



Bankettvorschläge

Liebe Gäste

Die nachfolgenden Menuvorschläge servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen.
Bitte beachten Sie, dass nur **1 Menu** für die gesamte Gruppe ausgewählt werden kann.

Es besteht die Möglichkeit bis 20 Personen von 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 - Team



Fingerfood

Antipasti

- Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Cornetti
Artischockenherzen, grilliertes Gemüse, marinierte Fetawürfel etc. pro 100g CHF 3.50

Crostini-Trilogie > Knusprige Baguettebrötchen mit:

- Oliventapenade
- Tomatentatar, Basilikum und Knoblauch
- Rindstatar pro Stück CHF 3.50
- Arrangement (3 Stück pro Person) pro Person CHF 9.00

Finger-Sandwiches > Gemischte Brötchen mit:

- Schinken, Salami, Chorizo, Käse, Tomatenmozzarella pro Stück CHF 3.50
- Rohschinken, Rauchlachs, Bündlerfleisch und Coppa pro Stück CHF 4.00
- Arrangement gemischt (4 Stück pro Person) pro Person CHF 15.00

Gemischtes warmes Mini-Blätteeiggebäck

- Schinkengipfeli, Käse- und Spinatküchlein, Quiche Lorraine pro Stück CHF 3.50
- Arrangement gemischt (4 Stück pro Person) pro Person CHF 12.00

Flammkuchen – geschnitten serviert (ab 8 Personen)

Knusprig gebackene Flammkuchen mit

- Speck und Zwiebeln
- Schinken, Ananas und Käse
- Thunfisch, Peperoni und roten Zwiebeln
- Champignons, Peperoni, Lauch und Zwiebeln
- Arrangement (1/2 Flammkuchen pro Person) pro Person CHF 7.50

Apéroplatten

Chäsplatte für 4 Personen

- Emmentaler, Greyerzer und Tête de Moine pro Platte CHF 18.00
- Hausbrot und Butter

Fleischplatte für 4 Personen

- Salsiz, Landjäger, Salami, Schinken, Rossspeck, Emmentaler pro Platte CHF 28.00
- Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomatenschnitzen
- Hausbrot und Butter

Berchtoldplatte ab 4 Personen

- Emmentaler, Greyerzer und Tête de Moine, pro Platte CHF 35.00
- Salsiz, Landjäger, Salami, Schinken, Rossspeck und Garnituren
- Hausbrot und Butter



3-Gang Menuvorschläge

Menü 1

Tomatencrèmesuppe mit Gin parfümiert

Rindshuftgeschnetztes (CH) an Himbeer-Senf-Sauce
mit Butternudeln und buntem Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat

CHF 41.00

Menü 2

Eisbergsalat mit Ei und Croûtons

Kalbsschnitzel (CH) al Limone
mit Pilavreis und in Mandelbutter sautiertem Brokkoli

Ananas-Carpaccio mit Kokosnussglace

CHF 42.50

Menü 3

Panierter Geisskäse auf Blattsalat
an Preiselbeersauce

Gebratene Maispoulade (FRA) gefüllt mit Chorizo (CH)
Tagliatelle mit Basilikumrahmsauce

Gemüsespiesschen

Gebrannte Crème

CHF 43.50

Menü 4

Emmentaler Mostsuppe

Rindsentrecôte (CH) mit Kräuterbutter
Berner Frites
Sautierte Bohnen

Hausgemachtes Schokoladenmousse

CHF 47.00

Menü 5

Karotten-Ingwer-Suppe

Truthahn-Piccata (CH)
Spaghetti mit Tomatensauce
Sautierte Zucchini

Schokoladen-Pannacotta
auf Mango-Coulis

CHF 40.00

Menü 6

Grüner Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen
an Sweet-Chili-Sauce

Schweinssteak
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken
Country Cuts und Peperonata

Vanilleglace mit Baileys

CHF 43.50



4-Gang Menuvorschläge

Menu 1

Duo von Tatar (Rind (CH) und Lachs)
mit hausgemachtem Blinis

**

Spaghetti Aglio-Olio e Peperoncine

**

Im Ofen gegarte Lammracks (AUS)
An kräftigem Rotweinjus

Pommes Rissolées und Ofentomate

**

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 59.50

Menu 2

Gemischter Salat mit Nussmischung
Hausgemachtes Dressing

**

Sämiges Risotto – natürlich Saisonal

**

Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art
Goldbraune Rösti
Glasierte Karotten

**

Cappuccino-Parfait mit lauwarmen Kumquats

CHF 53.00

Menu 3

Proseccocrèmesuppe

**

Im Olivenöl gebratenes Doradenfilet
auf Zitronen-Tagliatelle

Auberginen-Koriander-Salsa

**

Schweinsfilet-Medaillons (CH) an Calvadosrahmsauce
Mit frischen Gnocchi

Gemüse vom Markt

**

Duo vom hausgemachten Schokoladenmousse

CHF 57.00

Menu 4

Brokkolicrèmesuppe

**

Pochiertes Forellenfilet
Wildreis mit Gemüsebrunoise

Kapernsauce

**

Pouletgeschnetzeltes (CH) Stroganoff
mit Butternudeln und Marktgemüse

**

Whiskyparfait
mit frischen Früchten

CHF 49.50



*Das Berchtold-Team bietet verschiedene
Spezialmenüs für Gäste an, die aus
medizinischen, gesundheitsbedingten oder
religiösen Gründen individuelle
Menüwünsche haben.*

*Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche für
das ausgewählte Menu*