



# PART SERVICE

## KLEINIGKEITEN ZUM APERITIF

### Stellen Sie Ihr Aperero selber zusammen:

<b>Canapées</b> (Doppelte Dreieck Weissbrotscheiben schön garn.)	pro Stück	Fr.	<b>2.50</b>
mit Schinken    mit Spargeln    mit Rauchlachs    mit Salami    mit Eiern			
mit Tartare    mit Gemüse mousse    mit Thunfischmousse			
mit Schinkenmousse    mit Hüttenkäse    mit Pouletsalat			
<b>Muster`s Aperero Gläser gefüllt</b>	pro Stück	Fr.	<b>2.20</b>
* Pilz/Gemüsecocktail			* Lachstartar
* Melonen/Rohschinkencocktail			* Gemüsecocktail
* Tomaten/Speckcocktail			* Schinkenmousse
* Spargelcocktail (nur Saison)			* Frischkäsemousse
<b>Muster`s Aperolöffel</b> gefüllt mit Lachs-,Schinken- od.Frischkäsemousse	pro Stück	Fr.	<b>1.60</b>
<b>Party-Pastete</b> mit Cumberlandsauce	pro Stück	Fr.	<b>1.00</b>
<b>Hausgemachte Gemüseküchlein</b> (6cm Durchmesser)	pro Stück	Fr.	<b>2.00</b>
<b>Hausgemachte Chäschüechli</b> (6cm Durchmesser)	pro Stück	Fr.	<b>2.00</b>
<b>Hausgemachte Schinkengipfeli</b>	pro Stück	Fr.	<b>1.70</b>
<b>Hausgemachte Pizza</b> ( dreieck )	pro Stück	Fr.	<b>1.60</b>
<b>Blätterteigtaschen</b> mit diverse Füllungen	pro Stück	Fr.	<b>1.50</b>
<b>Rösti Pick</b> gefüllt mit Käse	pro Stück	Fr.	<b>1.50</b>
<b>Riesencrevetten</b> paniert u.frittiert mit Cocktailsauce	pro Stück	Fr.	<b>2.00</b>
<b>Pouletspiessli</b> 35 g mit Currysauce	pro Stück	Fr.	<b>1.40</b>
<b>Warme Hackfleischkugeln</b> (3 Stück) mit süss-saurer Sauce	pro Portion	Fr.	<b>2.00</b>
<b>Apéro Pastetchen</b> gefüllt mit Philadelphiamousse	pro Stück	Fr.	<b>1.50</b>
<b>Apéro Pastetchen</b> gefüllt mit Lachsmousse	pro Stück	Fr.	<b>1.60</b>
<b>Apéro Pastetchen</b> gefüllt mit Gemüse mousse	pro Stück	Fr.	<b>1.50</b>

**Blätterteiggebäck müssen wir wenn möglich vor Ort aufbacken, benötigt 1 Person Küche und Stromanschluss 380 V**

## Aperos für Sie zusammengestellt :

### Apero I

Pommes-Chips , Salznüssli , Salzstengeli

Pro Person Fr. **2.00**

### Apero II

2 Stück Canapés gemischt

1 warme Schinkengipfeli

1 Aperoglas frisch gefüllt

1 Stück Gemüseküchlein warm

Nüssli und Chips

Pro Person Fr. **11.60**

### Apero III

2 Stück Canapés gemischt

2 Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

frisches Vegiapero mit Saucen zum Dippen

Nüssli und Chips

Pro Person Fr. **10.60**

### Apero IV

3 Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Uralter Greyerzer (3 Jahre gereift) aus der Fritzehuskäsi

1 Aperoglas frisch gefüllt

frisches Vegiapero mit Saucen zum Dippen

Nüssli und Chips

Pro Person Fr. **10.20**

### Apero V

1 Chäschüechli 6 cm

2 Schinkengipfeli

2 Stück Canapés gemischt

frische Ananas, Melonen und Saisonfrüchte

Nüssli und Chips

Pro Person Fr. **11.30**

### Apero VI

2 Stück Canapés gemischt

Hausgemachte Pizza

3 Stück warme Hackfleischkugeln mit süss-saurer Sauce

frische Ananas, Melonen und Saisonfrüchte aufgeschnitten

Nüssli und Chips

Pro Person Fr. **11.50**

### Vegi Apero

Gemüwestreifen ( 100 gr. ) mit diversen Saucen zum Dippen

Pro Person Fr. **6.20**

### Früchte Apero

Frische Ananas, verschiedene Melonen und diverse

Saisonfrüchte aufgeschnitten und schön gelegt ( 220 gr. P.P.)

Pro Person Fr. **5.90**

## EMMENTALER PLATTE

Modellschinken, gefüllte Kalbsbrust,  
Bündnerfleisch, Emm. Rohschinken, Mostbröckli,  
kalter Braten, Rohessspeck, Emm. Dauerwurst  
div. Hart- und Weichkäse aus der Region mit Früchten  
und Nüssen schön ausgarniert  
Frische Zöpfe und Steinofenbrot

80 gr. Fleisch / 40 gr. Käse	Pro Person	Fr.	<b>9.20</b>
100 gr. Fleisch / 50 gr. Käse	Pro Person	Fr.	<b>10.90</b>
120 gr. Fleisch / 60 gr. Käse	Pro Person	Fr.	<b>13.70</b>

## RUSTIKAL PLATTE

Modellschinken, gefüllte Kalbsbrust,  
Bündnerfleisch, Emm. Rohschinken, Mostbröckli,  
kalter Braten, Rohessspeck, Emm. Dauerwurst  
div. Hart- und Weichkäse aus der Region mit Früchten  
und Nüssen schön ausgarniert  
Frische Zöpfe und Steinofenbrot

Frische Ananas, div. Melonen und verschiedene  
Saisonfrüchte aufgeschnitten auf Platten

80gr. Fleisch/40gr. Käse/80gr. Früchte	Pro Person	Fr.	<b>11.00</b>
100gr. Fleisch/60gr. Käse/80gr. Früchte	Pro Person	Fr.	<b>13.80</b>

## GOURMET PLATTE

Modellschinken, gefüllte Kalbsbrust,  
Bündnerfleisch, Emm. Rohschinken, Mostbröckli,  
kalter Braten, Rohessspeck, Emm. Dauerwurst  
div. Hart- und Weichkäse aus der Region mit Früchten  
und Nüssen schön ausgarniert  
Frische Zöpfe und Steinofenbrot

Frische Ananas, div. Melonen und verschiedene  
Saisonfrüchte aufgeschnitten auf Platten

Frisches Gemüse aufgeschnitten mit  
diversen Saucen zum Dippen

80gr. Fleisch / 40gr. Käse / 70gr. Früchte / 15 gr. Gemüse	Pro Person	Fr.	<b>11.50</b>
100gr. Fleisch / 60gr. Käse / 70gr. Früchte / 15 gr. Gemüse	Pro Person	Fr.	<b>14.20</b>

## FESTTAGS PLATTE

Modellschinken, gefüllte Kalbsbrust,  
Bündnerfleisch, Emm. Rohschinken, Mostbröckli,  
kalter Braten, Rohessspeck, Emm. Dauerwurst  
div. Hart- und Weichkäse aus der Region mit Früchten  
und Nüssen schön ausgarniert  
Frische Zöpfe und Steinofenbrot  
Frische Ananas, div. Melonen und verschiedene  
Saisonfrüchte aufgeschnitten auf Platten  
Nüssli und Pommes Chips

80gr. Fleisch / 40gr. Käse /			
70gr. Früchte / 40 gr. Nüssli u. Chips	Pro Person	Fr.	<b>11.30</b>
100gr. Fleisch / 60gr. Käse /			
70gr. Früchte / 40 gr. Nüssli u. Chips	Pro Person	Fr.	<b>14.10</b>

## SCHLEMMER PLATTE

Modellschinken, gefüllte Kalbsbrust,  
Bündnerfleisch, Emm. Rohschinken, Mostbröckli,  
kalter Braten, Rohessspeck, Emm. Dauerwurst  
div. Hart- und Weichkäse aus der Region mit Früchten  
und Nüssen schön ausgarniert  
Frische Zöpfe und Steinofenbrot  
Frisches Gemüse aufgeschnitten mit  
diversen Saucen zum Dippen  
Nüssli und Pommes Chips

90gr. Fleisch / 50gr. Käse /			
20gr. Gemüse / 40 gr. Nüssli u. Chips	Pro Person	Fr.	<b>11.30</b>
100gr. Fleisch / 60gr. Käse /			
20 gr. Gemüse / 40 gr. Nüssli u. Chips	Pro Person	Fr.	<b>14.10</b>

**Sämtliche Fleisch- und Käseplatten werden schön auf Platten gelegt und ausreichend mit Früchten, Gemüse und Essiggemüse garniert !**

**Die Preise verstehen sich pro Person. Das gewünschte Gewicht ist immer Fleisch- oder Käsegewicht ohne Dekoration.**

# SANDWICH - PARTY

## **MINI SANDWICHES** mit 5 Sorten Mini Brötchen gefüllt mit

Schinken, Salami, Cantadou, Tomaten/Mozzarella oder Thonmasse	pro Stück	Fr.	<b>1.80</b>
---	-----------	-----	-------------

## **RIESEN SANDWICHES** mit diversen Brotsorten, 60 cm lang, geschnitten

gefüllt mit Pouletbrust, gebratene Specktranchen, Currysauce, Salat	pro Stück	Fr.	<b>24.00</b>
---	-----------	-----	--------------

gefüllt mit Schinken, Salat, Gurken und Tomaten	pro Stück	Fr.	<b>20.00</b>
---	-----------	-----	--------------

Gefüllt mit Salami, Salat, Eiern und Tomaten	pro Stück	Fr.	<b>20.00</b>
--	-----------	-----	--------------

Gefüllt mit Käse, Salat, Gurken und Tomaten	pro Stück	Fr.	<b>20.00</b>
---	-----------	-----	--------------

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Salat	pro Stück	Fr.	<b>20.00</b>
---	-----------	-----	--------------

Gefüllt mit Thunfischmousse	pro Stück	Fr.	<b>23.00</b>
-----------------------------	-----------	-----	--------------

Gefüllt mit Roastbeef, Tartarsauce und Salat	pro Stück	Fr.	<b>24.00</b>
--	-----------	-----	--------------

## **PARTY BROT GEFÜLLT**

Durchmesser 16 cm , 4 mal gefüllt	pro Stück	Fr.	<b>32.00</b>
-----------------------------------	-----------	-----	--------------

Durchmesser 20 cm , 4 mal gefüllt	pro Stück	Fr.	<b>42.00</b>
-----------------------------------	-----------	-----	--------------

## **UNSERE APERO HITS HITS HITS !!!!**

Emmentaler Apfelchampagner	7.5 dl	Fr.	<b>16.50</b>
----------------------------	--------	-----	--------------

## **HAUSSPEZIALITÄT**

Apéro - Tropfen mit alkoholfreiem Champagner ( Spezieller Sirup aus Apfel-, Birnen-, Kirschen- u. Haselnusssäften)	8.5 dl	Fr.	<b>19.50</b>
---	--------	-----	--------------

Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	p.Liter	Fr.	<b>18.50</b>
---------------------------------------	---------	-----	--------------

Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	p.Liter	Fr.	<b>14.50</b>
--	---------	-----	--------------

# STEHLUNCH

## Stehlunch 1

3 warme, frittierte Hackfleischkugeln mit süss-saurer Sauce, 150g heisser Fleischkäse, 2 warme Schinkengipfeli, 1 Mini Sandwich (diverse)  
1 Canapes (diverse), 100g frische Ananas, Melone u. Saisonfrüchte

pro Person Fr. **16.90**

## Stehlunch 2

3 warme Cipolatta mit Honigsenf, 1 hausgemachte Pizzas, 1 Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce, 2 warme Schinkengipfeli  
2 Canapes (diverse), 30 gr. uralter Greyerzer mit 50 g Burebrot  
20g frische Gemüsestengeli mit Saucen zum Dippen

pro Person Fr. **16.90**

## Stehlunch 3

50g heisser Fleischkäse, 80g heisser Beinschinken, 60g Burebrot,  
2 warme Blätterteigtaschen gef., 1 Apéropastetchen mit Frischkäsemousse,  
1 Englisch Toast mit Lachsfüllung, 2 Canapes, 80g Ananas frisch

pro Person Fr. **18.00**

## Stehlunch 4

1 warmes Gemüseküchlein, 2 warme Schinkengipfeli, 2 warme Pouletspiessli mit Currysauce, 1 Partypastete m. Cumberlandsauce  
1 Schinkenröllchen m. Frischkäsefüllung, 1 Lachsbrötli mit Meerrettichschaum  
3 warme Hackfleischkugeln mit süss-saurer Sauce,  
frische Ananas aufgeschnitten, 1 Mini Sandwiches (diverse)

pro Person Fr. **18.90**

## Stehlunch 5

Riz Pilav mit Schweinefleisch und Tomate concassé, Burebrot

pro Person Fr. **13.50**

## Stehlunch 6

Weissweinsrisotto mit Pilzen, frisches Burebrot

pro Person Fr. **11.00**

## Stehlunch 7

Hörnli mit Rindshackfleisch und Apfelschnitzen, frisches Burebrot

pro Person Fr. **12.50**

## Stehlunch 8

Chili con Carne, Burebrot

pro Person Fr. **12.00**

## Stehlunch 9

Ungarisches Gulasch, Kartoffelstock, Frisches Burebrot

pro Person Fr. **13.50**

## Stehlunch 10

Schweinefleischwürfeli an Calvadossauce, Hörnli, Apfelschnitze,  
frisches Burebrot

pro Person Fr. **14.00**

## Stehlunch 11

200 gr. heisser Emmentaler-Fleischkäse (mit u. ohne Käse) mit Züpfle

pro Person Fr. **12.80**

## Stehlunch 12

200 gr. heisse Hamme mit Senf und Züpfle

pro Person Fr. **14.80**

Selbstverständlich können Sie sämtliche Varianten nach Ihrem Geschmack abändern.  
Im Preis inbegriffen sind kleine Teller mit Glashalter, Löffel/Gabel und Servietten.

# BRUNCHPARTY

## EMMENTALERART

Kaffee, Tee, Milch und heisse Schoggi

\*\*\*

Orangenjus, Süessmost und Mineralwasser

\*\*\*

diverse Müesli und Joghurts aus der Region

\*\*\*

Butter, CH - Honig und verschiedene Konfituren

\*\*\*

Rösti, Rühreier und Speck

\*\*\*

Schinken und Aufschnittplatte

\*\*\*

Reichhaltige Käseauswahl

\*\*\*

Züpfе, Gipfeli und verschiedene Brote

\*\*\*

Frische Früchte aufgeschnitten

Bis 30 P.	pro Person Fr.	<b>18.00</b>
Ab 30 P.	pro Person Fr.	<b>17.00</b>



# **BRUNCH LUXUSART**

**Kaffee, Tee, Milch und heisse Schoggi**

\*\*\*

**Orangenjuss, Süessmost und Mineralwasser**

\*\*\*

**diverse Müesli und Joghurts aus der Region**

\*\*\*

**Butter, CH - Honig und verschiedene Konfituren**

\*\*\*

**Rösti, Rühreier und Speck**

\*\*\*

**Heisse Hamme mit Senf**

\*\*\*

**Feiner Rauchlachs und geräuchte Forellenfilets  
mit Meerrettichschaum, Zwiebelringe und Zitrone**

\*\*\*

**Schinken und Aufschnittplatte**

\*\*\*

**Reichhaltige Käseauswahl**

\*\*\*

**Züpfle, Gipfeli und verschiedene Brote**

\*\*\*

**Frische Früchte aufgeschnitten**

Bis 30 P.	pro Person Fr.	<b>22.00</b>
Ab 30 P.	pro Person Fr.	<b>20.00</b>



# MENUWAHL

Sollten Sie Ihr Lieblingsmenu nicht finden, sind wir gerne bereit, Ihren Wunsch zu erfüllen. Wir möchten Sie aber bitten, uns diesen 8 Tage im voraus bekannt zu geben.



## SUPPEN

Fleischbrühe mit Gemüsestreifen	Fr.	4.00
Fleischbrühe mit Mark	Fr.	5.00
Kresseschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Einlage	Fr.	5.00
Mostsuppe m. frischen Gemüsebrunoise u.Käsereinidle ( Hausspezialität )	Fr.	5.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	Fr.	5.00
Frische Gemüsecrèmesuppe	Fr.	5.00
Bündner Gerstensuppe	Fr.	7.50
Gazpacho , spanische Gemüsesuppe kalt	Fr.	5.50
Raffinierte,kalte Tomatenschaumsuppe	Fr.	5.00

### Für Ihre eigene Party zu beziehen :

Bündner Gerstensuppe	pro Liter	Fr.	15.00
Ungarische Gulaschsuppe	pro Liter	Fr.	15.00
Suppe mit Spatz	pro Liter	Fr.	15.00
Mostsuppe m. frischen Gemüsebrunoise u. Rahm	pro Liter	Fr.	13.50

Sollte Ihnen keine dieser Suppen zusagen, sind wir gerne bereit, Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.

# SALATE

Grüner Salat mit Brotcroustons an Hausdressing	Fr.	<b>5.00</b>
Gemischter Salatteller ( 6 Sorten, angerichtet auf dem Platz )	Fr.	<b>7.00</b>
Muster`s Mischsalat mit Kernen, Nüssen und Vinaigrettesauce	Fr.	<b>5.50</b>
Nüsslersalat mit Ei und Brotcroustons (Saison)	Fr.	<b>7.00</b>
Emmentaler Salat mit Kalbsleberstreifen und Speck	Fr.	<b>8.00</b>
Mischsalat m. gebrochenem Sbrinz u. Bündnerfleischstreifen	Fr.	<b>7.00</b>
Blattsalat mit warmen Pouletbruststreifen	Fr.	<b>7.00</b>
Tomatensalat m. Mozzarella u. Basilikum an Balsamicodressing	Fr.	<b>7.00</b>

## Buffets erst ab 20 Personen

Salatbuffet	5 Sorten	Fr.	<b>8.00</b>
Salatbuffet	7 Sorten	Fr.	<b>9.00</b>
Salatbuffet	9 Sorten	Fr.	<b>10.00</b>
Salatbuffet	11 Sorten	Fr.	<b>11.00</b>

Für Buffets wählen Sie Ihre Lieblingssalate auf der letzten Seite !!

## Alle Salate inkl.Züpfе und Steinofenbrot



## KALTE VORSPEISEN

### **Bündnerteller gemischt**

Feinste Spezialitäten aus dem Bündnerland, Burebort m. Butterportionen Fr. **10.50**

### **Hausgemachte Terrine**

mit Sauce Cumberland, Brötli und Butter Fr. **8.50**

### **Crevettensalat 'Calypso'**

Serviert auf frischem Blattsalat und hausgemachter Sauce Fr. **9.50**

### **Hausgeräucher Lachs**

Toast, Emmentaler Butter, Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapern Fr. **10.00**

### **Geräuchtes Forellenfilet**

Toast und Emmentaler Butter auf Salatbeet angerichtet und garniert Fr. **8.90**

### **Carpaccio**

marinierte Rindshuft auf Ruccola mit gehobeltem Parmesan, Butterzöpfe Fr. **12.00**

### **Vitello Tonnato**

gebratene Kalbsnuss fein geschnitten an Thonsauce, schön garniert Fr. **13.50**

### **KALTES - BUFFET "GOURMET"**

Hausgemachte Terrinen u. Pasteten mit Sauce Cumberland, kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar, Trockenfleisch, Emm. Rohschinken, Rohessspeck, Dauerwurst, hausgeräucher Lachs u. geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, 5 Sorten frische Salate nach Wahl und frische Emmentaler Zöpfe

Vorspeise Fr. **18.50**

Hauptgang Fr. **21.50**

### **KALTES - BUFFET "EMMENTAL"**

Kalter Hackbraten, kaltes Siedfleisch, kalter Braten kalte Gnagi, Rindszunge, kalter Speck, küchenger. Burehamme, Party-Pastete und hausgeräucher Lachs mit Meerrettichschaum 5 Sorten frische Salate nach Wahl und frisches Burebrot

Vorspeise Fr. **15.00**

Hauptgang Fr. **20.00**

## WARME VORSPEISEN

**In Butter gebratene Eglifilets** mit Mandeln und Wildreis Fr. **11.50**

**Emmentaler Milken Pastetli** Fr. **8.50**

**Safranrisotto mit Pilzragout** Fr. **9.50**

**Penne mit frischer Rahm-Pilz-Mischung** Fr. **9.50**

**Italienische Teigwaren Sinfonie mit diversen Saucen** Fr. **10.00**

(3 Sorten Teigwaren, 3 Saucen nach Wahl: Tortellini, Penne, Spaghetti, Raviolo, Nidi

Sauce Carbonara, Tomaten, Pesto, Zitronen, Kräuter, Knoblauch und Trüffelschaumsauce)

**4 orientalische Pouletspiessli versch. gewürzt**

**Parfümierter Wildreis** Fr. **11.00**

# GRILLPARTYS

## METZGER - GRILL

( 3 Gänge )

Frisches Salatbuffet ( 7 Sorten ) mit  
Gurken/Melonen-, Mais- mit Ananas, Rüebl-mit Weinbeeren,  
Sellerie- "Waldorf", Broccoli- mit Schinken,  
Tomaten/Mozzarella- und grünem Salat  
2 hausgemachte Saucen  
geh.Eier, geh. Petersilie, Zwiebeln, Pinienkerne, Brotcroutons

\*\*\*\*\*

### Frisch vom Grill

Lammrücken, Rindshohrückenfilet, Pouletbrust  
Käsewurstli, Knoblauchspeck, Schweinshalssteak  
kleine Bratwurstli, Schweins, Kalb und Chili  
3 frische Gemüse nach Wahl  
Baked Potatoes mit Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und  
Zitronenbutter, Barbequesauce

\*\*\*\*\*

Emmentaler Züpfe und Steinofenbrot

\*\*\*\*\*

Frisches Dessertbuffet ( 7 Sorten )  
Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, Stracciatellamousse,  
gebrannte Creme, Früchtequarktorte, Merinques,  
2 Sorten Glace, Käse-einidle

BEIM SALAT UND DEM DESSERT KÖNNEN SIE DIE SORTEN NACH  
IHREM GESCHMACK AUSSTAUSCHEN

ab 20 - 30 P.	pro Person Fr.	<b>48.00</b>
31 - 50 P.	pro Person Fr.	<b>45.00</b>
51 - ?? P.	pro Person Fr.	<b>43.00</b>

# PARTY - GRILL

( 3 Gänge )

**Frisches Salatbuffet ( 7 Sorten ) mit  
Gurken/Melonen-, Mais- mit Ananas, Rübli-mit Weinbeeren,  
Sellerie- "Waldorf", Broccoli- mit Schinken,  
Tomaten/Mozzarella- und grünem Salat  
2 hausgemachte Saucen  
geh.Eier, geh. Petersilie, Zwiebeln, Pinienkerne,Brotcroutons**

**Hausgemachte Pasteten und Terrinen  
Sauce Cumberland**

\*\*\*\*\*

## **Frisch vom Grill**

**Rindsfilet, Pferdefilet, Lammrücken, Schweinssteak,  
Kalbsrücken, Knoblauchspeck, Cipolata  
Riesengrille, Pangasiusfilet  
3 frische Gemüse nach Wahl  
Baked Potatoes mit Sauerrahm**

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und  
Zitronenbutter, Barbequesauce**

\*\*\*\*\*

**Emmentaler Zöpfe und Steinofenbrot**

\*\*\*\*\*

**Frisches Dessertbuffet ( 8 Sorten )  
Frischer Fruchtsalat,gebrannte Creme,  
Schoggimousse,Caramelköpflifrische Ananas,  
2 Sorten Glace,Früchtequarktorte,  
Merinques und Käseknödel**

BEIM SALAT UND DEM DESSERT KÖNNEN SIE DIE SORTEN NACH  
IHREM GESCHMACK AUSSTAUSCHEN

ab 20 - 30 P.	pro Person Fr.	<b>53.00</b>
31 - 50 P.	pro Person Fr.	<b>50.00</b>
51 - ?? P.	pro Person Fr.	<b>48.00</b>

# GARTEN - GRILL

( 1 Gang )

Frisches Salatbuffet ( 6 Sorten ) mit  
Gurken/Melonen-, Mais- mit Ananas,  
Sellerie- "Waldorf", Lauch/Apfel-,  
Tomaten/Mozzarella- und grünem Salat  
2 hausgemachte Saucen  
geh.Eier, geh. Petersilie, Zwiebeln, Pinienkerne, Brotcroutons

Emmentaler Zöpfe und Steinofenbrot

Grillfleisch 300 gr.pro Person  
Rindsfilet, Pouletbrüstli, Lammrücken, Schweinssteak,  
Käsewurstli, Knoblauchspeck, Cipolata

Hausgemachte Kräuter-, Knoblauch- und  
Zitronenbutter, Barbequesauce

BEIM SALAT KÖNNEN SIE DIE SORTEN NACH  
IHREM GESCHMACK AUSSTAUSCHEN

15 - 30 P.	pro Person Fr.	<b>31.00</b>
31 - 50 P.	pro Person Fr.	<b>30.00</b>
51 - ?? P.	pro Person Fr.	<b>29.00</b>

Baked Potatoes mit Sauerrahm	pro Person Fr.	<b>3.00</b>
Kartoffelgratin mit Lauch und Speck	pro Person Fr.	<b>3.00</b>

**Besprechen Sie Ihre eigene Grillparty mit uns, es gibt '1000' Lösungen dafür !  
Und brauchen Sie ev.noch ein Partyzelt ? Wir haben alles am Lager.Auf  
Wunsch stellen wir Ihnen gratis einen Grill zur Verfügung.**

# PASTA - ZEIT

**Essen Sie soviel das Herz begehrt !!!**

## SPAGHETTI -- FESTIVAL

Spaghetti al dente  
4 hausgemachte Saucen nach Wunsch  
( Bolognese, Carbonara, Pesto, Fischsauce,  
Trüffelschaum-,Zitronen-,Kräuter- oder Tomatensauce )  
Parmesan gerieben

**pro Person Fr. 14.50**

## TEIGWAREN -- SYMPHONIE

Spaghetti, Tortellini, Penne  
3 hausgemachte Saucen  
( Tomaten, Carbonara, Pesto )  
Parmesan gerieben

**pro Person Fr. 17.00**

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Parmesan	pro Person	Fr.	<b>13.00</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Parmesan	pro Person	Fr.	<b>13.00</b>
<b>Tortellini</b> mit Kräuter-Tomatensauce	pro Person	Fr.	<b>14.00</b>
<b>Tortellini</b> mit Käse-Rahmsauce	pro Person	Fr.	<b>14.00</b>
<b>Penne</b> mit Knoblauch und Tomatensauce	pro Person	Fr.	<b>13.00</b>
<b>Penne</b> mit Käse-Rahmsauce und Schinkenstreifen	pro Person	Fr.	<b>13.00</b>

Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen einen gartenfrischen Salat !

Grüner Salat mit Brotroutons an Hausdressing	pro Person	Fr.	<b>5.00</b>
Gemischter Salat, 6 Sorten angerichtet auf dem Platz	pro Person	Fr.	<b>7.00</b>
Kleines Salatbuffet, 5 Sorten nach Ihrer Wahl	pro Person	Fr.	<b>8.00</b>

# PAELLA

## PAELLA VALENCIANA

Saftige Paella mit Muscheln, Tintenfischringen  
Pouletfleischstücken, Kaninchenfilet  
Peperoni, Erbsen, Bohnen und Tomaten  
spanischer Rohschinken  
reichhaltig garniert mit Scampi

pro Person Fr. **28.00**

## PAELLA OHNE FISCH

Saftige Paella mit feinsten Schweine-  
und Pouletfleischstücken, Kaninchenfilet,  
Peperoni, Erbsen, Bohnen und Tomaten  
spanischer Rohschinken

pro Person Fr. **22.00**

Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen einen gartenfrischen Salat.

Grüner Salat mit Brotcroutôns an Hausdressing

pro Person Fr. **5.00**

Gemischter Salat, 6 Sorten angerichtet auf dem Platz

pro Person Fr. **7.00**

Kleines Salatbuffet, 5 Sorten nach Ihrer Wahl

pro Person Fr. **8.00**



# MENU MIT NACHSERVICE

Die Beilagen und Garnituren sind nur zur Empfehlung aufgeführt und können natürlich nach Ihrem Geschmack abgeändert werden.

## VOM LAMM

<b>Emmentaler Schafsvoessen</b> (ohne Bein sehr mager,vom Gigot geschnitten) Kartoffelstock und zwei frische Gemüse	Fr.	<b>18.50</b>
<b>Lammgigot im Kräutermantel</b> Frische Gemüse garnitur, Dürsrütikartoffeln gratiniert	Fr.	<b>21.00</b>
<b>Lammcarré "Luxus" (Hausspezialität)</b> Frische Gemüse garnitur, Kräuterkartoffeln	Fr.	<b>24.00</b>

## VOM SCHWEIN

<b>Original Treberwurst mit Grappa</b> auf einem Gourmet Lauchgemüse gekocht,Kartoffeln	Fr.	<b>15.50</b>
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> Nüdeli, grüner Salat oder Gemüse Mischung	Fr.	<b>15.00</b>
<b>Schweinshalsbraten mit Jus</b> Dürsrütikartoffeln gratiniert Frische Gemüse beilage	Fr.	<b>16.50</b>
<b>Schweinscarréstück gefüllt mit Morchel-Spinatfüllung</b> Bratkartoffel,Saisongemüse	Fr.	<b>22.50</b>
<b>Küchengeräuchte Burehamme mit Senfschaum</b> Züpfe, Kartoffelsalat und grüner Salat	Fr.	<b>16.00</b>
<b>Sumiswalder Honigschinken aus dem Ofen</b> Gratin mit Lauch, Rüeblli und Bohnen	Fr.	<b>15.00</b>
<b>Heisser Beinschinken mit Senfschaum</b> Züpfe, Kartoffelsalat und grüner Salat	Fr.	<b>14.00</b>
<b>Muster`s Carrébraten (mager) am Stück Niedergar gebraten DER HIT !!</b> Frische Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Balsamicojus	Fr.	<b>22.00</b>
<b>Schwedenbraten (mager)mit Pflaumen am Stück Niedergar gebraten</b> Frische Gemüse beilage und Weissweinrisotto	Fr.	<b>22.50</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten mit Senfsauce</b> Frische Gemüse beilage und Frühlingkartoffeln gebraten	Fr.	<b>27.00</b>
<b>Heisser Fleischkäse ( auf Wunsch mit Käse )</b> Hörndli und Mischgemüse	Fr.	<b>14.00</b>

## VOM KALB

<b>Geschmetzeltes "Sumiswalder Art"</b>	Fr.	<b>25.00</b>
---	-----	--------------

Emmentaler Party Service  
3454 Sumiswald

[www.musterparty.ch](http://www.musterparty.ch)

[info@musterparty.ch](mailto:info@musterparty.ch)

Tel. 034 / 431 44 11  
Fax. 034 / 431 24 44

Serviert mit Berner Rösti und frischem Gemüse

<b>Kalbshaxe "Tessiner Art"</b> Safranrisotto und Gemüse	Fr.	<b>25.00</b>
<b>Kalbsbrust gebraten "Metzger Art"</b> Kartoffelgratin mit Lauch und Speckwürfeli, Gemüse	Fr.	<b>18.50</b>
<b>Weisses Kalbsragout mit Morcheln</b> Butternudeln und frische Gemüse garnitur	Fr.	<b>22.50</b>
<b>Kalbsstotzen "Förster-Art" (erst ab 30 Personen)</b> Pilzrahmsauce und Jus Zwei frische Saisongemüse , Kartoffelkrokettchen	Fr.	<b>34.00</b>
<b>Kalbsrücken od.Carrébraten "Festtags-Art" (ohne Bein )</b> Morchelsauce Zwei Saisongemüse nach Wahl, Dürsrütikartoffeln gratiniert	Fr.	<b>35.00</b>
<b>Kalbsschulterbraten</b> Kartoffelgratin mit Lauch Frisches Saisongemüse	Fr.	<b>23.00</b>

## VOM RIND

<b>Rindsgeschnetztes "Stroganoff"</b> Wildreis, Gemüseauswahl	Fr.	<b>19.50</b>
<b>Rindsfiletstreifen "Stroganoff" à la minute</b> Wildreis , Gemüseauswahl	Fr.	<b>33.50</b>
<b>Grossmutter's "Suure Mocke" (Rindshuftdeckel )</b> Kartoffelstock und frische Gemüse garnitur	Fr.	<b>22.00</b>
<b>gespickter Rindsbraten, sehr saftig (Rindshuftdeckel)</b> Kartoffelstock und frische Gemüse garnitur	Fr.	<b>22.00</b>
<b>Chüschtiger Rindsragout</b> Polenta , Rübli und Bohnenwedele	Fr.	<b>16.00</b>
<b>Suppenfleisch vom Stück</b> Rindsschenkel ganz gekocht (ein Hit) Salzkartoffeln, Sauerkraut, Bohnen	Fr.	<b>17.00</b>
<b>Emmentaler Rindsfilet am Knochen gereift "Bordelaise"</b> Rotweinjus mit Markwürfeli Frische Gemüseauswahl, Dürsrütigratin	Fr.	<b>37.00</b>
<b>ROASTBEEF "Bernaise" Emmentaler Entrecôte am Knochen gereift</b> Frische Gemüseauswahl Dürsrütikartoffeln gratiniert	Fr.	<b>36.50</b>

## MEHRERE SORTEN FLEISCH

<b>Gemischter Braten "RUSTIKAL"</b> Kalbsschulter-, Schweinshalsbraten mit 1 Pouletunterschenkel Gemüse garnitur, Kartoffelgratin mit Lauch und Speckwürfeli	Fr.	<b>19.50</b>
--	-----	--------------

<b>Gemischter Braten OHNE Poulet "EMMENTAL"</b>	Fr.	<b>20.00</b>
Kalbsschulter-, Schweinshalsbraten mit Balsamicojus Gemüse garnitur, Kartoffelgratin mit Lauch und Speckwürfeli		
<b>Gemischter Braten OHNE Poulet "GOURMET"</b>	Fr.	<b>23.00</b>
Kalbscarré- und Schweinsscarrébraten mit Balsamicojus Gemüse garnitur, Kartoffelgratin mit Lauch und Speckwürfeli		
<b>Bernerplatte " Metzger - Art "</b>	Fr.	<b>29.00</b>
8 Sorten Fleisch und Wurst Sauerkraut, Bohnen, Rübli Salzkartoffeln		
<b>CHIN - CHIN (chinesisch):</b>	Fr.	<b>16.50</b>
Schweins-, Rinds- und Pouletfleisch süss-sauer mit Wildreis		
<b>FONDUE - AUSWAHL</b>		
<b>Fondue Chinoise gemischt oder Bourguignonne</b>	Fr.	<b>28.00</b>
Rinds-, Schweins-Pferde- und Pouletfleisch 5 hausgemachte Saucen, Trockenreis div.Früchte und Essiggemüse		
<b>Tisch-Grill " Luxus - Art "</b>	Fr.	<b>28.00</b>
7 Sorten Fleisch 3 hausgemachte Saucen Trockenreis 4 Sorten Salat nach Ihrer Wahl		
<b>Käse - Fondue (versch. Varianten)</b>	Fr.	<b>17.50</b>
Brot geschnitten		
<b>Fondue- Rechaud, Pfännli und Gabeln sind im Preis inbegriffen!</b>		
<b>GEFLÜGEL</b>		
<b>Zartes Pouletschnitzel mit Currysauce</b>	Fr.	<b>17.00</b>
Wildreis und Früchtegarnitur		
<b>Saftiger Pouletschenkel</b>	Fr.	<b>15.50</b>
Pommes-Frites,frische Gemüse garnitur		
<b>Reis-Casimir mit Früchten</b>	Fr.	<b>17.00</b>
Trockenreis		

Die Beilagen können bei jedem Menu nach Geschmack abgeändert werden.

# MENU AUS VERSCHIEDENEN LÄNDERN

## Frankreich:

### **KALBSRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE**

Schöner Kalbsrücken (ohne Bein ) ganz gebraten mit Kräutern umhüllt  
Frische Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Fr. **33.00**

## Griechenland

### **LAMMRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL**

Lamm-Racks mit einer Kräuterdecke überbacken  
Frische Gemüse garnitur und Dürsrütigratin

Fr. **24.00**

## Schweden

### **SCHWEDENBRATEN MIT PFLAUMEN**

Schweinscarrebraten Nierstück mit Pflaumen gespickt  
Risotto, frische Gemüsebeilage

Fr. **22.50**

## Italien

### **SCHWEINSRÜCKEN À LA TOSCANA**

Saftiges Schweinsnierstück mit Kräutern und Knoblauch gefüllt  
Weissweinrisotto, frische Gemüsebeilage

Fr. **22.50**

### **PIZZA - KOTELETTEN**

Saftige Schweinskoteletten mit typischen Pizza-Gewürzen  
und Käse überbacken, Spaghetti, Tomatensauce

Fr. **18.50**

### **BRASATO (RINDERSCHMORBRATEN)**

Zarter Rindshuftdeckel langsam geschmort im Brunello di Montalcino  
Kartoffelstock und frische Gemüsebeilage

Fr. **22.00**

### **KUTTELTOPF AUS DER TOSKANA (TRIPPA)**

Eintopf mit Kutteln, Zwiebeln, weissen Bohnen, Gemüse,  
Knoblauch, Kartoffeln

Fr. **12.00**

## Indien

### **GEWÜRZTE LAMMKEULE (GIGOT)**

Lammgigot mit viel Gewürzen eingerieben und langsam gebraten  
Risotto, frische Gemüsebeilage

Fr. **21.00**

# ZUM GOTTHELF JUBILÄUM

## KLEINE ABHOUETE

Most Suppe mit frischen  
Gemüsebrunoise und Rahm

\*\*\*\*\*

Salät us Zibelehoger Lisis Pflanzplätz

\*\*\*\*\*

Glungge Burs Burehamme

Pinte Chrigus Huspastete

Weier Gödus Suppefleisch

Huttli Köbus Chemispäck

Bühlfäld Rüedus Sunntigswurscht

Euselis Surkabis usem Keller

Annis Stangebohne

Meielis Gartegmües

Hagu Hanses Händöpfu

\*\*\*\*\*

Merängge mit Nidle

Fruchtsalat mit emene Hoschtersprutz

Gotte Minas Creme

Vrenelis Visite Dessär

\*\*\*\*\*

ab 25 Personen

mit kleinem Züpfli

pro Person

**Fr. 48.50**



## ABHOUETE

Ein alter Emmentaler Brauch wie Heuete, Sichlete,  
Neujahrete. Originelles Emmentaler Bure-Buffer.  
Die Fleischstücke kommen ganz auf den Märitstand.  
Die Köche schneiden "Abhoue" direkt vom Stück ab,  
dem Gast aufs Teller.

# GOTTHELF - MENU



## MENU

### **Glungge Burs Suppe**

Mostsuppe mit Gmüeswürfeli  
u Nidle usem Fritzehus

\*\*\*\*\*

### **Hagu Hans Gschnätzlets**

Zarts Rinds- Sou- und Chaubsgschnätzlets

### **Blitzlochssosse**

### **Dürsrüti Härdöpfu**

Gmüesigs vom Pflanzplätz

\*\*\*\*\*

### **Merängge mit Hornbachnidle**

u emene Löffu Glasse

**Ganzes Menu Fr. 33.00**

**Ohne Dessert Fr. 26.50**

**Nur Hauptgang Fr. 21.00**



Das Geissheimetli "Chlepfer"

Emmentaler Party Service  
3454 Sumiswald  
www.musterparty.ch

info@musterparty.ch

Tel. 034 / 431 44 11  
Fax. 034 / 431 24 44

# MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

## Menü 1

Hausgemachte Terrinen  
5 frische Gemüse- und Blattsalate vom Buffet  
\*\*\*\*\*

Crèmesuppe  
\*\*\*\*\*

Ganzer Kalbsstotzen oder Kalbsrücken gebraten  
Jus und Pilzrahmsauce  
Frische Gemüse Auswahl  
Kartoffelgratin oder Nüdeli  
\*\*\*\*\*

Käseplatte mit Nussbrot und Früchten  
\*\*\*\*\*

Dessertbuffet 8 Sorten  
\*\*\*\*\*

**Fr. 61.00**      Menu ab 20 Personen

---

## Menü 2

Emmentaler Salat mit Kalbsleber und Milken  
\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry  
\*\*\*\*\*

Eglifilets gebraten mit Mandeln und Wildreis  
\*\*\*\*\*

ROASTBEEF "Bearnaise" mit Emmentaler Entrecôte am Knochen gereift  
Frische Gemüse garnitur  
Kartoffelkroketten  
\*\*\*\*\*

Frisches Dessertbuffet (8 Sorten)  
\*\*\*\*\*

**Fr. 63.00**      Menu ab 20 Personen

---

## Menü 3

Pastetli mit Gemüsefüllung  
\*\*\*\*\*

Bouillon Royal  
\*\*\*\*\*

Salatbuffet mit frischen Gemüse- und Blattsalaten (7 Sorten)  
\*\*\*\*\*

Ganze Kalbshaxen am Stück mit Gemüse geschmort  
Kräuterkartoffelstock  
Bohnenwedele und Rüepli  
\*\*\*\*\*

Saisonparfait garniert  
\*\*\*\*\*

**Fr. 47.50**      Menu ab 20 Personen

# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>GEMÜSELASAGNE</b>	Fr.	<b>12.50</b>
<b>PASTETLI</b> mit GEMÜSEFÜLLUNG	Fr.	<b>8.70</b>
<b>PILZPASTETLI</b> Gemüserieis	Fr.	<b>11.50</b>
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> Salat	Fr.	<b>9.00</b>
<b>GEMÜSE- od. KÄSEKROQUETTEN</b> Gemischter Salat	Fr.	<b>12.00</b>
<b>DÜRLUFTGRATIN</b> Gemüsegratin mit Kartoffeln,Zucchetti, Auberginen,Tomaten;mit Käse überbacken	Fr.	<b>12.50</b>
Feiner <b>FRÜCHTECOCKTAIL</b> an Currysauce Trockenreis	Fr.	<b>12.00</b>
Frisches <b>PILZRAGOUT</b> Butternudeln und grüner Salat	Fr.	<b>17.50</b>
<b>GEMÜSE-HAMBURGER</b> Honigsauce Safrankartoffeln Gemüse garnitur	Fr.	<b>16.00</b>
<b>QUORNSCHNITZEL</b> an Currysauce Trockenreis Gemüse garnitur	Fr.	<b>16.00</b>

Preisangaben ab 12 Personen  
Darunter Kleinmengenzuschlag möglich



# EXKLUSIV - SPEZIALITÄTEN

## VOM POULETGRILL (elektrisch) 400 Volt

ganze Poulets

Mistkratzerli

Pouletschenkel

Fleischkäse

Lasagne

Schweine- oder Kalbsbraten

## AUS DER SCHNELLEN PLANNE (Gas)

Paella

Stroganoff-Geschnetzeltes

Diverse Reisgerichte

Chili con Carne

## VOM SPEZIAL-HOLZKOHLENGRILL

Kalbstotzen

Spanferkel

Schweinsstotzen

Ganzes Lamm



Für diese speziellen Kochmöglichkeiten können wir Ihnen den Preis erst nach einer persönlichen Besprechung und Beratung offerieren. Rufen Sie uns an, es gibt tausend Möglichkeiten, ihre Gäste zu überraschen.

# DESSERTS

Gemischte Glacen (hausgemacht) mit Rahm	Fr.	5.00
Melonensorbet mit Portwein	Fr.	6.50
Apfelsorbet mit Calvados	Fr.	6.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr.	6.50
Zwetschensorbet mit Likör	Fr.	6.50
Gotthelf - Dessert (geb.Creme/Meringues/Nidle/Vanilleglace)	Fr.	7.50
Dessert-Teller 1 (frische Ananas mit Kirsch, Erdbeersorbet,Merinque u. Rahm)	Fr.	8.00
Dessert-Teller 2 (2 Sorten Mousse im Schoggichübeli, Glace im Fruchtchörbli, Mini - Patisserie)	Fr.	8.00
Meringues mit Rahm	Fr.	6.00
Meringues mit Glace und Rahm	Fr.	7.00
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr.	5.50
Süessmostcrème mit Rahm	Fr.	5.50
Muster`s "Heubeeri - Gschlaber" mit Rahm (Hauspezialität)	Fr.	6.00
Caramelköpfchen mit Rahm	Fr.	4.50
Variation von hausgemachten Mousse, schön garniert mit Früchten u. Rahm	Fr.	8.00
Panna Cotta mit warmen Beeren	Fr.	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	Fr.	7.00
<b>UNSER DESSERTHIT !!!!</b>		
Schoggibrunnen mit laufender Schokolade, frischen Früchten u. Biscuits	Fr.	6.50
<b><u>BUFFET ERST AB 20 PERSONEN</u></b>		
Dessertbuffet klein ( 5 Sorten nach Wunsch )	Fr.	9.50
Dessertbuffet mittel ( 9 Sorten nach Wunsch )	Fr.	12.00
Dessertbuffet gross ( 13 Sorten nach Wunsch )	Fr.	14.50
(Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfli, Schoggimousse weiss und braun, Erdbeermousse,Stracciatellamousse,Cappucinomousse,Kokosmousse, Rum mousse, gebr.Creme, Süessmostcreme, Heubeerigschlaber, Quarktorte, Zuger Kirschtorte, Vacherintorte,Schwarzwäldertorte, hausgemachte Crèmeschnitte, div.Patisserie, Tiramisu, frische Ananas mit Kirsch, Erdbeeren und Heidelbeeren nach Saison, Vermicelle mit Kirsch, Meringues, kalte Weinschaumcreme, Schoggibrunnen, Käsereinidle)		
<b>ZUSÄTZLICH ZUM DESSERTBUFFET:</b>		
Reichhaltige Auswahl feinsten Käsespezialitäten mit Birewegge oder Nussbrot	Fr.	2.80
Käseteller mit Birnen-Weggen und Früchten	Fr.	6.80

<b>Original Zuger-Kirchtorte à discretion</b>	Fr.	<b>7.00</b>
<b>Schwarzwäldertorte à discretion</b>	Fr.	<b>7.00</b>
<b>Früchtequarktorte à discretion</b>	Fr.	<b>6.50</b>
<b>Vacherin-Glace Torte mit Rahm à discretion</b>	Fr.	<b>8.00</b>
<b>Ganze Schwarzwäldertorte,28 cm Durchmesser</b>	Fr.	<b>40.00</b>
<b>Ganze Zuger Kirschtorte,28 cm Durchmesser</b>	Fr.	<b>45.00</b>
<b>Ganze Früchtequarktorte,28 cm Durchmesser</b>	Fr.	<b>40.00</b>
<b>Ganze Vacherin-Glacetorte,28 cm Durchmesser</b>	Fr.	<b>45.00</b>

### **Spezialdessert und Wunschdessert auf Anfrage**

# AUSWAHL-VARIANTEN

## Salate:

Kartoffel  
Broccoli mit Schinken  
Gurken  
Rüebli mit Weinbeeren  
Sellerie spezial  
Randen  
Russischer  
Lauch-Apfel  
Melonen-Gurken  
Weisskabis mit geh.Erdnüssli

Bohnen  
Mais-mit Ananas  
Reis  
Hörnli  
Tomaten/Mozzarella  
Pilze  
Bohnen spezial  
Rotkabis  
Indianersalat  
Linsen

## Brote:

Mütschli  
Steinofenbrot  
Vollkornbrot  
Burebrot  
Züpfli klein  
Züpfle am Meter  
Nussbrot  
Traubenbrot mit Mütschli  
Herz - Brot

## Beilagen:

Teigwaren  
Spätzli  
Safran Kartoffeln  
Gefüllte Kartoffel  
Kartoffelstock  
Kartoffelstock mit Kräutern  
Kartoffelgratin  
Kartoffelgratin mit Lauch und Speck  
Dürsrütikartoffeln  
Pommes-Frites (braucht mehr Küchenpers.)  
Kroquetten (braucht mehr Küchenpersonal)  
Wildreis  
Weissweinisotro  
Trockenreis  
Gemüsereis  
Polenta

## Gemüse:

Bohnenwedele  
Blumenkohl  
Rüebli (Stäbli)  
Frische Gemüsemischung  
Kohlräbli  
Broccoli mit Mandeln  
Rosenkohl  
Schwarzwurzeln  
Rotkraut  
Sauerkraut  
Sauerrüben  
Erbsen + Rüebli  
Tomaten gedämpft  
Lauchgratin  
Lauch-Rüebli gratin  
Spinat überbacken  
Fenchel mit Käse

## Glacen:

Vanille  
Erdbeer  
Mocca  
Chocolate  
Haselnuss  
Pistache  
Stracciatella

## Kalte Saucen und Butter:

Kräuterbutter  
Zitronenbutter  
Knoblauchbutter  
Currybutter

Tartarsauce  
Cocktailsauce  
Curry-Bananensauce  
Cumberlandsauce  
Knoblauchsauce  
Meerrettichschaum  
Süss-saure Sauce  
Barbequesauce  
Ketchup

## Fleischsaucen

Balsamicojus (Hausspezialität)  
Brauner Jus  
Rahmsauce mit Pilzen  
Morchelrahmsauce  
Dillschaumsauce  
Kräutersauce

## Sorbet:

Melonen  
Zitronen  
Zwetschgen  
Apfel



## Herkunftsangaben

### Fleisch und Fisch

Rindfleisch	alles aus unserer Region Kanton Bern
Schweinefleisch	alles aus unserer Region Kanton Bern
Kalbfleisch	alles aus unserer Region Kanton Bern
Lammfleisch	aus Neuseeland/Australien
Pouletfleisch	aus der Schweiz oder aus Brasilien
Langustenschwänze	aus Vietnam
Pangasius-Filets	aus Vietnam

\*\*\*\*\*

### Gemüse/Eier/Milchprodukte

Gemüse	alles aus unserer Region Bern - Seeland
Eier	aus Bodenhaltung von der Lüdernalp
Kartoffeln	aus unserer Region Emmental
Rahm und Milch	aus Käsereien in unserer Region
Früchte	wenn Saison aus unserer Region von verschiedenen Produzenten. Sonst aus dem Ausland je nach Angebot.

Gerne geben wir Ihnen, wenn Sie es wünschen ganz genaue Angaben von wo das Fleisch stammt, welches Ihnen serviert wird oder Sie bestellt haben.