



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

MENUVORSCHLÄGE



Menüvorschläge

Frühling

3-Gang-Menu

CHF 48.00

Spargelsuppe

Emmentaler Schweinskotelett, Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln
Spargeln

Zitronen-Thymian - Panna Cotta
Rhabarberkompott

*

4-Gang Menü

CHF 58.00

Frühlingssalat, geröstete Kerne
Saisonale Früchte

Spargelsuppe

Kalbshohrücken, Morchelrahmsauce
Grüner Spargel
Risotto

Bretonische Sablés
Hausgemachte Sauerrahmglace
Beerensalat



Sommer

3-Gang-Menu

CHF 48.00

Griechischer Bauernsalat
Pitabrot mit Feta

Alpstein Pouletbrust, Tomatenjus
Zitronenravioli
Zucchetti Gemüse

Quarkmousse
Aprikosen Salat

*

4-Gang-Menu

CHF 58.00

Seeländer Cherrytomaten, Burrata
Apfelbalsamico Barrique, Olivenöl Crimicri

Gazpacho

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte „Cafe de Paris“
Pommes Dauphine
Sommergemüse

Himbeere Tartelette
Schokoladensorbet

*

Herbst

3-Gang-Menu

CHF 52.00

Nüsslisalat, French-Dressing
Ei, Croûtons

Kalbshohrücken am Stück gebraten, Pfifferlingsauce
Mascarponerisotto
Seeländer Rüepli

Maroni-Tiramisu
Vanilleglace

*

4-Gang-Menu

CHF 62.00

Marinierter Alpenlachs, Dillsauce
Kartoffel Karotten, Rösti
Blattsalat

Kürbissuppe

Hirschentrecôte, Preiselbeersauce
Pilzravioli
Rosenkohl

Lauwarmes Schokoladenkühlein
Mango-Passionsfrucht-Sorbet
Kiwisalat

*

Winter

3-Gang-Menu

CHF 52.00

Nüsslisalat, French-Dressing
Hobelkäse, gebratene Pilze

Kalbsbraten 48h gegart, Cognacsauce
Quarkspätzli
Gemüse

Apfelstrudel
Vanillesauce

*

4-Gang-Menu

CHF 64.00

Alpstein Entenbrust geräuchert
Sellerie, Apfel
Blattsalat

Weissweinsuppe

Am Stück gebratenes Kalbskotelett, Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Seeländer-Karottengemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse im Törtchen
Ananas Salat

*

Einzelne Gerichte zum Selberzusammenstellen

Vorspeisen

Marinierter Alpenlachs, Dillsauce Blattsalat, Kartoffel-Rüebli-Rösti	CHF 14.50
Seeländer Cherrytomaten, Burrata Apfel-Balsamico, Olivenöl CriMiCri	CHF 12.50
Rindstatar, Olivenbutter, Brioche	CHF 16.50

Suppen

Sellerie-Apfelsuppe	CHF 8.50
Kürbissuppe	CHF 8.50
Spargelcremesuppe	CHF 8.50
Gazpacho	CHF 8.50

Hauptgänge mit Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ Hausgemachte Volkshaus Pommes Saisonales Gemüse	CHF 39.00
Alpstein Pouletbrust, Tomatenjus Zitronenravioli Zucchetti Gemüse	CHF 29.00
Am Stück gebratene Kalbsschulter (48h gegart) Waldpilzsauce, Tagliolini Saisonales Gemüse	CHF 38.00



Hauptgänge mit Fisch

Lachstranche, Safransauce CHF 32.00
Kräuterrisotto, Peperonigemüse

Tagliatelle, Rahmsauce CHF 32.00
Spinat, Forellenfiletstreifen

Valperca Eglifilets, Beurre Blanc CHF 38.00
Saisonales Gemüse, Salzkartoffeln

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Basilikumnudeln CHF 26.00
Tomatensauce, Aubergine, Burrata

Süsskartoffel-Curry CHF 26.00
Sautiertes asiatisches Gemüse (vegan)

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein CHF 12.00
Mango-Passionsfrucht Sorbet, Kiwisalat

Apfelstrudel, Vanillesauce CHF 12.00

Weisses und dunkles Schokoladenmousse im Törtchen CHF 12.00
Ananassalat



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-Pilzgemüse
Entrecote am Stück
Schweizer Alpen Lachsfilet, Safranrisotto, Cocobohnen
Kräuter-Jus
Kartoffelgnocchi
Romanesco, Blumenkohl, Broccoli

Käse und Dessertbuffet

Käseauswahl 4 Verschiedene, diverse Beilagen
Vermicelles
Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas
Tonkabohnen Panna Cotta
Mini Creme Schnitte
4 verschiedene Früchte, assortiert im Weckglas

**Dieses Angebot kann je nach Saison variieren.*