

---

## Menuvorschläge

Hier finden Sie Menuvorschläge, welche ab 10 Personen gültig sind. Möchten Sie gerne ein saisonal ausgerichtetes Menu oder Informationen bezüglich Nachservice, so bitten wir Sie direkt mit unserem Bankettbüro Kontakt aufzunehmen.

Alle Preisen inkl. 7.6% MwSt.

Bern, September 2009

### Bankett Menu

#### D1

Bunter Blattsalat mit Cherry-Tomaten  
frischem Basilikum, Oliven und Mozzarellakugeln  
an Balsamicodressing

\* \* \*

Tagessuppe

\* \* \*

Kleiner Schweinsragout  
mit Gemüse Champignons und Silberzwiebeln

Risi Bisi

\* \* \*

Gebrannte Creme  
mit Rahm und Krokant

Menu komplett	36.00
Menu ohne Vorspeise	28.00
Menu ohne Suppe	31.00
Mit Kalbfleisch	6.00

#### D2

Bunter Blattsalat  
mit Bündnerfleischstreifen  
Äpfel, Nüssen und Trauben  
an Sherry-Dressing

\* \* \*

Bauernsuppe

\* \* \*

Hackbraten Grossmutterart  
(Schweine-, Rind- und Kalbfleisch)

Kartoffelstock

Gemüseallerlei

\* \* \*

Karamelköppli mit Rahm  
und frischen Früchten

Menu komplett	38.00
Menu ohne Vorspeise	30.00
Menu ohne Suppe	33.00

---

**Bankett Menu****D3**

Bresaola auf Rucolabeet  
mit gebrochenem Parmesan  
marinierten Pilzen  
und Olivenöldressing

\* \* \*

Griesssuppe Leopold

\* \* \*

Rosa gebratenes Lammhüftchen  
mit Kürbiskernkruste  
an Portweinsauce

Bäckerinkartoffeln

Bohnen mit Zwiebeln und Speck

\* \* \*

Grosi's gebrannte Creme  
mit Birnenkompott,  
Vanilleeis und Mandelkrokant

Menu komplett 47.00

Menu ohne Vorspeise 35.00

Menu ohne Suppe 42.00

**D4**

Antipastiteller nach Tessiner Art

\* \* \*

Hausgemachte Minestrone

\* \* \*

Schweinspiccata nach Mailänder Art

Safranrisotto

Tomaten-Basilikumsauce

Broccoli mit Mandeln

\* \* \*

Panna cotta mit Fruchtsauce  
und Früchtegarnitur

Menu komplett 47.00

Menu ohne Vorspeise 35.00

Menu ohne Suppe 42.00

Aufpreis für Piccata

mit Kalbfleisch 10.00

---

**Bankett Menu**
**D5**

Pfefferterrine mit Cumberlandsauce  
 und Waldorfsalat auf Ananas-Carpaccio  
 mit Baumnüssen

\* \* \*

Gemüsesuppe nach Hausfrauenart

\* \* \*

Glasierter Kalbsbraten an Madeirasauce  
 auf Pilzragout

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\* \* \*

Passionsfrucht-Joghurtmousse  
 mit Früchtesalpicon und Kiwisorbent

	<b>Menu komplett</b>	<b>Menu ohne Vorspeise</b>	<b>Menu ohne Suppe</b>
Kalbsbrust	42.00	33.00	37.00
Kalbshals	46.00	37.00	41.00
Kalbsschulter	51.00	42.00	46.00
Kalbsunterspälte	55.00	46.00	50.00
Kalbsnierstück	67.00	58.00	62.00
Menu mit Schweinshals	42.00	33.00	37.00
Menu mit Schweinskarree	49.00	40.00	44.00

**D6**

Im Hause marinierter Lachs mit Dillsenfauce  
 Kleines Salatbukett an Olivendressing  
 Toast und Butter

\* \* \*

Bündner Gerstensuppe

\* \* \*

Gebrautes Schweinssteak  
 mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten  
 grünen und schwarzen Oliven  
 an Madeirajus

Weissweinsrisotto

Broccoli mit Mandeln

\* \* \*

Apfel-Joghurtmousse mit Apfelchips  
 Vanillesauce und Zimteis

Menu komplett	55.00
Menu ohne Vorspeise	42.00
Menu ohne Suppe	50.00
Aufpreis für Menu mit Kalbssteak	12.00

## Bankett Menu

### D7

Geräuchertes Forellenmousse  
mit Seehasenrogen  
und Meerwolfterriner im Mangoldmantel  
Im Engadin geräucherter Lachs  
mit buntem Salatbukett  
an Olivendressing

\* \* \*

Geflügelkraftbrühe  
mit Tapioka und Gemüse

\* \* \*

Roastbeef englisch gebraten  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\* \* \*

Sinfonie von hausgemachten Mousse  
saisonale Früchte und Schokolade  
Kleingebäck von unserem Pâtissier

Menu komplett	72.00
Menu ohne Vorspeise	58.00
Menu ohne Suppe	67.00

**Suisse Cuisine Menu**

**D8**

Im Bierteig gebackene Bodenseefelchenfilets  
 mit Tatarsauce und buntem Blattsalat  
 an Rapsöldressing

\* \* \*

Flädli-suppe

\* \* \*

Geschnetzeltes Schweinefleisch Zürcher Art  
 Berner Rösti

Luzerner Speckrüebli

\* \* \*

Grosi's gebrannte Creme mit Chemmeribode Meringue  
 Vanilleeis und Nidle

Menu komplett 36.00

Menu ohne Vorspeise 28.00

Meno ohne Suppe 31.00

Mit Kalbfleisch 8.00

Menu mit Pouletfleisch 2.00

Menu mit CH-Pouletfleisch 6.00

**D9**

Waadtländer Weissweinsuppe  
 mit Greyerzer Käse-Croutons

\* \* \*

In der Schweiz gezüchtete Saiblingfilets  
 auf Gürbentaler Sauerkraut  
 mit Safransauce und blauen Kartoffeln

\* \* \*

Emmentaler Kalbfleischtäschli an Majoransauce  
 Kartoffelgratin

Gemüse-garnitur

\* \* \*

Käseteller mit Schweizer Käse  
 Engadiner Birnenbrot, Züpfe und Butter

\* \* \*

Süssmostcreme mit Apfelsorbet  
 und Thurgados (Apfelbrandy)

3 Gang Menu 38.00

4 Gang Menu 50.00

5 Gang Menu 60.00

**Suisse Cuisine Menu**



**D10**

Berner Zwiebelkuchenstück  
mit buntem Blattsalat  
und Gemüsestreifen  
an Kräuterdressing  
\* \* \*

Bouillon mit Frühlingsgemüse  
\* \* \*

Berner Platte mit Sauerkraut  
Grüne Bohnen nach Bäuerinart  
Salzkartoffeln  
\* \* \*

Frisches Früchtemosaik  
mit Zitronensorbet und Pflümli

**Menu mit 5 Sorten Fleisch**

Menu komplett	44.00
ohne Vorspeise	34.00
ohne Suppe	39.00

Die Fleischsorten:  
Siedfleisch, Rindszunge, geräucherter Speck  
Berner Zungenwurst  
und Rippli

**Menu mit 7 Sorten Fleisch**

Menu komplett	49.00
ohne Vorspeise	39.00
ohne Suppe	44.00

*zusätzlich*  
Markbein und gesalzenes Wädli

**Menu mit 9 Sorten Fleisch**

Menu komplett	54.00
ohne Vorspeise	44.00
ohne Suppe	49.00

*zusätzlich*  
Wienerli und gesalzener Speck

## Emmentaler Menu

### D11

Ä gablete Salat mit Chrütersosse  
und Worbentaler Rohschinken

*Feld- und Wiesensalat mit Kräutersauce  
und Rohschinkenstreifen*

\* \* \*

Bure-Chrutsuppe

*Fleischsuppe mit Gartechrütli, Eigäub u Nidle*

\* \* \*

Ämme-Däntsch-Filet

*Forellenfilet anere zum gärn ha rassige  
Fischsauce mit Gmüesstreife  
u emene Blätterteigzingge*

\* \* \*

Stumpe-Fritzes Rindshohrügge

*Rindshohrügge saftig u zart  
anere Nidle-Pilz-Sosse  
mit Gartegmües garniert  
derzue Stumpe-Fritzes Ofehärdöpfu*

\* \* \*

S'Träumli

*Zitronesorbet mit warme Himbeeri  
Chemmeribode Meringue und Nidle*

Menu komplett	72.00
Menu ohne Vorspeisen	52.00
Menu mit einer Vorspeise	62.00
Menu ohne Suppe	67.00

---

## Emmentaler Menu

### D12

Es gäbiges Rouchbrätli

*Öppis gfreuts vom Ämitaler Bure-Rouch*

\* \* \*

Grosis Fleischsuppe

*Fein abgschmökkti Fleischsuppe*

*mit Gmüesstreifen un süsch no Ylage*

\* \* \*

Gerys Bachfrönli

*Im Ei brägleti Saiblingfilets*

*mit feinen «Fisch-Chrütli»*

*und Schneehärdöpfu*

\* \* \*

Suure Blitzloch Mocke

*Dürryne beizte Rindsschmorbrate*

*mit rassiger Rotwysauce, Spinetchnöpfli*

*mit Preisubeeri gefüllte Öpfu*

*Luzärner Späckrüebli*

\* \* \*

Linäs gfreorene Visite-Brei

*Bire-Halbgfornigs mit Birli-Hoschtet-Brönnts*

*und Vanillebirne mit Schokoladensauce*

Menu komplett 64.00

Menu ohne Vorspeisen 40.00

Menu mit einer Vorspeise 52.00

Menu ohne Suppe 59.00

## Gourmet Menu

### D13

Thunfisch-Chartreuse mit Guacamole  
 und buntes Salatbukett  
 mit marinierten Peperoni und Balsamicoglace

\* \* \*

Ratatouillesuppe mit grillierter Riesencrevette  
 und Olivencrostini

\* \* \*

Mariage von Lamm und Perlhuhn mit Kürbiskernkruste  
 an Portweinsauce  
 Rohe Kartoffelrösti  
 Gemüse garnitur

\* \* \*

Schweizer und ausländische Käse  
 mit Roggenbrot, Bündner Birnenbrot, Schweizer Honig und Butter

\* \* \*

Himbeer-Rosmarinsorbet mit Schokoladentorte  
 an Lebkuchensauce und Früchtemosaik  
 Kleingebäck von unserem Pâtissier

3 Gangmenu	65.00
4 Gangmenu	80.00
5 Gangmenu	95.00

### D14

Wachtelterrinen mit karamelisiertem, verlorenem Wachtelei  
 auf lauwarmen Sojasprossen und Apfel-Passionsfruchtsalat

\* \* \*

Im Zitronen-Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet  
 auf Tomaten-Thymian-Risotto mit Zucchettigemüse

\* \* \*

Dreierlei vom Emmentaler Kalb  
 mit Steinpilzen, frischen Kräutern an Humagne Rouge-Sauce  
 Mousseline-Kartoffeln  
 Gemüse garnitur

\* \* \*

Schweizer und ausländische Käseauswahl  
 Roggenbrot, Bündner Birnenbrot, Schweizer Honig und Butter

\* \* \*

Chartreuse au chocolat mit Armagnacmousse und Tonkabohneneis  
 Kleingebäck von unserem Pâtissier

3 Gangmenu	68.00
4 Gangmenu	83.00
5 Gangmenu	98.00

---

## Gourmet Menu

### D15

Dreierlei von der Ente  
mit Mango-Chutney  
und exotischem Fruchtsalat  
mit Curry-Quarksauce

\* \* \*

Kohlraben-Cremesuppe  
mit Amaretto und Scampi

\* \* \*

Gebratenes Seezugenfilet  
mit Artischocken, Tomaten  
Steinpilzen und Estragon  
an Noilly-Prat-Buttersauce  
auf Kräuter-Risottosockel

\* \* \*

Rosa gebratenes SwissPrimbeef Rindsfilet  
auf Ochsenchwanzragout  
an Rotweinsauce  
Berny-Kartoffeln  
Marktgemüse

\* \* \*

Schweizer und ausländische Käseauswahl  
Roggenbrot, Bündner Birnenbrot  
Schweizer Honig und Butter

\* \* \*

Basler Leckerli mit Gewürzbirne  
und marinierten Mandarinen  
mit Glühweinsorbet  
Kleingebäck von unserem Pâtissier

3 Gangmenu	70.00
4 Gangmenu	85.00
5 Gangmenu	100.00
6 Gangmenu	115.00

---

## Leichte Menu

### D16

Kefenschaumsuppe

\* \* \*

Im Gemüsesud pochiertes Saiblingfilet

Salzkartoffeln

\* \* \*

Gebratenes Pouletbrüstchen

auf Chery-Tomaten, Oliven und Estragon

mit Marktgemüse

Weisse Tessiner Polentaschnitte

\* \* \*

Mango-Joghurtcreme

mit Passionsfruchtsauce

und Fruchtegarnitur

Menu komplett 48.00

Menu ohne Vorspeise 36.00

Menu ohne Suppe 43.00

Menu mit CH Poulet 7.00

### D17

Bündnerfleisch-Carpaccio

mit marinierten Steinpilzen

und buntem Blattsalat

an Gerstenvinaigrette

\* \* \*

Geflügelkraftbrühe Marie Stuart

\* \* \*

Grilliertes Kalbsschnitzel

an Zitronen-Basilikumsauce

Trockenreis

Marktgemüse

\* \* \*

Sorbettrianon mit seinen Saucen

und Früchten ausgarniert

Menu komplett 56.00

Menu ohne Vorspeise 44.00

Menu ohne Suppe 51.00

## Leichte Menu

### D18

Melonenscheiben  
mit buntem Blattsalat  
und Hüttenkäse  
an Limonendressing  
\* \* \*

Gemüsesuppe Pflanzertart  
\* \* \*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet  
an Portweinsauce  
Kartoffelstampf mit Rosmarin  
Mediterrane Gemüse garnitur  
\* \* \*

Honigparfait  
mit marinierten Dörrfrüchten  
und Schokoladen Mille feuilles  
mit Himbeersorbet

Menu komplett	50.00
Menu ohne Vorspeise	38.00
Menu ohne Suppe	45.00

---

## Vegetarische Menu

### D19

Büffel-Mozzarella mit Tomaten  
frischem Basilikum und Avocados  
bunter Blattsalat an Olivendressing

\* \* \*

Kürbiscremesuppe mit Curry

\* \* \*

Kräuter-Tofu-Piccata auf Gemüserisotto  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
Grillierte Auberginen  
mit gedünsteten Zucchettiwürfeln

\* \* \*

Williams-Birnenstrudel  
auf Karamelsauce mit weissem Zimteis

Menu komplett 38.00

Menu ohne Vorspeise 30.00

Menu ohne Suppe 33.00

### D20

Mediterrane Gemüseterrine  
mit buntem Salatbukett  
Mozzarellakugeln und Cherry-Tomaten  
an Basilikumdressing

\* \* \*

Broccolicremesuppe

\* \* \*

Blumenkohl-Curry mit Ananas  
Cashewnüssen und Kichererbsen  
im Basmatireisring  
Früchtegarnitur

\* \* \*

Mille feuilles von Calvados-Äpfeln  
auf weisser Kaffeecreme mit Pistazieneis

Menu komplett 42.00

Menu ohne Vorspeise 32.00

Menu ohne Suppe 37.00

## Vegetarische Menu

### D21

Zucchetti-Basilikumflan  
auf grillierten Auberginen  
mit buntem Blattsalat  
an Balsamico-Dressing

\* \* \*

Tomatencremesuppe

\* \* \*

Kartoffel-Pfannkuchen  
mit Gemüsefüllung  
an Spinat-Mascarponesauce

\* \* \*

Passionsfrucht-Halbgefrorenes  
auf exotischem Früchtemosaik

Menu komplett 38.00

Menu ohne Vorspeise 30.00

Menu ohne Suppe 33.00