



# 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

### **Herkunftsdeklaration**

Wir beziehen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte vorwiegend aus der Schweiz. In Ausnahmefällen können unsere Produkte auch aus anderen Ländern bezogen werden.

### **Allergene**

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Sie über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte informieren können. Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

#### **Glutenfrei**



Welche für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet sind und restlos ohne Gluten versehen sind.

#### **Vegetarisch**



Speisen, in welchen kein Fleisch und Fisch enthalten ist. Es werden jedoch tierische Produkte wie Eier, Milch, Honig etc. verwendet.

#### **Vegan**



Speisen ohne jegliche tierischen Produkte. Einige können gleichwohl Spuren von Eier und Milch enthalten. Dies sind Lebensmittel, bei welchen wir keinen direkten Einfluss auf die Produktion haben und von uns lediglich weiterverarbeitet werden.

**Zusätzliche Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten,  
die unerwünschte Reaktionen auslösen, können beim Personal eingeholt werden!**

## Apérosnacks

**Chips & Nüssli** 🌿

CHF 2.00/Pers.

**Parmesan & Oliven** 🌿

CHF 3.00/Pers.

### Fingerfood Kalt

### Preise pro Stück

- Rüebl-Jerky 🌿🍷
  - Gemüseournedos mit Quarkdip 🌿🍷
  - Crostini mit Oliven & Tomaten 🌿
  - Crostini mit Forellenfilet & Zitrone
  - Crostini mit Rindertartar
  - Roastbeefröllchen mit Tartarsauce 🍷
  - Saisonale Kaltschale 🌿🍷
- CHF 3.00  
CHF 3.00  
CHF 3.00  
CHF 3.00  
CHF 3.50  
CHF 4.50  
CHF 3.00

### Fingerfood Warm

### Preise pro Stück

- Saisonales Süsschen 🌿🍷
  - Gemüsequiche 🌿
  - Falafel 🌿🍷
  - Gemüsetempura mit Dip 🌿
  - Käseküchlein 🌿
  - Schinkengipfeli
  - Saisonales Risotto 🌿🍷
  - Egliskusperli mit Tartarsauce (nur inhouse möglich)
  - Schweinsbäckli mit Kartoffelstampf 🍷
- CHF 2.50  
CHF 3.50  
CHF 3.50  
CHF 3.50  
CHF 3.50  
CHF 3.50  
CHF 4.00  
CHF 4.00  
CHF 5.00

### Fingerfood Süss

### Preise pro Stück

- Früchtekuchen mit Rahm
  - Meringue mit Doppelrahm 🍷
  - Tiramisu mit hausgeröstetem Kaffee
  - Schokoladenbrownie mit Rahm
  - Panna-Cotta mit saisonalem Coulis 🍷
- CHF 3.50  
CHF 3.00  
CHF 3.50  
CHF 3.50  
CHF 3.50

## Apéroplatten

**Käseplatte für 4 Personen** 🌿

CHF 34.50/Platte

**Fleischplatte für 4 Personen**

CHF 36.50/Platte

**Vegane Platte für 4 Personen** 🌿

CHF 34.50/Platte

*«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»*

## **Vorspeisen**

Tagessuppe mit Einlage 🌿☒	CHF 6.50
Grüner Salat mit Hausdressing und Kernenmischung ♻️🌿☒	CHF 9.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei und hausgemachten Croûtons (Saison)	CHF 14.50

## **Hauptspeisen**

Frühlingsquiche (Saison) 🌿	CHF 26.50
Roastbeefsteller mit Tartarsauce und Salat ☒	CHF 21.50
Geschmorte Duroc-Schweinsbäckchen ☒ mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	CHF 33.00
Schweinsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 29.50
Rindsschmorbraten ☒ mit Bramata-Polenta und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 39.00
Poulet-Schenkelsteak an Pilzrahmsauce ☒ mit Pommes Frites und saisonalem Marktgemüse	CHF 34.50
Lammvoressen mit Safransauce ☒ Kartoffelstock und Gemüseragout	CHF 36.50

## **Fisch:**

Gebratene Lachsforelle mit Beurre Blanc ☒ dazu Kräuterrisotto und Gemüsejulienne	CHF 30.50
Gebratene Forelle mit Beurre Blanc ☒ mit Kräuterkartoffelstampf und Gemüse	CHF 34.50

## Vegetarisch

Saisonales Risotto 🌿 ⊗ (Spargel, Bärlauch, Eierschwämmchen, Steinpilze etc.)	CHF 27.00
Rotes Curry mit Räuchertofu und Gemüse 🌿 ⊗ serviert mit Jasminreis	CHF 27.00
Onsenei mit Spinat und Kräuterkartoffelstampf 🌿 ⊗	CHF 24.00

## *Hausgemachte Desserts:*

Mascaronemousse mit Variation von hausgeröstetem Kaffee	CHF 12.50
Hausgemachter Brownie	CHF 8.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 7.50
Glace / Sorbet Auswahl Ⓟ	CHF 5.50

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