

Menüvorschläge

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt!!

Preisänderungen vorbehalten, Saisonale Berechnungen!!!

Zum Apéro

Wir empfehlen Ihnen, sofern es das Wetter erlaubt, Ihren Aperitif auf unserer Terrasse einzunehmen. Wir organisieren dies gerne für Sie.

Nüssli und div. Chips p.P. Fr. 2.00

Kleines Apéro p.P. Fr. 6.50

1 Mini Pizza, 1 Mini Chäschüechli, 1 Schinkengipfeli

Crudités p.P. Fr. 3.50

Verschiedenes, rohes Gemüse in Stängeli geschnitten mit Tartarsauce

Flammkuchen p.Stk. Fr. 13.00

Original Crème fraîche, Speck und Zwiebeln **oder**

Vegetarisch mit Käse und Lauch

Hausgemachte Fogaccia

Nature p.P. Fr. 4.00

Gefüllt mit Pfefferkäse und Rohschinken p.P. Fr. 6.00

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Die Suppen

Bouillon Natur	Fr. 6.00
Bouillon mit Gemüse	Fr. 8.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.00
Wysüppli mit Speckspiessli	Fr. 11.50
Sellerie-Apfelsuppe mit Speckfähnli	Fr. 11.50
Tomatencrémesuppe mit Schlagrahm (je nach Saison)	Fr. 11.50

Die Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Nüsslersalat mit Ei (je nach Saison)	Fr. 11.00
Tomatensalat mit Mozzarella (je nach Saison)	Fr. 12.00

Die Spezialsalate

Bunter, knackiger Marktsalat

... mit warmen Speckwürfeli und Croûtons	Fr. 13.00
... mit geräucherter Entenbrust	Fr. 18.00
... mit Rauchlachsstreifen	Fr. 19.00
... mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 22.00

Nüsslersalat mit warmen Speckwürfeli (je nach Saison) Fr. 12.00

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl verschiedener saisonaler Salate Fr. 18.00

Die kalten Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 22.00

Kleiner Bündnerteller Fr. 19.00

Plattenservice ab 12 Personen

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt!!

Warme „Burehamme“ mit Kartoffelsalat und
Grünem Salat

Fr. 28.00

Gesalzene Rindszunge an Kapernsauce
Dazu frischen Kartoffelstock

Fr. 35.00

Emmentaler Lammvoressen (aus der Region) an Safransauce
hausgemachten Kartoffelstock

Fr. 39.00

„**Chemibraten**“ (marinierter, geräucherter Schweinhals)
Gemüsebeilage und Kartoffelgratin

Fr. 38.50

Gemischter Braten (Kalb & Schwein) und Poulet
Gemüsebeilage , Nüdeli und Frites

Fr. 43.50

Schweins Carrèbraten an Kräutersauce oder Rahmsauce
Gemüsebeilage, Nüdeli und Frites

Fr. 39.50

Gespickter Rindsbraten oder **Suure Mocke Bedliart**
Gemüsebeilage und hausgemachten Kartoffelstock

Fr. 42.00

Reichhaltige Bernerplatte

Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse (im Preis inbegriffen)
Siedfleisch, Speck, Rippeli, Wurst, Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut.
Fr. 48.00

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Plattenservice ab 12 Personen

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt!!

Rindshuftstreifen „Stroganoff“ mit Reis (mit Rindsfilet)	Fr. 41.50
	Fr. 50.50
 Schweinsfilet-ganz gebraten an Champignonrahmsauce Gemüsebeilage, Nüdeli und Frites mit Morchselrahmsauce , Nüdeli und Frites	Fr. 44.50
	Fr. 48.50
 Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce Gemüsebeilage und Hausgemachte Buttermöschi	Fr. 48.50
 Roastbeef, englisch gebraten (am Stück) Sauce Béarnaise Gemüsebeilage Pommes frites	Fr. 53.50
 Kalbscarrébraten an Morchselrahmsauce oder Bratenjus Gemüsebeilage, Nüdeli	Fr. 66.50
	Fr. 62.50
 Les trois Filets (Kalb, Schwein und Rind) Gemüsebeilagen, Nüdeli, Reis, und Pommes Williams Morchelsauce und Béarnaise	Fr. 78.00
 Les deux Filets (auf 2 Teller) Schweinsfilet Morchselrahmsauce, Gemüse und Pommes frites in Schüsseli Rindsfilet mit Béarnaise, Gemüse und Pommes Williams	Fr. 70.50
 Je weiter Beilagen zusätzlich Pommes Frites, Croquettes, Nüdeli, Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock	Fr. 3.00
 Gemüsebeilage Zuschlag	Fr. 5.00

Tellergerichte ab 12 Personen

Desserts und Nachspeisen ab 12 Personen

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Schlagrahm	Fr. 8.00
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr. 9.50
Merinques mit Glace und Rahm	Fr. 12.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 12.50
Schoggi Mousse mit Schlagrahm	Fr. 11.00
Mit Rahm	Fr. 2.00
Weeck-Dessert (3 Sorten nach Angebot)	Fr. 9.00
Vacherin Maison mit Fruchtsalat (pro Person)	Fr. 16.50
Dessertbuffet je nach Aufwand (mit oder ohne Käse)	Fr. 21.00 / 25.00

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer