



## Unsere Bankettkarte

Menüvorschläge	
alte Vorspeisen:	
Grüner Saison Salat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Grüner Salat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 10.00
Grüner Salat mit Pouletfilet	CHF 14.00
Grüner Salat mit Schottischem Lachs	CHF 14.00
arme Vorspeisen:	
Gemüsecremesuppe	CHF 8.00
Knoblauchsuppe	CHF 8.00
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	CHF 10.00
Solothurner Wysppli	CHF 10.00
Bäknertäschli à la Rössli auf Saisonsalat	CHF 12.00
vom Schwein:	
Champignon à la Crème Schnitzel , Saison Gemüse und Tagliatelles	CHF 25.00
Paniertes Schweinsschnitzel, Saison Gemüse und Pommes Frites	CHF 25.00
Gebratenes Schweinsbraten, Saison Gemüse und Röstli à la Crème Krokette	CHF 25.00
Geschmorte Schweinshaxe (300gr), Saison Gemüse und Pommes Frites	CHF 25.00
Geräucherter Schweinshals mit Merrettichsauce, Saison Gemüse und Petersilien Kartoffeln	CHF 25.00
Schweins à la Saltimbocca, Saison Gemüse und Risotto	CHF 28.00
Schweinsfilet à la Crème, Saison Gemüse und Röstli à la Crème Krokette	CHF 34.00
vom Kalb:	
Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce, Saison Gemüse und Röstli	CHF 38.00
Ganz gebratenes Kalbsnierenstück, Saison Gemüse und Pommes Frites	CHF 48.00
Geschmorte Kalbsbraten an einer Morchelsauce, Saison Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 48.00
vom Rind:	
Gegrilltes Rumpsteak an einer Senfsauce, Saison Gemüse und Pommes Frites	CHF 32.00
Rindsnussspieß mit Kräuterbutter und Joghurtsauce, Saison Gemüse und Pommes Frites	CHF 32.00
Geschmorte Rindsbraten , Saison Gemüse und Kartoffelstock	CHF 38.00
Ganz gebratenes Rindsfilet, Saison Gemüse und Röstli à la Crème Krokette	CHF 52.00
Vom Pferd:	
Rossfiletspitzen an einer Estragonsauce, Saison Gemüse und Pommes Frites	CHF 32.00

om Geflügel:	
Gratinierter Pouletbrust an einer Speck â€“ Tomatensauce, Saison Gemüße und Pommes Frites	CHF 25.00
Ganz gebratene Coquelets, Saison Gemüße und Bratkartoffeln	CHF 25.00
Trutengeschnetzeltes Curry, Saison Gemüße und Reis	CHF 25.00
Coq au vin (Burgunder Art), Saison Gemüße und Tagliatelles	CHF 28.00
aus Spezialitäten:	
Gemischter Fleischspieß mit Kräuterbutter und Joghurtsauce, Saison Gemüße und Pommes Frites	CHF 34.00
Traditionelle Berner Platte vom Buffet	CHF 38.00
Chinesische Discretion:	
Gemischter Salat , Schweinsfilet, Rinds-, Kalbs- und Pferdefleisch , Hausgemachte Bouillon und Saucen , Frische Früchteplatte , Essiggemüße , Pommes Frites und Röstikroketten	CHF 43.00
Dessert:	
Gebrannte Creme (Kokos)	CHF 6.00
Duette vom Schokoladenmousse (Toblerone)	CHF 7.00
Panna Cotta	CHF 6.00
1 Kugel Vanilleglace mit warmen Beeren	CHF 6.50
Vacherintorte	CHF 7.00
Dessertteller mit 2 â€“ 3 verschiedenen Desserts nach Wahl und Absprache	CHF 14.00
Dessert Buffet 3 Stk. + frischen Früchten	CHF 18.00
Dessertvorschläge	
Wein:	
Wallis:, Cuvée Louis Bernard , Louis Bernard	CHF 35.00
Frankreich (Burgund):, Mâ€œcon â€“ Virée , Cave de Virée	CHF 30.00
Rotwein:	
Neuenburg:, Pinot Noir , Cave des Lauriers	CHF 35.00
Wallis:, Primoris , Cave Emery	CHF 40.00
Spanien:, Vina Bujanda , Rioja DOC	CHF 38.00
Italien:, Primitivo di Manduria , Antico Ceppo	CHF 39.00
Diese Menüs kochen wir gerne ab 10 Personen.	
Bitte bestätigen Sie uns ihre Wahl mindestens 1 Woche im Voraus, damit uns genügend Zeit bleibt Marktfrisch einzukaufen.	
Wir hoffen, dass diese Vorschläge Ihren Vorstellungen entsprechen. Sollten Sie andere Wünsche oder Ideen haben, werden wir diese gerne mit Ihnen persönlich besprechen.	