemüsesorten

Kartoffelgratin

Fr. 19.-- / Pers.

TOFUGESCHNETZELTES (VEGETARISCH)

Pilz-Morchelrahmsauce

Butternudeln

gemischter Blattsalat

Fr. 24.-- / Pers.

TOMBA-LASAGNE (VEGETARISCH)

(mit Spinat, Tomaten, Mozzarella, Steinpilze)

Fr. 19.50 / Pers.

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

SPAGHETTI MIT PESTO, BOLOGNAISE, ARRABBIATA

geriebener Parmesan

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 21.-- / Pers.

RISOTTO* MIT STEINPILZEN

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 22.-- / Pers.

RISOTTO* MIT SPARGEL-MORCHELRAGOUT (SAISON)

Fr. 23.-- / Pers.

POULET SWEET & SOUR mit Trockenreis

Fr. 22.-- / Pers.

„HEISSI BUREHAMME“

mit Senf, Kartoffelsalat und knackiger gemischter Blattsalat, franz. Salatsauce

Fr. 18.50 / Pers.

HEISSE GULASCHSUPPE mit knusprigem Ruchbrot

Fr. 10.-- / Pers.

WÜRSTLITOPF

Wienerli, Schweinswürstchen, Weisswürstchen mit diversen Senfarten, knuspriges Weiss- und Ruchbrot

Fr. 9.-- / Pers.

* RISOTTO'S WERDEN FRISCH VOR ORT ZUBEREITET
UND EIGNEN SICH NUR FÜR ANLÄSSE MIT CATERING-MITARBEITER

HAUPTGERICHTE

AB 25 PERSONEN PRO GERICHT

Werden in Buffetform oder auf Teller serviert.



SCHWEINSBRATEN MIT ROSMARIN Fr. 19.50 / Pers.
Pfeffersauce
Bratkartoffeln
zarte Bohnen mit Speck und Zwiebeln

SCHWEINSFILET MIT MORCHELRAHMSAUCE Fr. 27.-- / Pers.
Butternudeln
Gemüsebouquet

SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS Fr. 23.-- / Pers.
Butternudeln
½ Pfirsich mit Kirsche
Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

SCHWEINSNIERSTÜCK-SCHNITZEL JAMAICA Fr. 22.-- / Pers.
Rassige Currysauce
Trockenreis
Gegrillte frische Ananas und Bananen

SCHWEINSBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN Fr. 22.-- / Pers.
Portweinsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

BERNER PLATTE Fr. 24.-- / Pers.
Speck, Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst
Schweinswürstli, Beinschinken
Petersilienkartoffeln
Sauerkraut oder Dörrbohnen
Senf, Meerrettich, Preiselbeeren

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART Fr. 28.-- / Pers.
Kartoffelgratin
Gemischter Salat

KALBSSCHULTERBRATEN Fr. 28.-- / Pers.
Orangen-Marsala-Sauce
Risotto
Spinatgratin

KALBSSTEAK Fr. 38.-- / Pers.
Morchelrahmsauce
Butternudeln und Reis
Gegrilltes Gemüse, zarte Bohnen, Karotten

KALBSFILETMEDAILLON

Portwein-Marsalasauce

Kartoffelgratin

Gemüsekörbchen

Fr. 42.-- / Pers.

RINDS STROGANOFF (HUFT, ROSAGEBRATEN)

Butterspätzli

Gemischter Salat

Fr. 28.-- / Pers.

RINDS STROGANOFF (GESCHNETZELTES)

Butterspätzli

Gemischter Salat

Fr. 24.-- / Pers.

ROASTBEEF

Portweinsauce

Frische Bratkartoffeln „Padatli“

Marktgemüse

Fr. 37.-- / Pers.

RINDSFILET

Pfeffersauce und Kräuterbutter

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Fr. 42.-- / Pers.

„SUURE MOCKE“ (RIND)

Kartoffelstock

Marktgemüse

Fr. 25.-- / Pers.

UNGARISCHES GULASCH

Butterspätzli

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 22.-- / Pers.

RINDSPFEFFER

Butterspätzli

Rotkraut, Rosenkohl, ½ Apfel mit Preiselbeeren

Fr. 25.-- / Pers.

LAMMENTRECOTE IM KRÄUTERMANTEL

Portweinsauce

Rosmarinbratkartoffeln

Marktgemüse

Fr. 31.-- / Pers.

LAMMGIGOT PROVENCALE

Jägersauce

Kartoffelgratin

Bohnenwedeli, Karotten, Broccoli

Fr. 25.-- / Pers.

POULET CASIMIR

Mit Früchten, rassige Currysauce

Trockenreis mit Mandelsplitter

Fr. 22.-- / Pers.



GEGRILLTES POULET SUPREME

Mit Zitronen

Baked Potatoes mit Sour Cream

Gemischter Salat

Fr. 27.-- / Pers.

ENTENBRUST

Mit Bigarade-Sauce (Orangen und Grand Marnier)

Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 28.-- / Pers.

HIRSCHENTRECOTE

Wildrahmsauce

Butterspätzli

Rotkraut mit Apfelstückli und Marroni, Rosenkohl,

½ Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirli

Fr. 32.-- / Pers.

HIRSCHPFEFFER

Butterspätzli

Rotkraut mit Apfelstückli und Marroni, Rosenkohl,

½ Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirli

Fr. 27.-- / Pers.

EGLIFILETS MEUNIERE

Tartarsauce

Petersilienkartoffeln und Reis

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 29.-- / Pers.

FONDUE CHINOISE

Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Ross, Lamm

Hausgemachte Saucen

Trockenreis

Senffrüchte, assortierte Früchte, Essiggemüse

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 34.-- / Pers.



FONDUE BOURGUIGNONNE

Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Ross, Lamm

Hausgemachte Saucen

Trockenreis

Senffrüchte, assortierte Früchte, Essiggemüse

Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

Fr. 36.-- / Pers.

MATTERHORN FONDUE

Walliserkäse

Knuspriges Weissbrot

Fr. 16.50.-- / Pers.

MOITIE- MOITIE FONDUE

½ Freiburger Vacherin, ½ Greyerzer

Knuspriges Weissbrot

Fr. 16.50.-- / Pers.

HEISSE SZENEN AM BUFFET

Selbstverständlich können Sie folgende Buffet-Varianten ergänzen oder einzelne Gerichte austauschen.

BUFFET DI ROMA

AB 50 PERSONEN

Menu komplett	Fr. 79.-- / Pers.
ohne Vorspeise	Fr. 60.-- / Pers.
ohne Dessert, abzüglich	Fr. 17.-- / Pers.

VORSPEISE

Rinds-Carpaccio
Salat Caprese
Insalata di frutti di mare
mariniertes Gemüse
Oliven
Melonen mit Rohschinken und Rucola

HAUPTGANG

Roastbeef mit Salsa di Sangiovese
Kalbshaxe mit Knoblauch und Zitrone
Risotto
Fettucine (schmale Nudeln)
Spinatgratin
Marktgemüse

DESSERT

Tiramisu
Assortierter Fruchtsalat
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Quarktorte di Mamma
Amaretti

Käseplatte mit italienischem Hart- und Weichkäse reichhaltig garniert



BUFFET DE MARSEILLE

AB 50 PERSONEN	Menu komplett	Fr. 71.-- / Pers.
	ohne Vorspeise	Fr. 46.-- / Pers.
	ohne Dessert, abzüglich	Fr. 15.-- / Pers.

VORSPEISE	Wild-Rauch-Lachs
	Rinds - Tatar
	Terrine von Fois gras d'oie
	grüner Blattsalat

HAUPTGANG	Kalbsbraten mit Orangenpfeffersauce
	Lammgigot im Kräutermantel
	Kartoffelgratin, Marktgemüse

DESSERT	Mousse au chocolat
	assortierter Fruchtsalat mit Rahm
	St. Honoré, Konfekt



WIENER BUFFET

AB 50 PERSONEN	Menu komplett	Fr. 68.-- / Pers.
	ohne Vorspeise	Fr. 53.-- / Pers.
	ohne Dessert, abzüglich	Fr. 16.-- / Pers.

VORSPEISE	Hauspastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce
	Rüebli-salat,
	Gurkensalat an Joghurtdressing
	Curry-Maissalat, Gemüsesalat
	Knackige gemischte Blattsalate

HAUPTGANG	Rindshohrückenbraten Portweinsauce
	Schweinsnierstückbraten Morchelrahmsauce
	Eierspätzli, Butterreis, Marktgemüse

DESSERT	Assortierter Fruchtsalat mit Rahm und heisser Vanillesauce
	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

PASTABUFFET

AB 50 PERSONEN

Menu komplett Fr. 55.-- / Pers.
ohne Vorspeise Fr. 48.-- / Pers.
ohne Dessert, abzüglich Fr. 7.50 / Pers.



SALAT

Nüsslersalat mit Schnittlauch, gehacktem Ei,
geröstete Speckjulienne,
französische und italienische Salatsauce
(auf Teller serviert)

VORSPEISE

Melone mit Rohschinken (auf Teller serviert)

HAUPTGANG

PASTA:
Kürbisravioli oder Spargelravioli (Saison)
Steinpilzravioli
Tortelloni mit Ricota
Spaghetti
Fettucine (schmale Nudeln)
Penne (Röhrchennudeln)

SAUCEN:
frische Kräutersauce
Pilzragout oder Spargel-Morchel-Ragout (Saison)
geröstete Pinienkerne
Scampi mit Knoblauch und Basilikum
Salsa all'arrabbiata
Carbonara
fein geschnittene Rindfleischstreifen mit Peperoni,
Zucchetti, Zwiebeln und frische Kräuter.
geriebener Parmesan

DESSERT

Vacheringlacé - Hausspezialität

BARBECUE - BUFFET

AB 30 PERSONEN

Menu komplett Fr. 63.-- / Pers.
ohne Vegi + Fisch Fr. 59.-- / Pers.
ohne Dessert, abzüglich Fr. 10.-- / Pers.



APERO

Cocktailschinkengipfeli
Melonen mit Rohschinken

SALATBUFFET RICHE

Rüebli Salat an Orangendressing
Waldorfsalat (Sellerie)
Gurkensalat an Joghurtdressing
Curry-Maissalat, Gemüsesalat
Italienischer Salat, Griechischer Salat, Salat Caprese
Knackige gemischte Blattsalate
Französische und italienische Salatsauce

GRILLSPEISEN

Rindssteak
Holzhackersteak (Schwein)
Lammrückenfiletspiess
Pferdeentrecôte
Pouletsteak
Curry-, Paprika-, Grill-, Bärlauchwürstli, Merguez
Scampi
Lachsspiessli

FÜR VEGETARIER

Grill-Tommlis mit altem Balsamico
marinierter Gemüsepiess

BEILAGEN

Backed potatoes mit Sour Cream
Grillsaucen und Kräuterbutter
Butterzopf, Brotkorb

DESSERT

Vanilleeis mit assortierten frischen Beeren und aromatischen Früchten
Schlagrahm, gemischtes Konfekt/„Brätzeli“

DESSERT

AB 10 PERSONEN PRO GERICHT

Werden auf Teller oder Buffetform präsentiert.



MOUSSE AU CHOCOLAT	Fr. 7.90/ Pers.	
ERDBEER MOUSSE	Fr. 7.90 / Pers.	
KIRSCHTORTE	Fr. 5.00 / Pers.	
SCHWARZWÄLDERTORTE	Fr. 4.90 / Pers.	
TESSINER QUARKTORTE erfrischend mit Orangen	Fr. 5.00 / Pers.	
ST. HONORÉ		Fr. 10.00/ Pers.
PABLOTARTE Schokoladen-Birnentraum		Fr. 6.50 / Pers.
WIENER APFELKUCHEN		Fr. 4.50 / Pers.
SAVARIN MIT RAHM UND FRÜCHTEGARNITUR		Fr. 5.20 / Pers.
TIRAMISU		Fr. 6.50 / Pers.
FRUCHTTÖRTCHEN MIT RAHM		Fr. 4.80 / Pers.
CARAMELKÖPFLI MIT RAHM UND FRÜCHTEGARNITUR		Fr. 6.50 / Pers.
KIRSCHKÜSSCHEN getränktes Bisquit mit Patisserie-Kirsch-Creme, Früchtegarnitur		Fr. 5.50 / Pers.
GEBRANNTÉ CRÈME		Fr. 4.50 / Pers.
GEBRANNTÉ CRÈME MIT BRÄTZELI		Fr. 7.-- / Pers.
WINZERSABAYON MIT WYBRÄTZELI		Fr. 8.50 / Pers.
PANNA COTTA mit Erdbeersauce und frischen Früchten		Fr. 5.80 / Pers.
APFELTARTELETTES mit heisser Vanillesauce		Fr. 6.-- / Pers.
CRÈMESCHNITTE		Fr. 4.00 / Stk.

FRISCHER FRUCHTSALAT
mit Rahm Fr. 7.90/ Pers.

ASSORTIERTER FRUCHTSALAT
mit Rahm und Vanillesauce Fr. 9.50 / Pers.

HEISSE WALDBEEREN MIT VANILLEEIS
mit Rahm Fr. 9.50 / Pers.

PARFAITS GLACÉ GRAND MARNIER Fr. 6.50 / Pers.

VACHERIN GLACÉ
Hausspezialität Fr. 7.90 / Pers.

EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT SORBETS Fr. 9.50 / Pers.

ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE Fr. 8.50 / Pers.



HAUSGEMACHTES GEBÄCK

AB 500 GRAMM PRO SORTE

HASELNUSSSTÄNGELI Fr. 3.50 / 100 g

HASELNUSSMAKRÖNLI Fr. 4.50 / 100 g

KOKOSMAKRÖNLI Fr. 4.50 / 100 g

AMARETTI Fr. 5.50 / 100 g

BRÄTZELI / WYBRÄTZELI Fr. 7.80 / 100 g

GEMISCHTES KONFEKT Fr. 7.80 / 100 g

RÜEBLICKAKE Fr. 3.00 / 100 g

SCHOKOLADENCAKE Fr. 3.00 / 100 g

FINANCIERCAKE Fr. 3.00 / 100 g

VULLY-NIDLECHUECHE Fr. 3.90 / Stk.

DESSERTBUFFET SUMMER DREAM

AB 30 PERSONEN

Präsentiert auf Crasheis!

ASSORTIERTE FRÜCHTE UND BEEREN

SCHLAGGRAHM

CRÈME GRUYÈRE

VANILLEEIS

BRÄTZELI

Fr. 13.-- / Pers.



DESSERTBUFFET MINI-PIC

AB 50 PERSONEN

Präsentiert in kleinen Schälchen auf
Treppe, Spiegel und weissen Porzellan-Platten.

SCHOKOLADENMOUSSE

TIRAMISU

PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

KIRSCHKÜSSCHEN

QUARKTÖRTCHEN

FRUCHTTÖRTCHEN ODER VERMICELLE (saisonal)

CREMESCHNITTLI

ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE oder ZITRONENSORBET MIT WODKA

FRIANDISES

Fr. 17.-- / Pers.

DEGUSTATIONS- DESSERTTELLER

AB 30 PERSONEN

Dekorativ auf Teller serviert!

SCHOKOLADENMOUSSE
SAISONALE ÜBERRASCHUNG
FRISCHE FRÜCHTE
GLACÉ
GEBÄCK

Fr. 13.-- / Pers.

KÄSE

AB 10 PERSONEN

WIRD AUF EINER KÄSEPLATTE PRÄSENTIERT

Eine Auswahl von Hart-, Halbhart und Weichkäsen aus der Schweiz und dem Ausland,
reichhaltig garniert mit Nussbrot und Schraubenbrot.

Fr. 12.-- / Pers. als Dessert

Fr. 4.50 / Pers. als Begleitung zu einem Dessert



BRUNCH

GETRÄNKE

Orangensaft im Glaskrug	Fr. 5.90/Lt.
Frisch gepresster Orangensaft	Fr. 15.00/Lt.
Heisse Milch	Fr. 3.00/Lt.
Kalte Schokolade oder kalte Ovomaltine	Fr. 8.00/Lt.
Kaffee/Espresso/Schale	Fr. 5.00/Pers. à discrétion
Prosecco CA'FIOR, extra dry	Fr. 24.50/75 cl



BRUNCH- BUFFET NATIONAL

AB 30 PERSONEN Fr. 27.-- / Pers.

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Butterzopf
 Parisette, Croissants und Laugenbrötchen
 Butter, verschiedene Konfitüren und Honig
 Früchtejogurt, Birchermüesli, Kellogg's Special und Kalte Milch
 Beeren und geschnittene Früchte, Käseplatte reichhaltig garniert,
 Schinken, Aufschnitt, Salami, Terrine, Trockenfleisch, Tomaten, Gurken
 Wiener Apfelkuchen

BRUNCH- BUFFET RICHE

AB 50 PERSONEN Fr. 39.-- / Pers.

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Butterzopf
 Parisette, Croissants und Laugenbrötchen
 Butter, verschiedene Konfitüren und Honig
 Früchtejogurt, Birchermüesli, Kellogg's Special und Kalte Milch
 Beeren und geschnittene filetierte Früchte
 Käseplatte reichhaltig garniert, Tomaten, Gurken
 Schinken, Aufschnitt, Salami, Terrine, Trockenfleisch
 Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Apfel-Schaum
 Spiegeleier und Rühreier werden direkt am Buffet frisch zubereitet,
 Röstli, Bratspeck, kleine Würstchen
 Verschiedene Früchtekuchen