

# MENUDOKUMENTATION 2016



## APÉROVORSCHLÄGE KALT

---

Marinierte Oliven   Nüsse	100 g	4.50
Hobelkäse	100 g	3.50
<b>Minibrötchen belegt mit</b>		
Frischkäse   Gurke   Pesto	Stück	3.50
Salami   Essiggemüse	Stück	4.00
Rohschinken   Philadelphia   Rucola	Stück	4.50
Geräucherter Lachs   Meerrettich	Stück	5.50
Rindstatar auf Toast   Senfcreme	Stück	5.50
Gemüsesticks mit Dip	Schale	4.50

## APÉROVORSCHLÄGE WARM

---

<b>Suppen in der Espressotasse serviert</b>		
Saisonsuppe	p. Port.	3.50
Gemüsecremesuppe	p. Port.	3.00
<b>Warme Häppchen</b>		
Schinkengipfeli	Stück	3.00
Mini Pizza	Stück	3.00
Mini Käsequiche	Stück	3.50
Mini Frühlingsrolle	Stück	3.00
Black Tiger Crevette   Mango	Stück	4.50

## APÉRO MEDITERRAN I

---

Salzmandeln | Cashewnüsse | Parmesan | Focaccia  
Cerignola-Oliven | hausgemachte Grissini

p. Person 15.00

## APÉRO MEDITERRAN II

---

Salzmandeln | Cashewnüsse | Cerignola-Olive | Parmesan  
Grissini | Bruschetta | Pinzimonio | Melone mit Rohschinken  
Mozzarella-Datterinitomaten-Spiess | Focaccia

p. Person 20.00

## APÉRO BERNER OBERLAND

---

Salzmandeln | Trockenfleisch und Rohschinken aus dem Oberland  
Rauchwurst | Blätterteiggebäck | Hobelkäse aus Saanen  
Käsequiche | Schinkengipfeli

p. Person 22.00

## APÉRO INTERNATIONAL

---

Salzmandeln | Cashewnüsse | Cerignola-Olive  
Belegte Minibrötchen (Schinken | Rauchlachs | Käse)  
Rindstatar mit Senfcreme | Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce  
Tagessuppe in der Espressotasse | Grissini | Parmesan  
Black Tiger Riesencrevette mit Mangochutney

p. Person 30.00

Kombination mit einem Glas Weisswein, Orangensaft und  
Mineralwasser 14.00

Natürlich gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche ein, unser  
Küchenchef steht bei Fragen oder Ideen gerne zu Ihrer Verfügung.

## KALTE VORSPEISEN

---

Gezupfte Blattsalate mit Kräuterdressing	8.50
Gemischte Blattsalat   Rohkost mit Kräuterdressing Gurke   Rübli   Mais	10.50
Variation von der Geräucherten Forelle Pumpnickel   Gurke   Joghurt	24.00
Feine gezupfte Blattsalate Baumnussdressing gebratene Black Tiger Riesencrevetten	32.00
Ziegenfrischkäsemousse grillierter Muskatkürbis   Ahornsirup Orange   Baumnuss	19.00
Hausgebeizter Saibling Zitrusfrüchte   Avocado   Wasabi	23.00
Büffelmozzarella aus Kampanien Peretti-Tomaten   Rucola geröstete Pinienkerne	19.00
Kurz angebratener Thunfisch zweierlei Sesam   Gemüse-Papaya-Salat   Soja	29.00

## SUPPEN

---

Maronisuppe Whiskeyschaum   Doppelrahm	16.00
Kartoffel-Lauchcremesuppe gerösteter Speck   Schnittlauchöl	14.00
Karottencremesuppe Orange   Ingwer	13.00
Doppelte Rindskraftbrühe Sherry   Gemüse	17.00
Ochsenchwanzessenz Steinpilzravioli   Schnittlauch	19.00
Tomatierte Lauchcremesuppe Ingwer	14.00

## WARME VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

---

### Hausgemachte Pasta

Carnaroli-Risotto Birne   Taleggio   Baumnusscrumble	22.00
Ravioli „Brasato“ Röstzwiebel   Demi-Glace   Schwarzbrot	28.00
Tagliatelle Rucola   Maispoulet   Ramati-Tomate	24.00
Kartoffelgnocchi Datterini   Scamorza   Salbei	23.00
Offene Lasagnette Niedergegartes Bio-Ei   Cremespinat Trüffeljus	27.00

## FISCHGERICHTE

---

Wolfsbarschfilet Fenchel   Passionsfrucht   Olivenöl	43.00
Zander Auberginen   Miso   schwarzer Sesam	42.00
Rotbarbe Zitrusfrüchte   Cous Cous   Rüeбли	44.00
St.-Petersfisch Blaue Kartoffeln   Sellerie	45.00
Jakobsmuscheln Dreierlei Blumenkohl   Nussbutter	42.00

## HAUPTGERICHTE

---

Rindsentrecote rosa gebraten Balsamico   Neue Kartoffeln   Rucola Rosmarin	51.00
Maispouardenbrust Basmatireis   Shitakepilze Blumenkohl-Curry	36.00
Kalbsrückensteak Calvadosjus   Kartoffel-Zwiebelgratin Urrüebli   Apfel	52.00
Perlhuhnbrust Rosmarin   Kartoffelkrapfen Wirzwickel	40.00
Lammrücken Thymianjus   Polentaschnitte Speckbohnen	48.00
Berner Oberländer Rindsfilet Speck-Kartoffel   Taggiasca-Oliven Minigemüse	56.00
Rindschulterspitz Rotwein   Kartoffel-Zwiebelpüree Zuckererbsenschoten	39.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

Römische Griessnocken Tomaten   Champignons	22.00
Auberginen-Parmiggiana Tomatencoulis	23.00
Grillgemüsestrudel Basilikumpesto	22.00
Kartoffel-Spinatroulade geschmolzene Tomaten   braune Butter	24.00
Zwiebel-Käsequiche	18.00

## DESSERTTELLER

---

Felchlin-Schokoladenvariation Mango   Passionsfrucht	17.00
Banane Caramel   Erdnuss	15.00
Buttermilch Heidelbeeren   Cassis	15.00
Mohnkuchen Zwetschgen   Zimteis	16.00
Heumilchschokolade Ananas   Ingwer	17.00
Bolivia 64% Himbeere   Aceto Balsamico Tradizionale	16.00

## SORBETS

---

Apfel-Wasabi Minze   Chili	7.00
Calamansi grüner Kardamom	9.00
Kerbel Birne	9.00
Holunder Champagner	11.00
Zitrone Melonenvodka	9.00
Avocado-Joghurt Ingwer	12.00

## DESSERTBÜFFET

---

Ab 25 Personen

Preise und Auswahl auf Anfrage