

Apéro & Bankettvorschläge

Liebe Gäste

Unsere Menuvariationen servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen.
Bitte beachten Sie, dass nur **1 Menu inkl. vegetarischer Alternative** für die gesamte Gruppe ausgewählt werden kann.

Es besteht die Möglichkeit bis 10 Personen aus unserer à la Carte Karte zu bestellen, jedoch muss hier mit einer längeren Wartezeit gerechnet werden.

Für Ihren Anlass passen wir das Angebot gerne Ihren Wünschen an und stehen Ihnen für eine individuelle Beratung jederzeit gerne unter der Telefonnummer 034 428 84 28 zur Verfügung.

Preisänderungen vorbehalten!

Wir freuen uns bereits heute,
Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Berchtold & B5 - Team

Apérosnacks

Chips & Nüssli

CHF 1.50/Pers.

Fingerfood Kalt

à CHF 3.00/Stück

- *Rauchlachsrollchen gefüllt mit Apfel und Meerrettich*
- *Kleines Vitello Tonnato*
- *Frischkäseröllchen mit Aubergine*
- *Tomatentartar mit Frischkäse*
- *Rauchforellen Tartar*
- *Rindstartar*
- *Tête de Moine mit Birne*
- *Kaninchenrückenfilet im Rohschinkenmantel mit Frischkäse*
- *Roastbeefröllchen mit hausgemachter Sauce Tartare*

Fingerfood im Gläschen

à CHF 3.50/Stück

- *Wurst-Käsesalat*
- *Ochsenmaulsalat*
- *Selleriesalat mit Baumnüssen*

Fingerfood warm

à CHF 3.50/Stück

- *Hausgemachte Schinkengipfeli*
- *Quiche Lorraine*
- *Ligerzer Wysüppchen*
- *Saisonaes Risotto (Bsp: Spargelrisotto etc.)*

Fingerfood süss

à CHF 3.50/Stück

- *Schokoladenmousse*
- *Gebrannte Crème*
- *Süssmost Crème*
- *Tartelettes mit Zitronencreme und saisonalen Früchten*

Apéroplatten

Käseplatte für 4 Personen

CHF 24.50/Platte

- Mit Emmentaler, Greyerzer, Brie, Appenzeller, garniert serviert mit Hausbrot und Butter

Fleischplatte für 4 Personen

CHF 31.50/Platte

- Mit Coppa, Landjäger, Greyerzer-Trockenwurst, Salami, Schinken, garniert serviert mit Hausbrot und Butter

«Menschen sind verschieden, so sind auch deren Geschmäcker individuell. Aus diesem Grunde haben wir keine fixen Menus kreiert, sondern überlassen dies gerne Ihnen, denn Sie wissen am besten, was Sie gerne essen»

Menu Komponenten

Vorspeisen

Tomatencreme mit Basilikumschaum	CHF 8.50
Rindskraftbrühe Monte Carlo	CHF 8.50
Hausgemachte Ochsenchwanz-Suppe	CHF 10.50
Duo von Randen & Apfel	CHF 8.50
Steinpilzcreme mit Limonen-Espuma	CHF 10.50
Grüner Salat mit Hausdressing und Kernenmischung	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und Kernenmischung	CHF 9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und hausgemachten Croûtons (<i>Saison</i>)	CHF 14.50
Lachstartar mit Honig-Senfsauce und knusprigem Hausbrot	CHF 15.50
Terrine vom geräucherten Tofu und Gemüse	CHF 14.50

Hauptspeisen

Fleisch:

Gebratenes Schweinscarré an Altbier-Senfsauce mit Kartoffelstock und geschmortem Rotkraut	CHF 28.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 29.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit goldbrauner Butterrösti	CHF 44.–
Kalbsrahmgulasch Wiener Art mit hausgemachten Spätzle und saisonalem Marktgemüse	CHF 42.–
Rindsschmorbraten Grossmutter Art mit Bramata-Polenta und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 39.–
Sautierte Pouletbrust an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle und saisonalem Marktgemüse	CHF 34.50

Fisch:

Sautiertes Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse mit Beurre Blanc und Butterreis	CHF 37.50
Filet vom Wolfsbarsch „Provencal“ mit Blattspinat und Butterreis	CHF 38.50
Gebratenes Zanderfilet mit karamellisiertem Brüsseler und Schwenkkartoffeln	CHF 37.50

Diese Hauptgänge servieren wir Ihnen ab mind. 15 Personen

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 46.50
Dijoner Kalbsrahmbraten (<i>mit Senf und Rahm mariniert</i>) mit hausgemachten Nudeln und saisonalem Marktgemüse	CHF 48.50
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Rotwein-Schalotten-Sauce Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 54.–
Keule vom Siegenthaler Alplamm Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 47.–

Wildgerichte von September - November

Hausgemachte Rehterrine mit Apfel-Ingwersalat (<i>Vorspeise</i>)	CHF 18.–
Wildschweinpfeffer mit Croutons, Waldpilzen und Speck Hausgemachte Butterspätzle und geschmortes Rotkraut	CHF 39.–
Hirschkalb-Steak an Thymian-Preiselbeersauce mit Tagliatelle und Rosenkohl	CHF 46.–
Geschmorte Rehkeule an Orangen-Sauerrahmsauce Hausgemachte Spätzle, kleiner Knödel, Marroni und Rotkraut	CHF 44.–

Vegetarisch

Saisonales Risotto (<i>Spargel, Bärlauch, Eierschwämmchen, Steinpilze etc.</i>)	CHF 27.–
Rotes Curry mit Seidentofu und Gemüse serviert mit Reis	CHF 27.–
Trio von Linsen mit Basmatireis und Lauchstroh	CHF 24.–
Hausgemachte Nudeln mit Artischocken, Cherrytomaten Frühlingszwiebeln, Erbsen, Knoblauch an leichter Käsesauce	CHF 26.–

Hausgemachte Desserts:

Duo vom Schokoladenmousse	CHF 8.50
Tobleronemousse mit saisonalen Früchten	CHF 9.50
Grossmutter's gebrannte Crème	CHF 9.50
Crème Catalana	CHF 10.50
Krokant Parfait mit Sauerkirschen-Ingwer Kompott	CHF 10.50

„Gerne bereiten wir Ihnen auch hausgemachte Torten zu – gerne erstellen wir Ihnen einen individuelle Offerte.“