



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

MENUVORSCHLÄGE 2020

Menüvorschläge

Frühling

3-Gang-Menu

CHF 48.00

Spargelsuppe mit Sauerrahm

Emmentaler Schweinssteak, Bärlauchkruste
Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln
Spargeln

Zitronen-Thymian- Panna cotta
Rhabarberkompott

*

4-Gang Menü

CHF 58.00

Frühlingssalat, geröstete Kerne
Saisonale Früchte

Spargelsuppe, Sauerrahm

Kalbshohrücken, Morchelrahmsauce
Grüners Spargel
Kartoffelkräpfen

Erdbeersalat
Basilikumglace

Sommer

3-Gang-Menu

CHF 48.00

Griechischer Salat
Focaccia-Crostini mit Feta-Frischkäse

Kalbshohrücken, Thymianjus
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Artischocken-Peperoni-Gemüse

Lime Tarte, Joghurtglace

*

4-Gang-Menu

CHF 58.00

San Marzano Tomaten, Schangnauer Büffelmozzarella
Basilikum, Oliven, Balsamico, Olivenöl CriMiCri

Zitronengrassuppe
Hausgeräuchertes Pouletspiessli

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte, Dörrotomatenjus
Kartoffelgnocchi mit Zitronenmelisse
Zweifarbigen Zucchettigemüse

Kirschenparfait, Blätterteigcracker
Erdbeersalat

*

Herbst

3-Gang-Menu

CHF 52.00

Nüsslisalat, Sauerrahm-Dressing
Ei, Croûtons

Kalbshohrücken am Stück gebraten, Pfifferlingsauce
Mascarpone-Risotto
Seeländer-Bundrüebli

Marroni-Tiramisu
Vanilleglace

*

4-Gang-Menu

CHF 62.00

Hausgeräucherte Belper Lachs Forelle, Safran-Sauerrahm
Blattsalat, Brioche

Kürbissuppe, Curryschaum

Hirschentrecôte, Pfeffer-Hollandaise
Butterspätzli
Rosenkohl

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Mango-Passionsfrucht-Sorbet
Kiwi-Granatapfel-Salat

*



Winter

3-Gang-Menu

CHF 52.00

Rucolasalat, Balsamico-Vinaigrette
Saaneländer Hobelkäse, geröstete Nüsse

Rindssauerbraten, sautierte Waldpilze
Kartoffelstock
Broccoli mit Mandeln

Apfelstrudel, Vanillesauce
Baumnussglace

*

4-Gang-Menu

CHF 64.00

Hausmariniertes Lachstatar und gebratene Riesencrevette
Guacamole, Safran-Sauerrahm
Kressesalat

Karotten-Ingwersuppe, Kräuterschaum

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück, Trüffeljus
Kartoffelgratin
Seeländer-Karottengemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Mangosalat, Blätterteigcracker

*

Einzelne Gerichte zum Selberzusammenstellen

Vorspeisen

Lachstatar mit Avocado und Safran-Sauerrahm Blattsalat, Randencarpaccio	CHF 14.50
San Marzano Tomaten, Schangnauer Büffelmozzarella (<i>saisonal</i>) Basilikum, Oliven, Balsamico, Olivenöl CriMiCri	CHF 12.50
Geräucherte Entenbrust vom Alpstein, Cumberlandsauce Blattsalat, Brioche	CHF 16.50

Suppen

Sellerie-Apfelsuppe	CHF 8.50
Kartoffelsuppe, Majoranschaum	CHF 8.50
Spargelcremesuppe (<i>saisonal</i>)	CHF 8.50
Gazpacho	CHF 8.50

Hauptgänge mit Fleisch

Rindsfiletmedaillon 150 g, Trüffeljus Mascarpone-Risotto Zweierlei Karottengemüse	CHF 38.00
Gebratene Perlhuhnbrust, Curryjus Zitronenmelisse-Gnocchi Wokgemüse	CHF 29.00
Am Stück gebratener Kalbsrücken, Waldpilzsauce Tagliolini Saisonales Gemüse	CHF 42.00



Hauptgänge mit Fisch

Lachstranche, Safransauce Kräuterrisotto Peperonigemüse	CHF 32.00
Gebratene Forellenfilets, Dillsauce Spaghettini Blattspinat	CHF 32.00
Gebratene Eglifilets Salzkartoffeln Cherrytomaten-Waldpilz-Gemüse	CHF 32.00

Hauptgänge vegetarisch

Blumenkohl-Couscous, gebratener Tofu	CHF 26.00
Tagliolini, Cherry-Tomatensauce Gebratene Artischocken	CHF 26.00
Süsskartoffel-Curry Sautiertes asiatisches Gemüse (vegan)	CHF 26.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein Mangosalat, Joghurtglace	CHF 12.00
Apfelstrudel, Vanillesauce Baumnussglace	CHF 12.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse Fruchtsalat, Blätterteigcracker	CHF 12.00



Tavolata*

Kalte Gerichte auf Tisch eingedeckt:

CHF 75.00

Grilliertes Gemüse im Olivenöl
Marinierte Pilze
Rohschinken vom Hirsch und Seeländer Wollschweinschinken
Quinoa Salat
Pulpo Salat
Rosa Thunfisch, Wasabi
Lauwarme Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch
Brotauswahl

Warme Gerichte durch Service eingesetzt:

Schweizer Alpstein Pouletbrust, Wirsing-Pilsgemüse
Entrecote am Stück
Schweizer Alpen Lachsfilet, Safranrisotto, Cocobohnen
Trüffel-Jus
Kartoffelgnocchi mit roher Rande
Romanesco, Blumenkohl, Broccoli

Käse und Dessertbuffet

Käseauswahl 4 Verschiedene, diverse Beilagen
Vermicelles
Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas
Tonkabohnen Panna Cotta
Mini Creme Schnitte
Apfelküchlein mit Vanillesauce

**Dieses Angebot kann je nach Saison variieren.*