



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

MENUVORSCHLÄGE



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Menüvorschläge

Frühling

3-Gang-Menu

CHF 51.00

Spargelsuppe

Emmentaler Schweinssteak, Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln
Spargeln

Thymian - Panna Cotta
Rhabarberkompott

4-Gang Menü

CHF 69.00

Frühlingssalat, geröstete Kerne
Saisonale Früchte

Spargelsuppe

Kalbshohrücken, Morchelrahmsauce
Grüner Spargel
Risotto

Bretonische Sablés
Hausgemachte Sauerrahmglace
Beerensalat



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Sommer

3-Gang-Menu

CHF 54.00

Griechischer Bauernsalat
Pitabrot mit Feta

Alpstein Pouletbrust, Tomatenjus
Zitronenravioli
Zucchetti Gemüse

Quarkmousse
Aprikosen Salat

4-Gang-Menu

CHF 72.00

Seeländer Cherrytomaten, Burrata
Apfelbalsamico Barrique, Olivenöl "Crimicri"

Zitronengras-Joghurt-Kaltschale

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

Erbeerschnitte
Vanilleglace



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Herbst

3-Gang-Menu

CHF 64.00

Nüsslisalat, French-Dressing
Ei, Croûtons

Kalbshohrücken am Stück gebraten, Pfifferlingsauce
Mascarponerisotto
Seeländer Rüepli

Maroni-Tiramisu
Vanilleglace

4-Gang-Menu

CHF 76.00

Marinierter Alpenlachs
Gurke, Gin
Blattsalat

Kürbissuppe

Hirschentrecôte, Preiselbeersauce
Pilzravioli
Rosenkohl

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Joghurtglace
Kiwisalat



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Winter

3-Gang-Menu

CHF 62.00

Nüsslisalat, French-Dressing
Hobelkäse, gebratene Champignons

Kalbsbraten 48h gegart, Cognacsauce
Spätzli
Gemüse

Apfelstrudel
Vanillesauce

4-Gang-Menu

CHF 74.00

Alpstein Entenbrust geräuchert
Sellerie, Apfel
Blattsalat

Weissweinsuppe

Am Stück gebratener Kalbshohrücken, Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Seeländer-Karottengemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Ananas Salat



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Einzelne Gerichte zum Selberzusammenstellen

Vorspeisen

Geschmorter Knollensellerie, Berner Küssli "Granny Smith" Apfel	CHF 15.00
Seeländer Tomaten (Saisonal), Burrata Apfel-Balsamico, Olivenöl "CriMiCri"	CHF 16.00
Marinierter Alpenlachs Gin, Gurke, Sauerrahm	CHF 18.00
Rindstatar, Olivenbutter, Toast	CHF 19.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe	CHF 9.00
Sellerie-Apfelsuppe	CHF 9.00
Kürbissuppe (Saisonal)	CHF 9.00
Spargelcremesuppe (Saisonal)	CHF 9.00
Gazpacho (Saisonal)	CHF 9.00



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Hauptgänge mit Fleisch

Grilliertes Rindsentrecôte „Café de Paris“ Kartoffelgratin Saisonales Gemüse	CHF 39.00
Alpstein Pouletbrust, Tomatenjus Zitronenravioli Zucchetti Gemüse	CHF 34.00
Am Stück gebratene Kalbsschulter (48h gegart) Waldpilzsauce, Tagliolini Saisonales Gemüse	CHF 38.00

Hauptgänge mit Fisch

Lachstranche, Safransauce Kräuterrisotto, Peperonigemüse	CHF 36.00
Forellenfiletstreifen, Rahmsauce Tagliatelle, Spinat	CHF 36.00
Valperca Eglifilets, Beurre Blanc Salzkartoffeln, Spinat, Eierschwämmli	CHF 42.00

Hauptgänge Vegetarisch

Zitronenravioli, Zucchini, Burrata	CHF 28.00
Gemüsestrudel Ratatouille, Kräutersauce	CHF 27.00

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein Joghurtglace, Kiwisalat	CHF 12.00
Apfelstrudel, Vanillesauce	CHF 12.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse Ananassalat	CHF 12.00



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Tavolata*

Kalte Gerichte auf Tisch eingedeckt:

CHF 82.00

Grilliertes Gemüse im Olivenöl
Marinierte Pilze
Rindswurst, Rohschinken, Roher Speck
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
Frische Früchte, assortiert im Weckglas

**Dieses Angebot kann je nach Saison variieren.*