

IHR PARTNER  
FÜR ANLÄSSE ALLER ART:



031 311 26 87

Unser „Start- und Landeplatz“:  
**GASTHOF HIRSCHEN**  
**3147 Mittelhäusern**



## ***ALLGEMEINES***

### ***MATERIAL***

*Tischwäsche, Geschirr, und Besteck stellen wir Ihnen für Ihren Anlass – falls benötigt – gratis zur Verfügung.*

*Die Miete für Gläser (Apéritif, Champagner, Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Liqueurs, Bier) beträgt Fr. -.50/Glas. Falls die Getränke über uns bezogen werden, liefern wir Ihnen die passenden Gläser ebenfalls kostenlos.*

*Das Kaffeegeschirr (inkl. Kaffeemaschine) wird nur zur Verfügung gestellt, wenn auch der Kaffee bei uns bestellt wird.*

*Gerne besorgen wir Ihnen auch das gewünschte Dekorationsmaterial für Ihren Anlass (Preis nach Anfrage).*

### ***PERSONAL***

*Falls gewünscht, stellen wir Ihnen Personal zur Verfügung.*

*Es werden folgende Ansätze verrechnet:*

*Koch*

*Fr. 50.--/Std.*

*Service-MitarbeiterInnen*

*Fr. 32.--/Std.*

### ***TRANSPORT***

*In der Gemeinde Bern werden keine Transportkosten verrechnet.*

*Lieferung ausserhalb der Gemeinde Bern: Preis nach Anfrage*

### ***ZAHLUNGSKONDITIONEN***

*Unsere Preise verstehen sich **exkl.** MWSt (8,0 %)*

*Zahlungskonditionen: Rein netto bei Erhalt der Rechnung*



**ZUM APERO**



031 311 26 87

**Gluschtige Häppchen –  
zum geniessen**



<i>Kleine Canapés (1/4 Toastbrot) mit Ei, Schinken, Salami, Käse, Thon</i>	<i>Stk. Fr. 1.70</i>
<i>Kleine Canapés (1/4 Toastbrot) mit Rauchlachs, mariniertem Lachs, Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken</i>	<i>Stk. Fr. 2.50</i>
<i>Kleine Délices-Sandwiches</i>	<i>Stk. Fr. 2.50</i>
<i>Bündnerfleisch</i>	<i>pro Person Fr. 12.50</i>
<i>Rohschinken</i>	<i>pro Person Fr. 9.50</i>
<i>Hobelkäse</i>	<i>pro Person Fr. 5.50</i>
<i>Kalbfleischhacktätschli mit Barbecuesauce</i>	<i>Stk. Fr. 2.80</i>
<i>Riesenkrevetten in der Knusperpanade mit süss-saurer Sauce</i>	<i>Stk. Fr. 3.50</i>
<i>Pouletailérons in der Honigmarinade</i>	<i>Stk. Fr. 2.40</i>
<i>Zwetschgen im Speckmantel</i>	<i>Stk. Fr. 1.50</i>
<i>Blätterteiggebäck gemischt</i>	<i>kg. Fr. 42.--</i>



## **APERRO-BUFFETS**

### ***Variante 1 à Fr. 11.-- pro Person***

*Cipolata im Teig (1 Stk. pro Person), Pumpernickel mit Bündnerfleisch (1 Stk. pro Person), kleine Schinkengipfeli (1 Stk. pro Person), kleine Canapés mit Ei, Thon, Schinken und Salami (je 1 Stk. pro Person), Blätterteiggebäck*

### ***Variante 2 à Fr. 15.-- pro Person***

*Kalte Platten mit Aufschnitt, Schinken und Salami (150 g pro Person) garniert mit Silberzwiebeln, Cornichons, kleinen Maiskolben und Tomaten*

*Käseplatten (Hart- und Weichkäse; mundgerecht geschnitten; 100 g pro Person) garniert mit Trauben, Nüssen und Kümmel  
Kleine Brötli*

### ***Variante 3 à Fr. 18.50 pro Person***

*Kleine Canapés (1/4 Toastbrot) mit Ei, Thon, Schinken und Salami (je 2 Stk. pro Person), Rauchlachsrose auf Toast (1 Stk. pro Person), Käsemousse auf Artischockenboden (1 Stk. pro Person), Pumpernickel mit Bündnerfleisch (1 Stk. pro Person)*



**STEH-BUFFET**



031 311 26 87

**Stehen – essen –  
kommunizieren**



### **SANDWICHBUFFET**

**pro Person Fr. 26.--**

*Wir servieren Ihnen vom Laugenbrötli bis zum Vollkornbrötli die ganze Palette an Brot gefüllt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Ei, Käse, geräuchertem Lachs, Frischkäse, Thonmousse, geräucherter Truthahnbrust, Rauchfleisch, Salami  
Die Sandwiches sind garniert mit Salat und verschiedenen passenden Saucen und Garnituren*

### **..... ALLES ALS CANAPES**

**pro Person Fr. 26.--**

*Crostini mit Tapenade, Pumpernickel mit mariniertem Lachs, Canapés mit Ei, Salami und Schinken, Crackers mit Frischkäse und mit Thonmousse, Rauchlachstatar im Blätterteig, Rindfleisch-tatar-Brötli, Bruschetta mit Tomaten*

### **..... ALLES AUF PLATTE**

**pro Person Fr. 29.--**

*Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Terrinen mit Preiselbeermousse, Hobelkäserollen mit Cantadou gefüllt, Roastbeef mit Spargelspitzen, Kalbsbraten mit Thonmousse, Pouletbrust mit Tandoori, geräucherte Trutenbrust mit Orange  
Korb mit verschiedenen Broten*

### **..... ALLES IM GLAS**

**pro Person Fr. 29.50**

*Kalte Tomatensuppe mit Basilikum, Krevettencocktail, Rauchfleischtatar, Melonensalat, Makkaronisalat all' arrabbiata, Thonmousse auf Selleriesalat, Grissini mit Rohschinken, Frischkäse mit Schnittlauch, geräuchertes Forellenfilet auf russischem Salat, Pouletbrustwürfel an Currysauce mit Mango  
Korb mit verschiedenen Broten*



**ZU ALLEN STEHBUFFETS SERVIEREN WIR IHNEN  
NACH WUNSCH AUCH FOLGENDE GERICHTE**

<i>Aelpler Makkaroni</i>	<i>pro Person Fr. 4.50</i>
<i>Nasi Goreng</i>	<i>pro Person Fr. 8.50</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	<i>pro Person Fr. 8.50</i>
<i>Gemüserisotto</i>	<i>pro Person Fr. 5.50</i>
<i>Paella</i>	<i>pro Person Fr. 8.--</i>
<i>Linseneintopf mit Wurst und Speck</i>	<i>pro Person Fr. 4.--</i>
<i>Geflügel-Pot-au-Feu mit Gemüse</i>	<i>pro Person Fr. 8.--</i>

**ZU ALLEN STEHBUFFETS SERVIEREN WIR IHNEN  
NACH WUNSCH AUCH FOLGENDE DESSERTS:**

<i>Käse mundgerecht geschnitten</i>	<i>pro Person Fr. 5.--</i>
<i>Schokoladecake</i>	<i>pro Person Fr. 2.--</i>
<i>Früchtekuchen</i>	<i>pro Person Fr. 3.--</i>
<i>Brownies mit Nüssen</i>	<i>pro Person Fr. 2.50</i>
<i>Tartelette gefüllt mit Vanillecreme und Saisonfrüchten</i>	<i>pro Person Fr. 4.--</i>





***Steh-Buffer à Fr. 22.-- pro Person***

*Bruschetta mit Tomaten, Parisette mit Geflügelterriner, Parisette mit Gemüseterriner, Pumpernickel mit Rohschinken, Artischockenboden gefüllt mit Frischkäsemousse, Mozzarella-Kugeln mit Basilikum-Dressing, Melonencocktail im Cüpliglas*

**\*\***

*Penne all'arrabbiata*

**\*\***

*Früchtetartelettes*

***Steh-Buffer à Fr. 24.-- pro Person***

*Knoblauchbrot, Käsestangen mit kaltem Roastbeef, Tartarbrötli, Zwetschgen im Speckmantel, Mozzarella-Spiessli mit Bündnerfleisch, Rauchlachsrose auf Toast, kleine Canapés mit Thonmousse, panierte Krevetten mit Curry-Bananensauce*

**\*\***

*Steinpilzrisotto*

**\*\***

*Rahmcoronet*

***Steh-Buffer à Fr. 28.-- pro Person***

*Verschiedene Crostini*

**\*\***

*Coppa, Mortadella, Salami, Vitello tonnato, gefüllte Birne mit Gorgonzola, marinierte Oliven, getrocknete marinierte Tomaten, Sardellen, Grissini mit Bündnerfleisch, marinierte Auberginen*

**\*\***

*Käseplatten mit Taleggio und Parmesan*

**\*\***

*Tomaten-, Safran- und Steinpilzrisotto*

**\*\***

*Schokoladencake*



**BRUNCH**



031 311 26 87

**Vom Breakfast bis zum Lunch  
- alles was das Herz begehrt**



**SWISS-BRUNCH**

**pro Person Fr. 25.--**

*Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Orangenjus, kalte Milch  
Gipfeli, Weggli, Zopf, verschiedene Brote  
Butter, Konfitüre, Honig, Joghurts, Birchermüesli und Cornflakes  
Fleischplatte und Käseplatte, Rösti, Speck und Spiegeleier*

**SWISS-BRUNCH „FIRST CLASS“**

**pro Person Fr. 35.--**

*Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Orangenjus, kalte Milch  
Gipfeli, Weggli, Zopf, verschiedene Brote  
Butter, Konfitüre, Honig, Joghurts, Birchermüesli und Cornflakes  
Fleischplatte und Käseplatte, Rösti, Speck und Spiegeleier  
Salatbuffet, Platte mit geräucherten Fischen, kalter Kalbsbraten mit  
Spargelspitzen*

\*\*

*Warme Hamme mit Senf und Madeirasauce*

\*\*

*Frischer Fruchtsalat*

**SWISS-BRUNCH „DE LUXE“**

**pro Person Fr. 52.--**

*Kaffee, Tee, Schokolade, Ovomaltine, Orangensaft, kalte Milch  
Gipfeli, Weggli, Zopf, verschiedene Brote  
Butter, Konfitüre, Honig, Joghurts, Birchermüesli und Cornflakes  
Fleischplatte und Käseplatte, Rösti, Speck und Spiegeleier  
Salatbuffet, Platte mit geräucherten Fischen, kalter Kalbsbraten mit  
Spargelspitzen, marinierte Riesenkrevetten, Terrinen und Pasteten  
mit Cumberlandsauce*

\*\*

*Warme Hamme mit Senf und Madeirasauce*

*Roastbeef mit Sauce Béarnaise*

*Kartoffelgratin und Spinat*

\*\*

*Kleines Dessertbuffet*



# **BUFFETS**



031 311 26 87

**Wir verwöhnen Sie gerne**



### **VIVA ITALIA**

*pro Person Fr. 44.--*

Spaghetti, Piccata, frutta di mare .....  
"Sonne, Amore, Ferien, Strand"

*Rohschinken, Salami, Coppa, Mortadella, Vitello tonnato,  
Melonen, in Oel eingelegtes Gemüse, Nudelsalat mit Tintenfisch,  
Tomatensalat mit Mozzarella, Oliven*

\*\*

*Piccata milanaise mit Steinpilzrisotto  
Pouletbrust an Zitronensauce  
Kaninchenkeule mit Kastanien  
Tortellini an Gorgonzolasauce  
Spaghetti mit Tomaten- und Bolognaisesauce*

\*\*

*Käse aus Italien, Fruchtsalat mit Grappa, Feigen-Zitronentorte,  
Kastanien-Mousse, kaltes Sabayon mit Trauben, Tiramisu*

### **TAVOLATA**

*pro Person Fr. 45.--*

Wir stellen Gerichte rund um die italienische Küche direkt  
auf den Tisch – familiär, unkompliziert – wie bei der Nonna zu Hause

*Salami, Rohschinken, mariniertes Gemüse, Oliven, Melone, mariniertes  
Fisch, Vitello tonnato, Tomaten-Mozzarella, Pastasalat, Brot, Olivenöl,  
Tintenfischsalat, Sardinen und Muscheln in Oel*

\*\*

*Minestrone*

\*\*

*Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Nüssen*

\*\*

*Brasato in Merlot mariniert*

*Steinpilzrisotto*

\*\*

*Kaltes Sabayon mit Trauben*



### **ASIATISCHE EINFLÜSSE**

**pro Person Fr. 59.--**

Ingwer, Zitronengras, Curry, Kokosnuss .....  
wir bringen die Einflüsse, den Geschmack und Gerichte  
der Länder der aufgehenden Sonne zu Ihnen

*Scharfer Rindfleischsalat mit Glasnudeln, Riesenkrevetten  
mit Ananas, Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce, Meeres-  
früchtesalat mit Koriander*

\*\*

*Rindfleischstreifen mit Kefen und Austernsauce  
Gebratene Pouletbrust in der Honigmarinade  
Rindsragout mit scharfer Kokossauce, Schweinefleisch süss-sauer  
Riesenkrevetten an Currysauce  
Gebratener Reis und verschiedenes Gemüse an leichter Sojasauce*

\*\*

*Exotische Früchte, Orangen mit chinesischer Gewürz-  
marinade, Kokosnusscreme, Kiwisalat mit Kokosnuss,  
Lychees-Sorbet*

### **ESSEN WIE „GOTT IN FRANKREICH“**

**pro Person Fr. 74.--**

Das Buffet mit den klassisch französischen Gerichten

*Rauchlachs mit Meerrettichschaum, mariniertes Lachs mit  
Senfsauce, geräuchertes Forellenfilet, Pasteten und Terrinen  
mit Sauce Cumberland, kaltes Roastbeef mit Spargelspitzen,  
marinierte Langustenschwänze, geräucherte Entenbrust,  
Melonen und Salatbuffet*

\*\*

*Kalbs-Rolls-Royce mit Morchelrahmsauce  
Kartoffelgaletten  
Saisongemüse*

\*\*

*Käseplatte, Schokoladenmousse, frischer Früchtesalat,  
Früchtekuchen, Früchte oder Saisonbeeren, gebrannte Creme,  
Karamelcreme, Schneeier, Omelette Surprise*



**BRASSERIE-BUFFET**

**pro Person Fr. 49.--**

Für alle Liebhaber der typischen Brasserie-Küche

*Hausterrine mit Preiselbeerschaum, Geflügelsalat mit Spargeln und Pfirsich, Lyoner- und Ochsenmaulsalat mit Sauce vinaigrette, Graved Lachs und Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Melone mit Landrauchschinken, Salatbuffet*

\*\*

*Siedfleisch auf Sauerkraut mit Wurst und Speck*

*Kutteln an Tomatensauce*

*Entenbrust mit Honig glasiert*

*Lammgigot an Senfkörnersauce*

*Gebratene Riesenkrevetten Provençale*

*Lachs auf Blattspinat an Weissweinsauce*

\*\*

*Käseplatte, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Früchtekuchen, Brownies, Rumtopf Früchte*

**„FELIX DER FLIEGENDE KOCH“**

**pro Person Fr. 59.--**

Unser Klassiker

*Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, geräucherte Forellenfilets, Krevettensalat mit Cocktailsauce, Rohschinken, Bündnerfleisch, Hobelkäse, Melonen, Salatbuffet*

\*\*

*Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Béarnaise*

*Kartoffelgratin*

*Saisongemüse*

\*\*

*Käseplatte, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Apfelkuchen, Früchte oder Saisonbeeren, gebrannte Creme, Karamelcreme*



**IN EINER ORIGINAL**

**SCHWEIZER MILITÄRKÜCHE GEKOCHT** *pro Person Fr. 49.--*

Rezepte aus dem Schweizer Armeekochbuch –  
in der Gamelle serviert (ab 20 Personen)

*Käsesalat, Thonsalat, Reissalat mit Curry, Kartoffelsalat, Kabissalat*

\*\*

*Brotsuppe mit Kümmel und Salsiz*

\*\*

*Suure Mocke mit Kartoffelstock und Sauerkraut*

*Hackbraten mit Hörnli und Cervelat Zigeuner Art mit Speckrösti*

*Rindsgulasch mit Knöpflin und Cordon-Bleu „militaire“*

*Militärkäseschnitte und Champignonsschnitte*

\*\*

*Fotzelschnitte, Süssmostcreme, frischer Fruchtsalat,*

*Apfelquarkcreme, Berliner, Milchkaffee, Kakao*

Bei diesem Buffet müssen pro 20 Personen 1 Koch und 1 Service-MitarbeiterIn  
engagiert werden

**„STUBETE-BUFFET“**

*pro Person Fr. 49.--*

Urchig, währschaft, gemütlich –  
Essen wie auf dem Bauernhof

*Geräuchertes Forellenfilet, Landrauchschinken, Rauch-  
fleisch, Berner Zungenwurst, Rohess-Speck, Landjäger,  
Hobelkäse, Salatbuffet*

\*\*

*Beinschinken mit Senf und Kartoffelsalat*

*Siedfleisch und Rippli aus dem Suppentopf mit Gemüse*

*Schweinsbratwurst am Meter*

*Lammgigot mit Ofenbirnen*

*Aelpler Makkaroni, Berner Speckrösti und grüne Bohnen*

\*\*

*Frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme, Schokoladencreme,  
Meringues mit Schlagrahm, Fruchteuchen*





## **OKLAHOMA JOE'S BARBECUE**

### **GRILL BUFFET**

**pro Person Fr. 55.--**

Das Fleisch aus dem Oklahoma-Ofen schmeckt einfach besser

*Pasteten und Terrinen, Hobelkäse, Rohschinken, Rohessspeck, geräuchertes Forellenfilet, marinierter Lachs, Salatbuffet*

\*\*

*Schweinsfilet im Pfefferspeckmantel und Cognacsauce  
Kalbshaxe am Stück gebraten mit sardischem Kleehonig glasiert*

*Roastbeef mit Sauce Béarnaise*

*Lammgigot an Senfkörnersauce*

*Kartoffeln in der Schale*

*Saisongemüse*

\*\*

*Käseplatte, Früchtekuchen, Meringues mit Rahm, Tirami-Sù, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat*

## **GROSSES GRILLBUFFET**

**pro Person Fr. 56.--**

Der typische Grillgeschmack, die Marinaden, die Folienkartoffeln ..... einfach gemütlich

*Grosses Salatbuffet mit Zopf und Brot*

\*\*

*Mariniertes Schweinshalssteak, Hohrückensteak, Spare-Rips, Schweins- und Kalbsbratwurst, Tandoori marinierte Pouletbrust, mariniertes Lammentrecôte*

*Kräuterbutter, Barbecue-Sauce, Senf und Ketchup*

*Folienkartoffeln und Ratatouille*

\*\*

*Früchtekuchen, Meringues mit Rahm, Tirami-Sù, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme*



### **GASTRO-MARKT**

*pro Person Fr. 79.--*

Sie schlendern von einem Stand zum andern  
und lassen sich immer wieder von neuen  
Köstlichkeiten überraschen

### **Apéro-Stand**

*Weisswein, Orangenjus, Blätterteiggebäck, Chäschüechli*

### **Salat- und Brotstand**

*Grosses Salatbuffet mit einer schönen Brotauswahl*

### **Antipasti-Stand**

*Rohschinken, Salami, Coppa, Mortadella, Vitello tonnato,  
Melonen in Oel, eingelegtes Gemüse, Nudelsalat mit  
Tintenfisch, Tomatensalat mit Mozzarella, Oliven*

### **Teigwaren-Stand**

*Spaghetti mit Tomaten-, Bolognese- und Carbonarasauce,  
Aelpler Makkaroni, Ravioli mit Pesto, Bami Goreng*

### **Oklahoma Joe's Barbecue Grill-Stand**

*Schweinsfilet im Pfefferspeckmantel und Cognacsauce  
Kalbshaxe am Stück gebraten mit sardischem Kleehonig glasiert  
Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Lammgigot an Senfkörnersauce  
Kartoffeln in der Schale  
Saisongemüse*

### **Käse-Stand**

*Grosses Käsebuffet*

### **Dessert-Stand**

*Früchtekuchen, Meringues mit Rahm, Tirami-Sù, Schokoladen-  
mousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme*



***SCHNITZEL DELUXE A LA CARTE***

***pro Person Fr. 46.--***

Sie bestellen Ihr Lieblingsschnitzel –  
wir braten es frisch für Sie

***Die Vorspeise und Schnitzel-Zutaten stellen wir direkt auf den Tisch:***

*Kartoffelsalat, Maissalat, Karottensalat*

*Brot*

*Senf, Ketchup, Zitronenschnitze*

***Jeder Gast bestellt sein Lieblingsschnitzel***

*Paniertes Schweinsschnitzel*

*Tandoori Pouletschnitzel mit Currysauce*

*Mit Käse paniertes Truthahnschnitzel*

*Pouletschnitzel im Rohschinkenmantel*

*Schweinsschnitzel Holstein (mit Spiegelei und Kapernbutter)*

*Schweinsrahmschnitzel*

*Lachsschnitzel mit Kräuterbutter*

*Jägerschnitzel mit grüner Pfeffersauce*

***als Beilage wählt der Gast aus:***

*Pommes Frites*

*Nudeln*

*Reis*

***Zum Dessert servieren wir:***

*Gebrannte Creme*

Bei diesem Buffet müssen 2 Köche und 2 Service-MitarbeiterInnen engagiert werden



# **BUFFETS**



031 311 26 87

**Es muss nicht immer  
Kaviar sein**



## ***SPAGHETTI-PARTY***

***pro Person Fr. 25.--***

*Salatbuffet*

**\*\***

*Spaghetti à discrétion mit*

*Sauce Bolognaise, Sauce Carbonara, Sauce Frutta di Mare,  
Gorgonzola-Sauce, Tomatensauce mit Basilikumpesto,  
Parmesan*

## ***GSCHWELLI-BUFFET***

***pro Person Fr. 27.50***

*Salatbuffet*

**\*\***

*Gschwellti mit*

*Fleischplatte*

*Reichhaltige Käseplatte (Hart- und Weichkäse)  
Verschiedene Saucen und Garnituren*

## ***TEIGWAREN-BUFFET***

***pro Person Fr. 34.--***

*Salatbuffet*

**\*\***

*Lasagne al forno, Spaghetti mit Sauce Bolognaise, Aelpler  
Makkaroni, Nudeln an Pilzrahmsauce, Canneloni Casa Lingua,  
Rigatoni mit Pesto, Nudeln mit Frutta di Mare, Ravioli an  
Gorgonzolasauce, Farfalle an Currysauce mit Pouletbrust,  
Tortellini an Gemüserahmsauce*



# MENUS



031 311 26 87

**Fein und gepflegt serviert**



## **VORSPEISEN**

<i>Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons</i>	<i>pro Person Fr. 4.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Ei</i>	<i>pro Person Fr. 6.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>pro Person Fr. 5.50</i>
<i>Lamm-Carpaccio auf kaltem Ratatouille mit altem Balsamico-Essig parfümiert</i>	<i>pro Person Fr. 12.--</i>
<i>Riesenkrevetten als Salat mit marinierten Artischocken an Tapenade-Vinaigrette</i>	<i>pro Person Fr. 12.--</i>
<i>Mit Tandoori marinierte Pouletbrust auf pikantem Taboulé mit Minze</i>	<i>pro Person Fr. 10.--</i>
<i>Landrauchschorlen mit Selleriesalat auf Bündner Birnenbrot und Cumberlandschaum</i>	<i>pro Person Fr. 10.50</i>
<i>Geräucherter Lachs nach traditioneller Art</i>	<i>pro Person Fr. 10.--</i>
<i>Pilzterrine auf mariniertem Gemüse mit Grissini und Tomatenvinaigrette</i>	<i>pro Person Fr. 10.50</i>

## **SUPPEN**

<i>Karottencremesuppe mit Ingwer parfümiert und geräucherter Entenbrust</i>	<i>pro Person Fr. 6.50</i>
<i>Basilikumschaumsuppe mit mariniertem Lachs</i>	<i>pro Person Fr. 8.50</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Riesenkrevetten, Rohschinken und Grissini</i>	<i>pro Person Fr. 8.--</i>
<i>Morchelessenz mit Gemüse und Sesam-Blätterteig</i>	<i>pro Person Fr. 8.50</i>
<i>Geflügelcremesuppe mit Curry parfümiert</i>	<i>pro Person Fr. 6.--</i>
<i>Ratatouillesuppe mit Croûtons</i>	<i>pro Person Fr. 5.50</i>

## **FISCH ZUR VORSPEISE**

<i>Lachstranche und Karotten-Ingwerjus mit Limonensaft parfümiert</i>	
<i>Trockenreis</i>	<i>pro Person Fr. 8.50</i>
<i>Seeteufelmédailion im pikantem Tomatenfond mit Basilikum und Kartoffelgnocchi</i>	<i>pro Person Fr. 14.--</i>
<i>Riesenkrevetten an Currysauce mit Reis</i>	<i>pro Person Fr. 13.--</i>



### **ZUR HAUPTSPEISE**

*Schweinsfilet im Pfefferspeckmantel  
mit Cognacsauce*

*pro Person Fr. 25.--*

*Kalbshaxe am Stück gebraten  
mit sardischem Kleehonig glasiert*

*pro Person Fr. 25.--*

*Roastbeef mit einer Ruccola-Béarnaise*

*pro Person Fr. 27.--*

*Kalbs-Rolls-Royce mit Pilzrahmsauce  
und Schnittlauch*

*pro Person Fr. 27.--*

*Lammgigot an Senfkörnersauce  
und gerösteten Mandeln*

*pro Person Fr. 20.--*

*Traditionelles Riz Casimir mit Fruchtgarnitur  
mit Pouletfleisch*

*pro Person Fr. 15.--*

*mit Kalbfleisch*

*pro Person Fr. 25.--*

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir Saisongemüse sowie nach Wahl  
Risotto, Kartoffelpürree, Reis, Kartoffelgratin, Nudeln oder  
Ricotta Gnocchi Malfatti*

### **ZUM DESSERT**

*Variation von der Schokolade  
mit Saisonfrüchten oder Beeren*

*pro Person Fr. 8.50*

*Asiatisch marinierte Früchte  
mit Mangosorbet*

*pro Person Fr. 9.50*

*Geeiste Früchtesuppe mit Quark-  
Vanillecreme im Glas serviert*

*pro Person Fr. 9.50*

*und Zitroneneis  
Gebrannte Creme mit pochiertem Apfel*

*pro Person Fr. 7.--*

*und Preiselbeeren*

*pro Person Fr. 12.50*

*Dessertbuffet*

*pro Person Fr. 14.--*

*Dessertbuffet mit Käse*

*Käsebuffet mit Brot, Früchten,*

*verschiedene zu Käse passende Konfitüren*

*pro Person Fr. 12.--*





**KULINARISCHER RÜCKBLICK  
AUF DAS LETZTE JAHRHUNDERT**

*pro Person Fr. 89.--*

**1. Gang (20er- und 30er-Jahre - pompös)**

*Der Spiegel der Zeit (Eröffnungsteller auf einem Spiegel serviert mit geräuchertem Lachs, Krevetten, Hauspastete, Melone, Rohschinken, Bündnerfleisch)*

*Die Serviertöchter servieren in schwarzer Hose, weisser Bluse, Gilet und weissen Handschuhen*

**2. Gang (Vorkriegszeit)**

*Broccoli-, Tomaten- und Safransuppe*

**3. Gang (Kriegsjahre)**

*(vor dem servieren werden die Tische abgeräumt; das Licht gedämpft)*

*Pot-au-Feu aus der Gamelle serviert*

*Hartes Brot aus weissem Brotsäckli*

*Die Serviertöchter servieren im Kämpfer-Anzug*

**4. Gang (Nachkriegszeit)**

*Fotzelschnitte mit Apfelmus*

*Die Serviertöchter servieren in Bauernhemd mit rotem Tüchli und Jeans*

**5. Gang (Nouvelle Cuisine)**

*Rindsfilet mit Sauce Béarnaise*

*Kartoffelgratin*

*Karotten und Spinat*

*Die Serviertöchter servieren in schwarzer Hose, weisser Bluse, Hosenträger*

**6. Gang (Zukunft)**

*Dessertbuffet (auf Plastikgeschirr serviert)*

*Die Serviertöchter servieren in T-Shirt, Jeans und Mütze*

*Für den Service müssen mindestens 4 Service-MitarbeiterInnen  
(à Fr. 32.--/Std.) engagiert werden*



# GETRÄNKE



031 311 26 87

**Das passende Getränk  
zu Ihrem Essen**



## MINERALWASSER UND BIER

Mineralwasser nature	5 dl	Fr. 3.50
	1 Lt.	Fr. 5.--
Mineralwasser süss	1 Lt.	Fr. 5.50
Orangenjuss	1 Lt.	Fr. 6.--
Orangenjuss frisch gepresst	1 Lt.	Fr. 12.--
Bier Spezial	3 dl	Fr. 3.--
Bier ohne Alkohol	3 dl	Fr. 3.--

## WEINE

### Weisswein

Mont-sur-Rolle	5 dl	Fr. 12.--
Féchy	5 dl	Fr. 14.--
Epesses	5 dl	Fr. 15.--
Epesses Le Magistrale	7 dl	Fr. 32.--
Yvorne AOC	7 dl	Fr. 31.--
Marques de Riscal blanco ruedo	7 dl	Fr. 25.--

### Roséwein

Gamay rosé	5 dl	Fr. 12.--
Oeil de perdrix Château d'Auvernier	7 dl	Fr. 29.--

### Rotwein

Cabernet Sauvignon California	5 dl	Fr. 15.--
Salvagnin	5 dl	Fr. 13.--
Dôle	5 dl	Fr. 15.--
Fleurie	5 dl	Fr. 16.--
Epesses Le Magistrale	7 dl	Fr. 32.--
Santenay	7 dl	Fr. 38.--
Cabernet Sauvignon South Africa	7 dl	Fr. 22.50
Woodbridge Cabernet Sauvignon California	7 dl	Fr. 34.--
Le Difese Toscana igt	7 dl	Fr. 37.--

### Prosecco

Prosecco Cinzano doc	7 dl	Fr. 23.--
----------------------	------	-----------

## KAFFEE/TEE

pro Tasse		Fr. 2.70
à discrétion	pro Person	Fr. 3.20