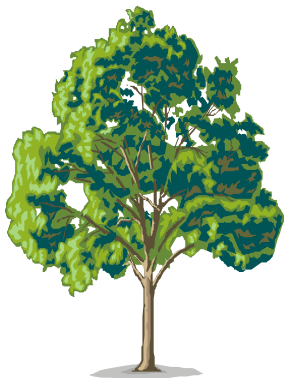


Apéro Vorschläge

		Vol. %	
Frische Früchtebowle	lt		Fr. 42.00
Orangensaft	lt		Fr. 12.50
Blanc Cassis	10 cl	13	Fr. 6.50
Campari Bitter	4 cl	23	Fr. 7.50
„Cüpli“ (Prosecco)	10 cl	12	Fr. 8.50
„Cüpli“ (Litchi)	10 cl	12	Fr. 7.50
„Cüpli“ (Litchi) ohne Alkohol	10 cl		Fr. 5.50
Cynar	4 cl	17	Fr. 7.50
Martini weiss	4 cl	16	Fr. 7.50
Pastis	2 cl	40	Fr. 7.50
Mineral	0.5 lt		Fr. 6.10



Das besondere Apéro-Erlebnis
für Gruppen bis 200 Personen
unter der über 100 Jahre alten Linde.



Ein einzigartiger Ausblick über den Thunersee!

Apéro-Snacks

Diverse Flammkuchen für 2- 3 Personen **pro Stück Fr. 19.80**
Chips, Salzgebäck **pro Person Fr. 3.30**

Rohe Gemüsestangen mit Dip (70 gr. Gemüse) **pro Person Fr. 7.00**
Hobelkäse mit Züpfen (50 gr. Käse / 120 gr. Züpfen) **pro Person Fr. 12.50**
Gemischte-Canapés (Amuse-bouche) **pro Stück Fr. 2.50**

Blätterteiggebäck gefüllt:

Schinkengipfeli **pro Stück Fr. 2.00**
Chäs-Chüechli **pro Stück Fr. 2.00**
Frühlingsrollen **pro Stück Fr. 2.00**

Blätterteiggebäck nicht gefüllt:
Sesam, Kümmel, Mohn, Käsestangen assortiert

5 Stück

Fr. 5.00

Kalte Vorspeisen

Cäsarsalat mit Parmesan, Speck und Croutons	Fr. 14.50
Hausgemachte Gemüseterrine Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum	Fr. 16.80
Bunter Salat mit gebratenen Pouletbrust- Streifen an Balsamico-Dressing	Fr. 12.80
Melonenschiffchen mit Rohschinken	Fr. 14.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 14.50
Lauwarmer Pilzsalat mit Speck auf Blattsalat an Olivenoel-Dressing	Fr. 12.50

Suppen

(Im Menupreis inbegriffen)

Melonenkaltschale	Tomatencremesuppe
Klare Ochsenchwanzsuppe	Spargelcremesuppe
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	Steinpilzcremesuppe
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Gemüsecremesuppe
Kraftbrühe mit Sherry	Currycremesuppe

Warme Vorspeisen

Gebackene Käsekräpfen, Tomatensauce	Fr. 9.80
Frische Champignons auf Toast	Fr. 9.50
Gemüsestrudel mit Hollandaiseschaum	Fr. 12.50
Eglifilets fritiert, Tatarsauce, Salzkartoffeln	Fr. 16.50
Panierte und gebackene Champignons auf Blattsalat mit Tatarsauce	Fr. 11.50

Salate

(Im Menupreis inbegriffen)

Bunter Blattsalat
Grüner Salat
Gemischter Salat

Gemischter Eisbergsalat
Nüssler-Salat (saisonbedingt)
Tomaten-Salat

Beilagen

(Im Menupreis inbegriffen)

Kartoffelstock
Pommes frites
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Reis
Spaghetti

Rösti
Röstikroketten
Kartoffelkroketten
Kartoffelgratin
Nudeln
Risotto

Vor dem Hauptgang ein Sorbet ...

Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prûne	Fr. 8.50
Blutorangensorbet mit Campari	Fr. 8.50

Menuvorschläge

Menu 20 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Piccata à la Milanaise

Safranrisotto

Blattspinat und

gedämpfte Tomate

Dessert

Schweinefleisch Fr. 44.00

Kalbfleisch Fr. 51.50

Menu 21 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Weisses Kalbs-Voressen

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 45.50

Menu 22 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Rahmschnitzel mit Pilzen

Nudeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 47.00

Kalbfleisch Fr. 54.50

Menu 23 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Rindsfilet Stroganow

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 59.50

Menuvorschläge

Menu 24 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Cordon bleu „Möve“
Röstikroketten
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

**Schweinefleisch Fr. 49.50
Kalbfleisch Fr. 55.00**

Menu 25 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Rindsfilet
Berner Sauce
Kartoffelgratin
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 62.00

Menu 26 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

**Schweinskarreebraten
Calvadosauce
mit Apfelstückchen
Kartoffelgratin
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 54.50

Menu 27 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Die drei Filets nach Hausart
Reis
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 72.50

Menuvorschläge

Menu 28 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Fleisch-Spiess „Gaucho“
(Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Speck)

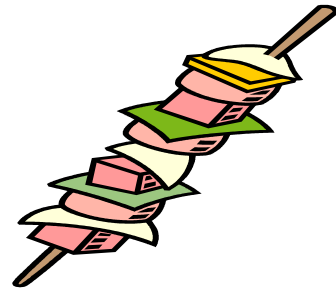
Mexikanische Sauce

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 52.00



Menu 30 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Schweinssteak „Dentenberg“
gefüllt mit Dörr-Zwetschgen

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 52.50

Menu 31 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Saftiges Steak vom Nierstück
Morchelsauce

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 47.50

Kalbfleisch Fr. 64.50

Menuvorschläge

Menu 32 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Kalbskarreebraten

Pilzrahmsauce

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 65.--

Menu 33 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Lammkeule (Gigot)

Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 48.--

Menu 34 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Wienerschnitzel

Pommes frites

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 44.00

Kalbfleisch Fr. 54.00

Menu 35 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Roastbeef nach engl. Art

Bearner Sauce

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 64.00

Menuvorschläge

Menu 36 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

**Rinds-Schmorbraten an
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 52.00

Menu 37 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Schweinsfilet-Medallions
Milde Pfeffersauce
Kroketten
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 58.00

Menu 38 (ohne Fleisch) (ab 1 Person)

Suppe

Salat

**Champignons im Backteig
Tatarensauce
Gemüse-Piccata
Tomatensauce
Reis**

Dessert

Fr. 48.00



Menuvorschläge

Menu 40 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Eglifilets fritiert

Tatarensauce

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 52.00

Menu 41 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Felchenfilets leicht gebraten (ohne Haut)
mit frischem Salbei**

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 51.00

Menu 42 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Lachsforellenfilets gebraten

Zitronensauce

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 49.50

Menu 43 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Forellen-, Felchen-, Eglifilets und
Riesenkrevetten vom Grill**

Meeresfrüchte-Sauce

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 56.00

Seezmorge-Bufferet

(ab 20 Personen)

- ***Fruchtsäfte***
- ***Kaffee***
- ***Milch***
- ***Joghurt***
- ***Müesli***
- ***Butter***
- ***Honig***
- ***Konfiture***
- ***Weggli***
- ***Mütschli***
- ***Gipfeli***
- ***Brot***
- ***Züpfle***
- ***Rühreier***
- ***Käse***
- ***gebratener Speck und Schinken***
- ***Fleischplatte***
- ***Rösti***
- ***Früchtekorb***

Fr. 32.00

Thunersee-Buffet

(ab 25 Personen)

- Kalte Fleischplatten** : **Roastbeef, Tatarensauce**
Siedfleisch, Essig-Kräutersauce
Rohschinken mit Melone
- Geräucherte Fische** : **Felchenfilets** **Meerrettich-**
Forellenfilets **schaum**
- Salate** : **10 verschiedene**
Salatsorten nach Saison
- Brot** : **Züpfе und verschiedene Brote**
- Suppe** : **Nach Wahl**
- Hauptgang** : **Kalbsbraten, Bratenjus**
Schweinskareebraten, Bratenjus
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
- Desserts** : **Frischer Fruchtsalat**
Früchtekorb
Meringues
Rahm
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Verschiedene Glace-Aromen
Mousse au Chocolat
Käseplatte
- Preis pro Person** : **Komplettes Buffet** **Fr. 72.50**

Oberland-Buffet

(ab 25 Personen)

- Salate** : **8 verschiedene Salatsorten nach Saison**
Gefüllte Eier und Tomaten
- Brot** : **Züpfle und verschiedene Brote**
- Suppe** : **Nach Wahl** (*wird serviert*)
- Hauptgang** : **Warmer Beinschinken** **Senf**
Ofen-Fleischkäse **Meerrettichschaum**
Siedfleisch **Essigkräutersauce**
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
- Desserts** : **Frischer Fruchtsalat**
Früchtekorb
Meringues
Rahm
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Mousse au Chocolat
Verschiedene Glace-Aromen
- Preis pro Person** : **Komplettes Buffet** **Fr. 64.00**

**Unsere Spezialität:
ab 25 Personen
Buffet Fondue Chinoise**



***Rind, Schwein, Truten, Strauss, Känguruh, Krokodil, Poulet,
Hirsch, Lamm, Pferd und Lammfleisch***

Zander, Egli, Lachs, Tilapia und Riesencrevetten

***Senf- Curry- Knoblauch- Tartar- Bearnaise- Pfeffer- Relish-
Chili und Cocktailsaucen***

Verschiedene knackige Saisonsalate

***Essiggurken, Zwiebeln, Cornichons, Oliven, Maiskölbchen,
Senfrüchte, Kiwi, Antipasti, Ananas, Melonen, Feigen, Datteln,
Physalis
und vieles mehr...***

Preis pro Person

Fr. 49.50

Dessertvorschläge

Dessert (Im Menupreis inbegriffen)

Panna Cotta mit Beeren
Caramel-Köpfli
Brönnti Creme

Gemischte Glace mit Rahm
Frischer Fruchtsalat mit
Glace und Rahm (Coupe Jaques)

Ab 8 Personen backen wir Ihnen Ihre Lieblingstorte mit der entsprechenden Beschriftung und Dekoration.

Zum Beispiel:

Quarktorte
Früchtetorte
Kirschtorte
Williamstorte

Chocorahmtorte
Schwarzwäldertorte
Himbeertorte

Aufpreis pro Person Fr. 7.50

Vacharin-Glace
Aufpreis pro Person Fr. 12.00

Wir kreieren Ihnen auch 2-, 3-, 4- und 5-stöckige Geburtstags- und Hochzeitstorten, je nach Anzahl Personen.



Dessertbuffet

(ab 25 Personen)

Bestehend aus:

**Mousse au Chocolat
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Frischer Fruchtsalat
Früchtekorb
Patisserie
Caramelköpfl**

**Tirami sù
Schwarzwäldertorte
Fruchttorte
Meringues
Rahm
Verschiedene Glace-Aromen
Käseplatte**

Aufpreis

pro Person

Fr. 19.50

Kleines Dessertbuffet

(ab 25 Personen)

Bestehend aus:

**Frischer Fruchtsalat
Früchtekorb
Meringues
Rahm**

**Mousse au Chocolat
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Verschiedene Glace-Aromen**

Aufpreis

pro Person

Fr. 15.00

Käsebuffet

(ab 10 Personen)

**Greyerzer
Appenzeller
Roquefort
Tête de Moine
Camembert**

**Brie
Gorgonzola
Tomme
Fruchtkäse
Pfefferkäse**

Aufpreis

pro Person

Fr. 16.50

Diese Menus dienen als Grundlage und können ohne weiteres erweitert werden. Ebenfalls können Sie die Suppen, Salate, Beilagen und Desserts beliebig auswählen.



Geben Sie uns Ihre Ideen bekannt. Wir sind sicher, dass wir Ihnen Ihre Wünsche voll erfüllen können. Sie werden ein fachgerechtes und mit viel Liebe zubereitetes Festmahl erleben.

