

Zum Äusseren
Stand

aare **Stadt** gastro
Restaurant • Catering • Event

BANKETTDOKUMENTATION



2023

Weltkulturerbe und lebendige Vielfalt - das ist Bern. Die Gründung von Bern geht auf das Jahr 1191 zurück. Gründervater war Herzog Berchtold V. von Zähringen. 1353 erfolgte der Eintritt in den Bund der Eidgenossenschaft. 1834 wurde Bern Universitätsstadt und 1848 durch das erste schweizerische Gesamtparlament zur Bundesstadt der Schweiz gewählt. Bern ist zugleich Hauptort des Kantons Bern und Regierungssitz der Schweiz.

Das Rathaus zum Äusseren Stand

Das Rathaus des Äusseren Standes wurde von 1728 - 1730 erbaut. Es erlebte Höhen und Tiefen, geschichtsträchtige Ereignisse fanden darin statt: 1848 wurde hier die Bundesverfassung beschlossen, zwischen 1848 und 1858 tagte hier der Ständerat, 1831 wurde hier die neue bernische Kantonsverfassung erarbeitet und 1874 der Weltpostverein gegründet. 1999 präsentierte der Bundesrat der Öffentlichkeit im Rathaus des Äusseren Standes die revidierte Bundesverfassung. Als der Niedergang des immer maroderen Rathauses drohte, rettete die Stiftung Rathaus des Äusseren Standes das Gebäude und gab ihm im Rahmen einer umfassenden Restaurierung zu Beginn der 1980er-Jahre seinen früheren Glanz zurück.

Die aarestadt gastro GmbH ist ein junges dynamisches Gastronomie-Unternehmen und betreibt aktuell das Restaurant Klötzlikeller, das Restaurant & Bar kramer, sowie das Restaurant Zum Äusseren Stand in der Berner Altstadt.

Auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot im Restaurant Zum Äusseren Stand vor. Bitte beachten Sie, dass wir alle Möglichkeiten haben, unser Angebot Ihren Wünschen und Vorstellungen anpassen zu können. Haben Sie ein bestimmtes Motto für Ihren Anlass? Soll es etwas Ausgefallenes sein? Zögern Sie nicht, direkt mit uns Kontakt aufzunehmen - wir stellen Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

aarestadt gastro GmbH
Restaurant
Zum Äusseren Stand
Zeughausgasse 17
3011 Bern

info@aarestadtgastro.ch
www.aarestadtgastro.ch

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Auf einen Blick

Apéro

- Ⓢ Seite 3/4 Apéro-Päckli
- Ⓢ Seite 5 Zum Knabbern ▪ Flammkuchen
- Ⓢ Seite 6 Plättli
- Ⓢ Seite 7 Mini Poke-Bowls
- Ⓢ Seite 8 Spiesschen ▪ Bruschetta
Knusperkörbchen
- Ⓢ Seite 9 Süppchen
- Ⓢ Seite 10 Warmes Fingerfood ▪ Asia
- Ⓢ Seite 11 Süsser Abschluss

Menu

- Ⓢ Seite 12 Menu Zum Äusseren Stand / Empire
- Ⓢ Seite 13 Menu Rathaus / Menu Altstadt
- Ⓢ Seite 14 Menu Zähringer / Fondue Chinoise
- Ⓢ Seite 15 Traditionell-Menu / Classic-Menu

Saisonale Speiseauswahl

- Ⓢ Seite 16-18 Auswahl Frühling ▪ März-Mai
- Ⓢ Seite 19-21 Auswahl Sommer ▪ Juni-August
- Ⓢ Seite 22-25 Auswahl Herbst ▪ September-November
- Ⓢ Seite 26-28 Auswahl Winter ▪ Dezember-Februar

- Ⓢ Seite 29-32 Raum- und Technikmiete ▪ Raumplan

- Ⓢ Seite 33-34 AGB

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

APÉRO-PÄCKLI

BRUSCHETTA-MIX pro Sorte 1 Stück

- Ⓢ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar ▪ Kräutersalat
- Ⓢ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- Ⓢ Trocken-Tomaten ▪ Parmesan
- Ⓢ Oliven grün ▪ Trockentomaten
- Ⓢ Ziegenfrischkäse ▪ Feigensenf

16.5

KNABBER-MIX

- Ⓢ Cashew Nuts ▪ karamellisiert ▪ leicht pikant
- Ⓢ Oliven ▪ gemischt & mariniert
- Ⓢ Trockentomaten ▪ Olivenöl ▪ Knoblauch
- Ⓢ Parmigiano Reggiano ▪ gebrochen
- Ⓢ Grissini ▪ Knoblauch
- Ⓢ Tomaten-Mozzarella-Spiessli

19.5

APÉRO-RICHE ▪ small

- Ⓢ Focaccia ▪ Datteltomaten ▪ Rosmarin
- Ⓢ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar im Knusperkörnchen
- Ⓢ Bruschetta ▪ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- Ⓢ Bruschetta ▪ Trocken-Tomaten ▪ Parmesan
- Ⓢ Süppchen ▪ Saisonal ▪ Shotglas
- Ⓢ Champagner-Risotto ▪ saisonal

26.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

APÉRO-RICHE ▪ medium

- Ⓢ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar im Knusperkörnchen
- Ⓢ Bruschetta ▪ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- Ⓢ Bruschetta ▪ Ziegenfrischkäse ▪ Feigensenf
- Ⓢ Riesencrevette ▪ Glasnudelsalat
- Ⓢ Süppchen ▪ Saisonal ▪ Shotglas
- Ⓢ Pouletfilet-Knusperli ▪ Kartoffelsalat ▪ Senfkörnerjus
- Ⓢ Mini Beef-Burger ▪ Rind aus der Region ▪ BBQ-Sauce
- Ⓢ Rissoni-Pasta ▪ al Arrabiata ▪ Tomatensauce ▪ Mittelmeer-Gemüse ▪ Chili ▪ Parmesan
- Ⓢ Schokoladen-Cashew Nuts Brownie
- Ⓢ Panna-Cotta ▪ Saisonfrucht

46.5

APÉRO-RICHE ▪ deluxe

- Ⓢ Focaccia ▪ Datteltomaten ▪ Rosmarin
- Ⓢ Speck-Datteln-Spiesschen
- Ⓢ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar im Knusperkörnchen
- Ⓢ Bruschetta ▪ Rindstatar ▪ Belper-Knolle
- Ⓢ Süppchen ▪ Saisonal ▪ Shotglas
- Ⓢ Pouletfiletknusperli ▪ Kartoffelsalat ▪ Senfkörnerjus
- Ⓢ Schweinsbäckli ▪ Rotweinjus ▪ Kartoffelstock
- Ⓢ Zanderfilet gebraten ▪ Apfelsauerkraut ▪ Preiselbeeren
- Ⓢ Champagner-Risotto ▪ saisonal
- Ⓢ Rissoni-Pasta ▪ al Arrabiata ▪ Tomatensauce ▪ Mittelmeer-Gemüse ▪ Chili ▪ Parmesan
- Ⓢ Gebrannte Creme
- Ⓢ Panna-Cotta ▪ Saisonfrucht

66.5

APÉRO-RICHE ▪ asia

- Ⓢ Schweizer Alpenlachs ▪ Sashimi ▪ Wakame-Salat ▪ Soja-Yuzu ▪ Wasabi
- Ⓢ Riesencrevette ▪ Glasnudelsalat 1St.
- Ⓢ Gemüse-Frühlingsrollen ▪ Sweet-Chili-Sauce
- Ⓢ Tom-Kha-Gai-Suppe ▪ Pouletfiletstreifen ▪ Gemüse ▪ Pilze ▪ Chili ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Satay-Spiessli ▪ Asia-Gemüse ▪ Erdnuss-Sauce
- Ⓢ Schweinebauch ▪ knusprig ▪ karamellisiert ▪ Papaya-Salat
- Ⓢ Fischcake ▪ Koriander-Mayo ▪ Mango-Salat
- Ⓢ Gemüse-Tempura ▪ Soja-Yuzu-Sauce ▪ Sweet-Chili-Sauce

49.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

APÈRO

ZUM KNABBERN pro Sorte 50gr

- € Cashew nuts ▪ karamellisiert ▪ leicht pikant 6.5
- € Oliven ▪ gemischt & mariniert 5.5
- € Balsamico-Champignons ▪ Honig ▪ Chili ▪ Rosmarin 6.5
- € Trockentomaten ▪ Olivenöl ▪ Knoblauch 5.5
- € Parmigiano Reggiano ▪ gebrochen 6.5
- € Blätterteig-Prussiens ▪ Speck 6.5
- € Grissini ▪ Knoblauch 6.5
- € Focaccia ▪ Datteltomaten ▪ Rosmarin 100g / 7.5
- € Wurst ▪ Emmentaler-Dauerwurst ▪ 9.5
- € Nüssli 4.5
- € Chips 4.5
- € Nüssli ▪ Chips 5.0

FLAMMKUCHEN

pro Kuchen / Sorte

FLAMMKUCHEN CLASSIC

Speck ▪ Zwiebeln
Crème fraîche ▪ Schnittlauch ▪ Pfeffer
23.5

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

Mozzarella ▪ Datteltomaten ▪ Crème fraîche
Rucola ▪ Basilikum-Pesto ▪ Pfeffer
22.5

FLAMMKUCHEN CHEVRE

Ziegen-Frischkäse ▪ Birnen-Chutney
Crème fraîche ▪ Rucola ▪ Pfeffer
23.5

FLAMMKUCHEN ALPENLACHS

Schweizer Alpen-Rauchlachs-Streifen
Crème fraîche ▪ Kresse ▪ Frühlingszwiebeln
Pfeffer
25.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

PLÄTTLI für 3 bis 4 Personen

EMMENTALER-TROCKENFLEISCH

Dauerwurst ▪ Rohschinken ▪ Coppa ▪ Rohess-Speck ▪ Rinds-Trockenfleisch

31.5

KÄSE ▪ Chäshütte Bern

Tomme Fleurette ▪ Etivaz ▪ Jersey-Blue ▪ Gstaader Hobelkäse ▪ Ziegen-Frischkäse ▪ Feigen-Senf

31.5

GSTAADER HOBELKÄSE

16.5

TROCKENFLEISCH & KÄSE

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten

Käse aus der Chäshütte Bern

31.5

ANTIPASTI

Oliven ▪ Trockentomaten

Balsamico-Champignons

20.5

GEMISCHT

Trockenfleisch-Spezialitäten ▪ Käse ▪ Antipasti

35.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

MINI POKE-BOWLS pro Stück 4.0

BEEF

Rindfleisch-Würfel

Soja-Ingwer-Dressing

Mango ▪ Gurke ▪ Tomate ▪ Rote Zwiebel ▪ Koriander

Cashew Nuts ▪ Wasabi-Mayo ▪ Sushireis

SWISS ALPINE SALMON

Schweizer Alpen-Lachs-Würfel roh

Orangen-Sesam-Dressing

Orange ▪ Radieschen ▪ Edamame

Frühlingszwiebel ▪ Rettich-Spaghetti

Sesam ▪ Wasabi-Mayo ▪ Sushireis

CHICKEN

Pouletbrust-Filet

Soja-Ingwer-Dressing

Mango ▪ Gurke ▪ Tomate ▪ Rote Zwiebel ▪ Koriander

Cashew Nuts ▪ Wasabi-Mayo ▪ Sushireis

TOFU

Räucher-Tofu

Soja-Ingwer-Dressing

Mango ▪ Gurke ▪ Tomate ▪ Rote Zwiebel ▪ Koriander

Cashew Nuts ▪ Wasabi-Mayo ▪ Sushireis

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SPIESSCHEN pro Stück

- Ⓢ Tomaten-Mozzarella 2.5
- Ⓢ Speck-Datteln 3.0
- Ⓢ Antipasti-Gemüse 2.5
- Ⓢ Serrano-Schinken-Charentaise-Melone oder Trauben 3.5 saisonal

KNUSPERKÖRBCHEN pro Stück

- Ⓢ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar 3.5
- Ⓢ Rindstatar ▪ Belper-Knolle 3.5
- Ⓢ Avocado & Mango ▪ Cashew Nuts 3.0

BRUSCHETTA pro Stück

- Ⓢ Schweizer Alpenrauchlachs Tatar ▪ Kräutersalat 4.0
- Ⓢ Rindstatar ▪ Belper-Knolle 4.0
- Ⓢ Tomaten ▪ Pesto 2.5
- Ⓢ Mozzarella ▪ Tomaten ▪ Pesto 3.0
- Ⓢ Serrano-Schinken ▪ Tomaten ▪ Pesto 3.5
- Ⓢ Trocken-Tomaten ▪ Parmesan 2.5
- Ⓢ Oliven grün ▪ Trockentomaten 2.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SÜPPCHEN pro Stück

Saisonales Süppchen ▪ Shotglas 3.5

Saisonales Süppchen ▪ Espresso-Tassli 4.5

FRÜHLING

- Ⓢ Grünspargel
- Ⓢ Kresse
- Ⓢ Karotten-Ingwer ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Bärlauch

SOMMER

- Ⓢ Gazpacho kalt
- Ⓢ Gurken-Kaltschale ▪ Dill ▪ Sauerrahm
- Ⓢ Süssmais-Curry ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Tomaten ▪ Basilikum-Pesto (kalt oder warm)

HERBST

- Ⓢ Kürbis-Curry ▪ Kokosmilch ▪ Koriander-Öl
- Ⓢ Randen-Kokos ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Apfel-Ingwer ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Steinpilzcremesuppe
- Ⓢ Kartoffelcremesuppe ▪ mit Burgunder-Trüffel aus der Region plus 1 CHF

WINTER

- Ⓢ Gerstensuppe ▪ Wurzelgemüse
- Ⓢ Karotten-Ingwer ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Rote Linsen-Curry ▪ Ingwer ▪ Kokosmilch
- Ⓢ Blumenkohl ▪ Rahm ▪ mit Burgunder-Trüffel aus der Region plus 1 CHF
- Ⓢ Kartoffel-Lauch-Cremesuppe ▪ mit Burgunder-Trüffel aus der Region plus 1 CHF
- Ⓢ mit Bio-Riesen-Crevette (Cà Mau) plus 4.0 CHF
- Ⓢ mit Pouletfilet-Spiessli plus 3.5 CHF

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

MINI-BURGER pro Stück

- Ⓢ Mini Beef-Burger ▪ Rind aus der Region ▪ BBQ-Sauce 4.0
- Ⓢ Mini Pulled Porc-Burger ▪ 24Stunden gegart ▪ BBQ-Sauce 3.5
- Ⓢ Mini Altstadt-Burger ▪ Kichererbsen ▪ BBQ-Sauce 3.5

AUS DEM GLAS pro Stück

- Ⓢ Schweinsbäckli ▪ Rotweinjus ▪ Kartoffelstock 8.5
- Ⓢ Hacktätschli ▪ Kartoffelsalat ▪ Senfkörnerjus 7.5
- Ⓢ Zanderfilet gebraten ▪ Apfelsauerkraut ▪ Preiselbeeren 8.5

AUS DEM MINI-BOWL ▪ VEGETARISCH pro Stück 7.5

- Ⓢ Champagner-Risotto ▪ saisonal
- Ⓢ Ricotta Ravioli ▪ geschmolzene Dattel-Tomaten ▪ Parmesan ▪ Basilikum-Pesto
- Ⓢ Rissoni-Pasta ▪ al Arrabiata ▪ Tomatensauce ▪ Mittelmeer-Gemüse ▪ Chili ▪ Parmesan

ASIA

- Ⓢ Schweizer Alpenlachs ▪ Sashimi ▪ Wakame-Salat ▪ Soja-Yuzu ▪ Wasabi 7.5
- Ⓢ Riesencrevette ▪ Glasnudelsalat 1St. 6.5
- Ⓢ Gemüse-Frühlingsrollen ▪ Sweet-Chili-Sauce 2.5
- Ⓢ Tom-Kha-Gai-Suppe ▪ Pouletfiletstreifen ▪ Gemüse ▪ Pilze ▪ Chili ▪ Kokosmilch 6.5
- Ⓢ Satay-Spiessli ▪ Asia-Gemüse ▪ Erdnuss-Sauce 7.5
- Ⓢ Schweinebauch ▪ knusprig ▪ karamellisiert ▪ Papaya-Salat 8.5
- Ⓢ Fischcake ▪ Koriander-Mayo ▪ Mango-Salat 7.5
- Ⓢ Gemüse-Tempura ▪ Soja-Yuzu-Sauce ▪ Sweet-Chili-Sauce 6.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SÜSSER ABSCHLUSS

CREME 3.5 pro ▪ Stück

- ☉ Creme brûlée
- ☉ Gebrannte Creme
- ☉ Süssmost Creme

KUCHEN 3.5 Stück

- ☉ Früchte-Streuselkuchen Saisonal
- ☉ Schokoladen-Kokos-Kuchen
- ☉ Schokoladen-Cashew Nuts Brownie
- ☉ Cheese Cake
- ☉ Karotten-Ingwer-Kuchen
- ☉ Marroni-Kuchen

MUFFINS 3.5 Stück

- ☉ Marroni-Muffins
- ☉ Schokoladen-Muffins
- ☉ Zitronen-Muffins
- ☉ Yuzu-Muffins
- ☉ Orangen-Muffins

Auch als **Cup-Cake** möglich, Aufpreis 0.5 CHF

MOUSSE 4 pro ▪ Stück

- ☉ Schokoladenmousse ▪ Zartbitter ▪ Rotwein-Zwetschgen, Kirschen oder Beeren
- ☉ Schokoladenmousse ▪ Toblerone ▪ Rotwein-Zwetschgen, Kirschen oder Beeren
- ☉ Weisses Schokoladen-Marroni Mousse ▪ Rotwein-Zwetschgen, Kirschen oder Beeren
- ☉ Mascarpone Mousse ▪ Rotwein-Zwetschgen, Kirschen oder Beeren

TIRAMISU 4.5 pro ▪ Stück / Sorte

- ☉ Tiramisu classic
- ☉ Erdbeer-Tiramisu
- ☉ Himbeer-Tiramisu

GEFRORENES pro ▪ Stück

- ☉ Grand Marnier Parfait ▪ Orangensalat 5.5
- ☉ Zimt-Parfait ▪ Rotweinzwetschgen 5.5
- ☉ Mascarpone-Honig-Parfait ▪ Sommerbeeren 5.5
- ☉ Glace / Sorbet ▪ Saison-Frucht / Kompott 4.5
- ☉ Glace / Sorbet ▪ Likör 6.5

VERMICELLES pro ▪ Stück

- ☉ Vermicelles ▪ Meringue ▪ Rahm 4.5

FRIANDIS pro ▪ Stück

- ☉ Passionsfrucht-Schokoladen Lollipop 4.5
- ☉ Marc de Champagne Lollipop 4.5
- ☉ Friandis ▪ Gebäck ▪ Praline ▪ Mousse 7.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

MENU

ZUM ÄUSSEREN STAND

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ Kernen-Mix ▪ French-Dressing

KALBSSTEAK

Rosa gebraten ▪ Grünpfeffer-Rahmsauce
Marktgemüse ▪ Champagner-Risotto

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace
Karamellierte Cashew Nut ▪ Saisonfrüchte

84.5

EMPIRE-MENU

Amouse bouche

BEEF-TATAR ▪ PIKANT

Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Hausbrot

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

SCHWEIZER ALPEN-HEISSRAUHLACHS

Apfel-Sauerkraut ▪ Preiselbeeren

SURF & TURF

Rindsfilet-Medaillon rosa gebraten ▪ Bio-Riesencrevette (Cha mau)
Limettenjus ▪ Pak-Choi Gemüse ▪ Süsskartoffel

PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE

Exotischer Fruchtsalat ▪ Mango-Sorbet

FRIANDISE

Gebäck ▪ Praline

120.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

RATHAUS-MENU

SCHWEIZER ALPEN-LACHS SASHIMI

Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Sesam ▪ Wasabi

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

rosa gebraten ▪ Chimi-Curri-Sauce

Gartenbohnen ▪ Süsskartoffel

SAISONALER FRUCHTSALAT

Fior di latte Glace ▪ Orangen-Hippen

92.5

ALTSTADT-MENU

LOLLO

Lollo rosso & verde ▪ Granny Smith Apfel

Radieschen ▪ Spicy Cashew Nuts ▪ Apfel-Balsamico-Dressing

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Taglierini

CREMÈ BRÛLÉE

Tonkabohne ▪ Exotischer Fruchtsalat ▪ Mango-Sorbet

69.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

ZÄHRINGER-MENU

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Estragon-Sabayon ▪ Saisongemüse
Kartoffel-Kroquetten

DESSERT-VARIATION

Cremè ▪ Gebäck ▪ Gefroren

76.5

FONDUE CHINOISE-MENU

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ French-Dressing

FONDUE CHINOISE

Rind 200g ▪ Poulet 100g ▪ Kartoffel-Kroketten
Dipp Saucen: Curry-Mayonnaise ▪ Spicy-Aioli ▪ Tartar
mit **Mixed Pickles** 100g / 7.5

SÜSSMOST-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Schlagrahm

80.5

Supplement Fleisch 100g / **10.0**

a discretion **98.5**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

MENU-TRADITIONELL

MARKTSALAT

Saisonblattsalate ▪ Kresse
Saisongemüse ▪ French-Dressing

SUURE MOCKE

Rindssauerbraten ▪ Gewürzapfeljus
Mandelsplitter ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelstock

GEBRANNTÉ-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Schlagrahm

59.5

MENU-CLASSIC

SAISONALES SÜPPCHEN

Erfrischend ▪ leicht

KALBSGESCHNETZELTES

Champignonsauce ▪ Saisongemüse
Tagliatelle

TOBLERONE-MOUSSE

Rotwein-Zwetschgen ▪ Fior di latte-Glace

67.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Saisonale Speiseauswahl

Frühling März-Mai

SALATE

LOLLO

Lollo rosso & verde ▪ Kresse ▪ Radieschen ▪ Spicy Cashew Nuts
Apfel-Balsamico-Dressing
15.5

MARKT-SALAT

Blattsalate ▪ Kresse ▪ Karotten ▪ Kernen-Mix ▪ French-Dressing
13.5

FRÜHLINGS-SALAT

Blattsalat ▪ Kresse ▪ Grünspargel ▪ Ei ▪ Radieschen ▪ Bärlauch-Dressing
17.5

SUPPEN

GRÜNSPARGEL-CREMESUPPE ▪ Orangen-Vanille-Öl 13.5

KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE ▪ Kokosmilch ▪ Ingwer ▪ Orangen-Vanille-Öl 13.5

BÄRLAUCH-CREMESUPPE ▪ Rosa-Pfeffer 13.5

mit Bio-Riesen-Crevetten (Cà Mau) plus 5.5 CHF

mit Pouletfilet-Spiessli plus 4.5 CHF

TATAR - VORSPEISE

BEEF-TATAR ▪ PIKANT

Radieschen ▪ Bleichspargel süss-sauer ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Hausbrot 27.5

SCHWEIZER ALPEN RAUHLACHS-TATAR

Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Grünspargel ▪ Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot 27.5

KAROTTEN-INGWER-TATAR

Karottenspaghetti ▪ Radieschen ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle
Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot 25.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE DELUXE

VITELLO-TONNATO

Kalbsbraten (KALT AUFGESCHNITTEN) ▪ Thunfischsauce ▪ Kapernäpfel ▪ Grünspargel ▪ Sprossen ▪ Kresse 25.5

THUNFISCH TATAKI (PHILIPPINEN)

Thunfischfilet kurz gebraten ▪ Sesam-Mantel ▪ Orangen-Dressing
Grünspargel-Quinoa-Salat ▪ Radieschen ▪ Kresse 27.5

SCHWEIZER ALPEN-LACHS-SASHIMI

Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Grünspargel ▪ Wasabi 25.5

RINDSFILET-CARPACCIO

Bunter Spargelsalat ▪ Sprossen ▪ Kresse ▪ Radieschen Belper-Knolle ▪ Olivenöl 27.5

HAUPTGERICHTE

HACKBRATEN ▪ Grünpfefferrahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelstock 34.5

SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN ▪ Rotweinjus ▪ Grünspargel-Risotto 37.5

SCHWEIZER ALPEN-LACHSFILET GEBRATEN ▪ Yuzu-Sabayone ▪ Grünspargel ▪ Venerereis 43.5

RINDSHUFT-TRANCHE ▪ Black Angus ▪ Kräuterbutter ▪ Rotweinjus ▪ Saisongemüse ▪ Kroketten 40.5

RINDS-ENTRECÔTE ▪ Black Angus ▪ Rotweinjus ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelstock 46.5

KALBSSTEAK ▪ rosa gebraten ▪ Morchelrahm-Sauce ▪ Grünspargel ▪ Taglierini 54.5

RINDSFILET-MEDAILLON ▪ rosa gebraten ▪ Black Angus ▪ Rosmarinjus ▪ Grünspargel-Risotto 56.5

VEGETARISCH

GEMÜSE-CURRY

Gelbe Curry-Kokossauce ▪ Gemüse ▪ Jasminreis ▪ Cashew Nuts 34.5

GRÜNSPARGEL-RISOTTO

Kräutersaitlinge ▪ Kresse ▪- Parmesan 29.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

DESSERT

GEBRANNT-CRÈME

Meringue Brösel ▪ Vanilleglace 14.5

ZARTBITTER-SCHOKOLADEN-MOUSSE-SCHNITTE

Erdbeeren ▪ Fior di latte-Glace 15.5

HONIG-MASCARPONE-PARFAIT

Erdbeeren ▪ Schokolade 15.5

ERDBEER-JOGHURT-SCHNITTE

Erdbeeren ▪ Fior di latte-Glace 16.5

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace ▪ Erdbeeren 16.5

SORBET / GLACE MIT SCHUSS 10.5 / 1 Kugel ▪ 13.5 / 2 Kugel

ZWETSCHGEN-SORBET ▪ Vieille-Prune

ZITRONEN-SORBET ▪ Berner Altstadt Ingwer Likör

VANILLE-GLACE ▪ Baileys

ZITRONEN-SORBET ▪ Vodka

KÄSE

KÄSE ▪ CHÄSHÜTTE BERN

Tomme Fleurette ▪ Etivaz ▪ Jersey-BlueGstaader Hobelkäse

Ziegenfrischkäse ▪ Feigen-Senf ▪ Früchtebrot

19.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Sommer Juni-August

SALATE

BURRATA

Datteltomaten ▪ Rucola ▪ Basilikum-Pesto ▪ Balsamico-Perlen 15.5

SOMMER-SALAT

Blattsalate ▪ Datteltomaten ▪ Gurken ▪ Rote Zwiebeln ▪ Feta-Käse ▪ Wassermelone ▪ Italian-Dressing 15.5

SALANOVA CRISPY CAESAR-SALAD-STYLE

Blattsalat ▪ Datteltomaten ▪ Parmesan
Knoblauch-Zitronen-Dressing
15.5

21.5 mit Poulet-Filets

24.5 mit Bio-Riesencrevetten (Cà Mau)

SUPPEN

GAZPACHO

Tomatierte Gemüse-Kaltschale ▪ Sauerrahm ▪ Croutons 14.5

GURKEN-KALTSCHALE

Dill ▪ Sauerrahm 13.5

SÜSSMAIS-CURRY

Kokosmilch ▪ Ingwer 13.5

TOMATEN-KALTSCHALE ▪ PIKANT

Kalte Tomatensuppe ▪ Mozzarella ▪ Basilikum-Pesto ▪ Balsamico-Perlen 14.5

mit Bio-Riesen-Crevette (Cà Mau) plus 5.5 CHF

mit Pouletfilet-Spiessli plus 4.5 CHF

TATAR

BEEF-TATAR ▪ PIKANT

Bunter Tomatensalat ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Hausbrot 27.5

SCHWEIZER ALPEN RAUHLACHS-TATAR ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Edamame ▪ Radieschen
Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot 27.5

MEDITERRANES GEMÜSE-TATAR

Mozzarella-Perlen ▪ Balsamico ▪ Kräutersalat ▪ Basilikum-Pesto ▪ Hausbrot 25.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE DELUXE

VITELLO-TONNATO

Kalbsbraten (KALT AUFGESCHNITTEN) ▪ Thunfischsauce ▪ Kapernäpfel
Bunte Tomaten ▪ Sprossen ▪ Kresse 25.5

THUNFISCH TATAKI (PHILIPPINEN)

Thunfischfilet kurz gebraten ▪ Sesam-Mantel ▪ Wakame-Salat Orangen-Dressing ▪ Radieschen
Rettich 27.5

POKE-BOWL SALMON

Schweizer Alpen-Lachs-Würfel roh
Orangen-Sesam-Dressing ▪ Orange ▪ Radieschen ▪ Edamame ▪ Frühlingszwiebel ▪ Rettich-Spaghetti
Sesam ▪ Wasabi-Mayo ▪ Sushireis 24.5

SCHWEIZER ALPEN-LACHS SASHIM

Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Sesam ▪ Wasabi 24.5

RINDSFILET-CARPACCIO

Datteltomaten ▪ Gurken ▪ Sprossen ▪ Kresse ▪ Parmesan ▪ Olivenöl 27.5

HAUPTGERICHTE

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN (KALT AUFGESCHNITTEN) Tartare-Sauce ▪ Bunter Tomatensalat ▪ Sprossen
Kresse ▪ Rucola

31.5 nature / 37.5 mit Pommes Frites

VITELLO-TONNATO ▪ Kalbsbraten (KALT AUFGESCHNITTEN) ▪ Thunfischsauce ▪ Kapernäpfel

Bunte Tomaten ▪ Sprossen ▪ Kresse

32.5 nature / 38.5 mit Pommes Frites

SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN ▪ Rotweinjus ▪ Mittelmeer-Gemüse-Risotto 37.5

RINDS-ENTRECÔTE ▪ Chimi-Curri-Sauce ▪ Gartenbohnen ▪ Süsskartoffel 46.5

KALBSSTEAK ▪ rosa gebraten ▪ Rotweinjus ▪ Eierschwämmchen ▪ Peperonata-Kartoffel-Gulasch 54.5

RINDSFILET ▪ Black Angus ▪ Rosmarinjus ▪ Saisongemüse ▪ Ofen-Kartoffel ▪ Schnittlauch-Sauerrahm
56.5

VEGETARISCH

GEMÜSE-CURRY ▪ Gelbe Curry-Kokossauce ▪ Gemüse ▪ Jasminreis ▪ Cashew Nuts 34.5

MASCARPONE-TROCKENTOMATEN-RAVIOLI ▪ Geschmolzene Datteltomaten ▪ Schwarze Oliven
Knoblauch ▪ Basilikum-Pesto ▪ Rucola ▪ Parmesan 33.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

DESSERT

SCHOKOLADEN-MOUSSE

Sommerbeeren ▪ Fior di latte-Glace 16.5

ERDBEER-TIRAMISU

Erdbeeren ▪ Fior di latte Glace 14.5

HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

Sommerbeeren ▪ Schokoladen-Glace 15.5

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE

Fior di latte Glace ▪ Sommerbeeren 14.5

HONIG-MASCARPONE-PARFAIT

Sommerbeeren ▪ Schokolade 16.5

SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN

Erdbeeren ▪ Fior di latte-Glace 16.5

SORBET / GLACE MIT SCHUSS 10.5 / 1 Kugel ▪ 13.5 / 2 Kugel

ZWETSCHGEN-SORBET ▪ Vieille-Prune

ZITRONEN-SORBET ▪ Berner Altstadt Ingwer Likör

VANILLE-GLACE ▪ Baileys

ZITRONEN-SORBET ▪ Vodka

KÄSE

KÄSE ▪ CHÄSHÜTTE BERN

Tomme Fleurette ▪ Etivaz ▪ Jersey-Blue

Gstaader Hobelkäse ▪ Ziegenfrischkäse ▪ Feigen-Senf ▪ Früchtebrot

19.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Herbst September-November

SALATE

HERBST-SALAT

Blattsalate ▪ Randen ▪ Orangen ▪ Baumnüsse ▪ French-Dressing

13.5

17.5 mit Ziegen-Frischkäse

MARKT-SALAT

Blattsalate ▪ Kresse ▪ Karotten ▪ Kernen-Mix ▪ French-Dressing

13.5

NÜSSLER-SALAT

Nüssler ▪ Onsen-Ei ▪ Kürbiskerne

Curry-Kürbis ▪ Kürbiskern-Dressing

15.5

18.5 mit Rohess-Speck

22.5 mit Burgunder-Trüffel aus der Region

SUPPEN

KÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE Muskat-Kürbis ▪ Kokosmilch ▪ Koriander-Öl 13.5

RANDEN-KOKOS-SUPPE Ingwer ▪ Kokosmilch 13.5

APFEL-INGWER-SUPPE Boscop-Apfel ▪ Kokosmilch ▪ Ingwer 13.5

STEINPILZ-CREMESUPPE Knoblauch ▪ Blattpetersilie 13.5

mit **Bio-Riesen-Crevetten** (Cà Mau) plus 5.5 CHF

mit **Pouletfilet-Spiessli** plus 4.5 CHF

TATAR

BEEF-TATAR ▪ PIKANT ▪ Curry-Kürbis ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Hausbrot 27.5

SCHWEIZER ALPEN RAUHLACHS-TATAR ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Edamame ▪ Rettich
Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot 27.5

KAROTTEN-INGWER-TATAR ▪ Karottenspaghetti ▪ Radieschen ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle
Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot 25.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE DELUXE

VITELLO-TONNATO ▪ Kalbsbraten (KALT AUFGESCHNITTEN) ▪ Thunfischsauce ▪ Kapernäpfel ▪ Randen Sprossen ▪ Kresse 25.5

THUNFISCH TATAKI (Philippinen) ▪ Thunfischfilet kurz gebraten ▪ Sesam-Mantel ▪ Orangen-Dressing Yuzu-Sauerrahm ▪ Rettich ▪ Radieschen ▪ Kresse 27.5

SCHWEIZER ALPEN-HEISSRAUHLACHS ▪ Apfelsauerkraut ▪ Preiselbeeren 25.5

SCHWEIZER ALPEN-LACHS SASHIMI ▪ Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Sesam ▪ Wasabi 24.5

RINDSFILET-CARPACCIO ▪ Randen ▪ Sprossen ▪ Kresse ▪ Parmesan ▪ Olivenöl 27.5

HAUPTGERICHTE

HACKBRATEN ▪ Grünpefferrahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffelstock 34.5

SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN ▪ Rotweinjus ▪ Saisongemüse ▪ Bramatha 37.5

RINDSHUFT-TRANCHE ▪ Black Angus ▪ Kräuterbutter ▪ Rotweinjus ▪ Saisongemüse ▪ Kroketten 40.5

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS ▪ Calvados-Rahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Tagliatelle 41.5

RINDS-ENTRECÔTE ▪ Rotweinjus ▪ Kräuterbutter ▪ Saisongemüse ▪ Pommes frites 46.5

KALBSSTEAK ▪ Steinpilz-Sauce ▪ Saisongemüse ▪ Tagliatelle 54.5

RINDSFILET-MEDAILLON ▪ Black Angus ▪ Rosmarinjus ▪ Saisongemüse ▪ Steinpilz-Risotto 56.5

SURF & TURF ▪ Rindsfilet ▪ Riesencrevette ▪ Limettenjus ▪ Pak-Choi Gemüse ▪ Süsskartoffel 56.5

RINDSFILET-WÜRFEL STROGANOFF ▪ Paprikarahmsauce ▪ Peperoni ▪ Sauerrahm ▪ Taglierini 43.5

WILD

REHSCHNITZEL (EU) ▪ Wildrahmsauce ▪ Marroni ▪ Apfelrotkraut ▪ Melone ▪ Quark-Spätzli 42.5

WILDSCHEINPFEFFER (EU) ▪ Apfelrotkraut ▪ Preiselbeeren ▪ Birne ▪ Quark-Spätzli 33.5

REHRÜCKEN-MEDAILLON (EU) ▪ 2 TELLER SERVICE

1. Service Wildrahmsauce ▪ Waldpilze ▪ Apfelrotkraut ▪ Melone ▪ Quark-Spätzli

2. Service Balsamico-Kirschen-Jus ▪ Kürbiskerne ▪ Sellerie-Kartoffel-Püree

74.5 pro Person

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

VEGETARISCH

GEMÜSE-CURRY

Gelbe Curry-Kokossauce ▪ Gemüse ▪ Jasminreis ▪ Cashew Nuts 34.5

KÜRBIS-RISOTTO

Butternuss-Kürbis ▪ Mascarpone Kürbiskernen ▪ Orangen-Vanille-Öl
28.5

41.5 mit Bio-Riesen-Crevetten (Cà Mau)

31.5 mit Ziegenfrischkäse

STEINPILZ-RISOTTO

Carnaroli-Risottoreis ▪ Steinpilze ▪ Trockentomaten ▪ Mascarpone ▪ Parmesan
Knoblauch ▪ Blattpetersilie 33.5

HERBST-TELLER

Blätterteigkissen ▪ Pilzrahmsauce ▪ Apfelrotkraut ▪ Saisongemüse ▪ Marroni ▪ Melone ▪ Preiselbeeren
Balsamico-Kirschen ▪ Quark-Spätzli 34.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

DESSERT

SÜSSMOST-CREME ▪ Meringue Brösel ▪ Schlagrahm 12.5

GEBRANNT-CREME ▪ Meringue Brösel ▪ Vanilleglace 14.5

MARONI-MOUSSE ▪ eingelegte Kirschen ▪ Fior di latte-Glace 15.5

TOBLERONE-MOUSSE ▪ Rotwein-Zwetschgen ▪ Fior di latte-Glace 14.5

GRAND-MARNIER-PARFAIT ▪ Orangen ▪ Schokolade 14.5

PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE ▪ Schokolade ▪ Mango-Sorbet 14.5

SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN ▪ Exotischer Fruchtsalat ▪ Fior di latte-Glace 14.5

APFEL-TARTE-TATIN ▪ Vanilleglace ▪ Greyerzer Doppelrahm 14.5

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE ▪ Fior di latte Glace

Karamellisierte Cashew Nut ▪ Kirschenkompott 14.5

SORBET / GLACE MIT SCHUSS 10.5 / 1 Kugel ▪ 13.5 / 2 Kugel

ZWETSCHGEN-SORBET ▪ Vieille-Prune

ZITRONEN-SORBET ▪ Berner Altstadt Ingwer Likör

VANILLE-GLACE ▪ Baileys

ZITRONEN-SORBET ▪ Vodka

KÄSE

KÄSE ▪ CHÄSHÜTTE BERN

Tomme Fleurette ▪ Etivaz ▪ Jersey-Blue

Gstaader Hobelkäse ▪ Ziegenfrischkäse ▪ Feigen-Senf ▪ Früchtebrot
19.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Winter Dezember-Februar

SALATE

WINTER-SALAT ▪ Blattsalate ▪ Randen ▪ Orangen
Baumnüsse ▪ French-Dressing 13.5
17.5 mit Ziegen-Frischkäse

LOLLO

Lollo rosso & verde ▪ Granny Smith Apfel ▪ Randen ▪ Spicy Cashew Nuts ▪ Apfel-Balsamico-Dressing
14.5

NÜSSLER-SALAT

Nüssler ▪ Onsen-Ei ▪ Kürbiskerne ▪ Curry-Kürbis ▪ Kürbiskern-Dressing
15.5
18.5 mit Rohess-Speck
22.5 mit Burgunder-Trüffel aus der Region

SUPPEN

GERSTEN-SUPPE ▪ Wurzelgemüse ▪ Schnittlauch
13.5
15.5 mit Bündnerfleisch-Grissini

KAROTTEN-INGWER-SUPPE ▪ Kokosmilch ▪ Ingwer ▪ Orangen-Vanille-Öl 13.5

KÜRBIS-CURRY-SUPPE ▪ Muskat-Kürbis ▪ Kokosmilch Koriander-Öl 13.5

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-CREMESUPPE ▪ Burgundertrüffel aus der Region 15.5

mit **Bio-Riesen-Crevetten** (Cà Mau) plus 5.5 CHF

mit **Pouletfilet-Spiessli** plus 4.5 CHF

TATAR

BEEF-TATAR

pikant ▪ Curry-Kürbis ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Hausbrot 27.5

SCHWEIZER ALPEN-RAUHLACHS-TATAR

Kräutersalat ▪ Randen ▪ Meerrettich ▪ Rettich ▪ Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot 27.5

KÜRBIS-INGWER-TATAR

Kürbisspaghetti ▪ Curry-Kürbis ▪ Kräutersalat ▪ Belper-Knolle ▪ Orangen-Ingwer-Dressing ▪ Hausbrot
25.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE DELUXE

THUNFISCH TATAKI (Philippinen) | Thunfischfilet kurz gebraten ▪ Sesam-Mantel ▪ Orangen-Dressing
Yuzu-Sauerrahm ▪ Rettich ▪ Radieschen ▪ Kresse 27.5

SCHWEIZER ALPEN-HEISSRAUHLACHS ▪ Apfel-Sauerkraut ▪ Preiselbeeren 25.5

SCHWEIZER ALPEN-LACHS SASHIMI ▪ Yuzu-Sojasauce ▪ Rettichspaghetti ▪ Sesam ▪ Wasabi 24.5

RINDSFILET-CARPACCIO ▪ Sprossen ▪ Kresse ▪ Randen ▪ Parmesan ▪ Olivenöl 27.5

HAUPTGERICHTE

SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN ▪ Rotweinjus ▪ Saisongemüse ▪ Weisswein-Risotto 36.5

RINDSHUFT-TRANCHE ▪ Black Angus ▪ Kräuterbutter ▪ Rotweinjus ▪ Saisongemüse ▪ Kroketten 40.5

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS ▪ Calvados-Rahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Tagliatelle 41.5

RINDS-ENTRECÔTE ▪ Rotweinjus ▪ Kräuterbutter ▪ Saisongemüse ▪ Kartoffel-Kroketten 46.5

KALBSSTEAK ▪ Steinpilz-Sauce ▪ Saisongemüse ▪ Tagliatelle 54.5

RINDSFILET-MEDAILLON ▪ Black Angus ▪ Rosmarinjus ▪ Saisongemüse ▪ Steinpilz-Risotto 56.5

SURF & TURF ▪ Rindsfilet ▪ Riesencrevette ▪ Limettenjus ▪ Pak-Choi Gemüse ▪ Süsskartoffel 56.5

VEGETARISCH

GEMÜSE-CURRY ▪ Gelbe Curry-Kokossauce ▪ Gemüse ▪ Jasminreis ▪ Cashew Nuts 34.5

KÜRBIS-RISOTTO ▪ Butternuss-Kürbis ▪ Mascarpone Kürbiskernen ▪ Orangen-Vanille-Öl
29.5

41.5 mit Bio-Riesencrevetten (Cà Mau)

31.5 mit Ziegenfrischkäse

STEINPILZ-RISOTTO ▪ Steinpilze ▪ Trockentomaten ▪ Mascarpone ▪ Parmesan
Knoblauch ▪ Blatt Petersilie 34.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

DESSERT

SÜSSMOST-CREME ▪ Meringue Brösel ▪ Schlagrahm 12.5

GEBRANNT-CREME ▪ Meringue Brösel ▪ Vanilleglace 14.5

MARONI-MOUSSE ▪ eingelegte Kirschen ▪ Fior di latte-Glace 15.5

TOBLERONE-MOUSSE ▪ Rotwein-Zwetschgen ▪ Fior di latte-Glace 14.5

SCHOKOLADEN-MOUSSE ▪ Orangen ▪ Fior di latte-Glace 14.5

GRAND-MARNIER-PARFAIT ▪ Orangen ▪ Schokolade 13.8

PASSIONSFRUCHT-JOGHURT-SCHNITTE ▪ exotischer Fruchtsalat ▪ Mango-Sorbet 14.5

SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN ▪ exotischer Fruchtsalat ▪ Fior di latte-Glace 14.5

APFEL-TARTE-TARTIN ▪ Vanilleglace ▪ Greyerzer Doppelrahm 14.5

SCHOKOLADEN-CASHEW NUTS BROWNIE ▪ Fior di latte Glace
Karamellisierte Cashew Nut ▪ Kirschenkompott 14.5

SORBET / GLACE MIT SCHUSS 10.5 / 1 Kugel ▪ 13.5 / 2 Kugel

ZWETSCHGEN-SORBET ▪ Vieille-Prune

ZITRONEN-SORBET ▪ Berner Altstadt Ingwer Likör

VANILLE-GLACE ▪ Baileys

ZITRONEN-SORBET ▪ Vodka

KÄSE

KÄSE ▪ **CHÄSHÜTTE BERN**

Tomme Fleurette ▪ Etivaz ▪ Jersey-Blue

Gstaader Hobelkäse ▪ Ziegenfrischkäse ▪ Feigen-Senf ▪ Früchtebrot

19.5

**Fehlt Ihnen etwas in unserer Auswahl?
Gerne ergänzen wir das Angebot gemäss Ihren Wünschen.**

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

MIETE-EMPIRE-SAAL

ANLASS / VERANSTALTUNG

Halber Tag	CHF 1'500
Ganzer Tag	CHF 2'200
Kurzanlass, max. 2 Stunden	CHF 1'200

Saalmiete entfällt ab einem Mindestumsatz:

Halber Tag ab CHF 2'500

Ganzer Tag ab CHF 3'500

KONZERT

Konzert ohne Konsumation	CHF 3'000
--------------------------	-----------

AUSSTELLUNGEN / MEHRTÄGIGE ANLÄSSE

Auf Anfrage

MIETE CAFÉ

ANLASS / VERANSTALTUNG

Halber Tag	CHF 900
Ganzer Tag	CHF 1'500

Saalmiete entfällt ab dem Mindestumsatz:

Halber Tag ab CHF 2'000.00

Ganzer Tag ab CHF 2'500.00

TECHNIK falls das passende nicht aufgeführt, auf Anfrage

1 Funkmikrofon oder 1 Handmikrofon (inkl. Verstärker)	CHF 160
1 Funkmikrofon und 2 Handmikrofone (inkl. Verstärker)	CHF 300
Verstärker zur Übertragung von Ton (ohne Beamer)	CHF 80
Verstärker mit 2 Boxen	CHF 80
Beamer (inkl. Kabel und Leinwand)	CHF 160
Leinwand (2 Leinwände à 2 x 2m) pro Stück	CHF 30
Steh-Rednerpult (inkl. Mikrofon, Lampe, Verstärker)	CHF 180
C. Bechstein-Konzertflügel inkl. Stimmen	CHF 380
W-LAN im ganzen Haus	gratis

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

HINWEISE MITARBEITERZUSCHLAG

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Bankettleitung	CHF 55 / Stunde
Service	CHF 45 / Stunde
Küche	CHF 45 / Stunde
Garderobenbetreuung	CHF 45 / Stunde

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 20 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

MATERIAL

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Äusseren Stand sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Für alle anderen Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Spezielle Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration	auf Anfrage

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 30 pro Flasche (75 cl) verrechnet.
Für Spirituosen verrechnen wir CHF 60 pro Flasche (70 cl).

ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der aarestadt gastro GmbH. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die aarestadt gastro GmbH verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die aarestadt gastro GmbH behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber unterschrieben und rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der aarestadt gastro GmbH bedürfen der vorherigen Zustimmung der aarestadt gastro GmbH. Weitere, zusätzliche Dienstleistungen (spezielle Dekorationen etc.) werden gemäss Offerte separat verrechnet.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Annullierungen sind nur schriftlich via Brief oder E-Mail möglich. Bei Gruppen bis 20 Personen wird die verbindliche Teilnehmerzahl bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldet.

Bei Gruppen ab 20 Personen wird die verbindliche Teilnehmerzahl bis 5 Tage vor dem Anlass gemeldet.

Bei Gruppen bis zu 12 Personen besteht die Möglichkeit aus unserem à-la-carte Angebot auszuwählen.

Die Speisen werden anhand der gemeldeten Personenzahl verrechnet, die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Aufwand.

Annulationsbedingungen

bis 15 Tage vor dem Anlass: 10%

bis 7 Tage vor dem Anlass: 50%

bis 3 Tage vor dem Anlass: 100%

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die aarestadt gastro GmbH haften nicht für Unfälle von

Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der aarestadt gastro GmbH verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die aarestadt gastro GmbH jede Haftung aus.

8. Nachtzuschlag Mitarbeitende

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 20.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet. Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten auf unserer Webseite.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die aarestadt gastro GmbH berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die aarestadt gastro GmbH behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die aarestadt gastro GmbH

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die aarestadt gastro GmbH berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Schäden an Mobilien / Gebäude

Der Äussere Stand steht unter Eidg. und Kant. Denkmalschutz. Deshalb ist es strikte untersagt Nägel, Stecknadeln, Schrauben, Klebe- oder Scotchbänder, Fahnen oder ähnliches im, am oder vor dem Gebäude an den Wänden, Decken, Böden, Fenstern oder Mobilien zu montieren, resp. zu platzieren. Für Schäden dieser oder ähnlicher Art kommt der Gast auf, bzw. dessen Haftpflichtversicherung. Ebenfalls haftet der Gast für Brandlöcher, Farbflecken, Kerzenrückstände u.ä. an Tischwäsche, auf Stühlen, Mobilien und Böden. Allfällige Umsatzeinbussen werden in Rechnung gestellt.

11. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder nicht durchsetzbar sein oder werden, wird die Wirksamkeit oder Durchsetzbarkeit der übrigen Bestimmungen dieser AGB davon nicht berührt. Die Parteien werden in diesem Fall die unwirksame oder nicht durchsetzbare Bestimmung durch eine wirksame und durchsetzbare Bestimmung ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der zu ersetzenden Bestimmung am nächsten kommt. Dasselbe gilt sinngemäss für den Fall, dass diese AGB eine Regelungslücke enthalten sollten.

12. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Bern.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne