



## **Bären Ersigen AG**

**Rita & Beat Basler-Hofer**

**Burgdorfstrasse 1, 3423 Ersigen**

**Tel. 034 448 88 88 / info @baeren-ersigen.ch / www.baeren-ersigen.ch**

## **Menu Vorschläge**

### **Sehr geehrter Gast**

**Danke schön für Ihre Anfrage. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus und Ihres Anlasses.**

**Das Bankettangebot versteht sich ab 12 Personen für Menus und Buffets ab 20 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus.**

**Für Vegetarier wird Ihr Menu fleischlos angepasst und Kinder suchen am liebsten vor Ort von der Kinderkarte aus.**

**Für individuelle Gesellschaften bis um 15 Personen sind wir gerne bereit, Ihnen unsere reichhaltige à la Carte- & Saison Karte aufzulegen.**

**Der über 200 Jahre alte Weinkeller, mit seiner gewölbten Sandsteindecke oder der Kastaniengarten eignen sich sehr gut für einen Apéro vor Ihrem speziellen Anlass.**

**Unser Bankettangebot ist auf persönliche Beratung aufgebaut, wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschmenu zusammenzustellen zu dürfen. Saisonale Anpassungen kommen immer sehr gut an, gerne passen wir Ihr Menu der Jahreszeit und Ihren Vorlieben an.**

**Wir bestätigen Ihnen gerne eine kurze Zusammenfassung unserer gemeinsamen Abmachungen. Einen zeitraubenden und unübersichtlichen E-Mail-Menu-Chat führen wir aber nicht mit Ihnen.**

### **Allergien / Intoleranzen**

**Bitte fragen Sie, wenn irgendwelche Unklarheiten bestehen!**

**Alle Lebensmittel können produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten.**

# Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorstellen zu dürfen. Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam, schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

**Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen**  
**Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf**  
**Metzger CC Bern, Fleischhandel Lüthi & Portmann Moosseedorf**  
**Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva-Migros, Forster**  
**Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi**  
**Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva-Migros Regensdorf**  
**Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte - Forster Brittnau, Kadi Langenthal**

IP Suisse  unser Hausbrot und immer mehr Lebensmittel tragen den Käfer

**Schwein Steak, Filets, Braten, Nuggets**  
Schweiz

**Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet**  
**Braten, Leber & Geschnetzeltes**  
Schweiz

**Rind Filet, Huft & Entrecôte**  
Paraguay

**Black Angus Rib Eye & Hamburger** IP-Suisse  
**Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge**  
Schweiz

**Eglifilets / Zander / Thunfisch**  
Wildfänge Polen / Russland / Pazifik FOS

**Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren**  
Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch  
von regionalen Metzgereien verarbeitet

**Lamm Gigot, Voressen, Rücken\*, Koteletten\***  
Schweiz / \* Neuseeland<sup>a</sup>

**Schweizer Salami**  
**Coppa\*, Pancetta\*, diverse Rohschinken\***  
Italien\* & Spanien\*, bitte fragen Sie

**Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets**  
Schweiz

**Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan**  
Frankreich

<sup>a</sup> **kann** mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

<sup>b</sup> **kann** mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Folgende Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot.**

**Äpfel & Most Röthlisberger** IP-Suisse, **Eier Strahm, Grünspargel & Karpfen Hugi,**  
**Kaninchen Liechti und die Puten von Nachbar Kunz folgen schon bald.**

# Kalte & warme Vorspeisen

Sind Ihnen eine Vorspeise und ein Salat zu viel?

Salat, welcher bei vielen Gerichten inbegriffen ist, können Sie gegen eine Vorspeise umtauschen.  
Ist dieser inbegriffen, rechnen wir Ihnen diesen für Fr. 8.50 an eine Vorspeise an.

Französische Salatsauce <sup>4.10</sup> Saison-Vinaigrette <sup>10</sup>

<b>Nüsslersalat Forsthaus</b> <sup>Saison</sup> mit Speck & Knoblauch Croutons <sup>1</sup> mit Ei oder etwas kleiner	Fr. 14.50 an Stelle des inbegr. Salates Fr. 4.50 an Stelle des inbegr. Salates Fr. 0.00
<b>Terrinen</b> oder <b>Pasteten</b> <sup>Saison</sup> mit Selleriesalat 4.10 oder Blattsalat kombinierbar	Fr. 16.50
<b>Melone</b> <sup>Saison</sup> & <b>Rohschinken</b>	Fr. 18.00
<b>Rauchlachs</b> <sup>Schottland</sup> oder <b>Gravad Lax</b> <sup>Schottland</sup> mit Meerrettichschaum <sup>7</sup> oder Dill-Senfrahmsauce <sup>7</sup>	Fr. 19.50
<b>Geräucherte Forellenfilets</b> mit Meerrettichschaum <sup>7</sup> auf Rucola und Kräuter-Vinaigrette <sup>10</sup>	Fr. 19.50
<b>Knackige Black-Tiger-Krevetten</b> auf Algensalat <sup>1.6.11</sup> oder weniger exotisch mit Blatt- oder Nüsslersalat und pikanter „süss-scharfer“ Sauce <sup>1.6</sup>	Fr. 19.50
<b>Blätterteig Pastetli</b> <sup>1</sup> mit frischen Pilzen an Rahmsauce <sup>7</sup>	Fr. 12.50
<b>Lasagne</b> <sup>1</sup> mit <b>Rindshackfleisch</b> oder <b>mit Gemüse</b> <sup>9</sup>	Fr. 12.50
<b>Karpfen</b> <sup>Hugi Niederösch</sup> <b>im Backteig</b> <sup>1.4</sup> oder in Butter gebraten, mit Remoulade <sup>4.10</sup> , Gemüsereis <sup>9</sup> oder Salzkartoffeln	Fr. 21.00
<b>Eglifilets in Butter</b> mit Remoulade <sup>4.10</sup> , Gemüsereis <sup>9</sup> oder Salzkartoffeln	Fr. 19.50
<b>Zanderfilet an Safransauce</b> <sup>7</sup> angerichtet auf Gemüsereis <sup>9</sup>	Fr. 19.50
<b>Saison Vorspeise</b>	Kartenpreis

# Hauptgerichte

## Eine Saison Crèmesuppe <sup>7</sup> oder eine Bouillon <sup>9</sup> offerieren wir Ihnen gerne zu vielen Menus

Spezielle und aufwändige Suppenwünsche können einen Zuschlag nach sich ziehen.  
Die offerierte Suppe kann nicht gegen Salat oder Vorspeise umgetauscht bzw. angerechnet werden.

## Ein gemischter Salat ist bei vielen Gerichten inbegriffen.

Für einen kleinen Aufpreis tauschen Sie Ihren Salat gegen einen Saisonsalat oder gegen eine Vorspeise um. Der Salatkopf bezeichnet ein Gericht, bei welchem der Salat im Preis inbegriffen ist.

## Unsere Hausspezialitäten



### Bernerplatte Hausart

auch als Tellergericht erhältlich Fr. 47.00

sehr üppig, wie zu Gotthelfs Zeiten

Suppenfleisch, Rindszunge, Berner Zungenwurst, gesalzener- und geräucherter Speck, Rippli, Kalbskopf und Markbein, Salzkartoffeln, Dörrbohnen oder saisonal frische Bohnen & Sauerkraut

### Trois Filets Montgomery

Fr. 65.00 

Schweins- und Kalbsfilet Medaillon an Pilzrahmsauce <sup>7</sup>

Kartoffelgratin <sup>7</sup>

Gemüsegar nitur

Im Nachservice: Rindsfilet Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4.7</sup>

### Mixed Grill

bis 40 Personen Fr. 65.00 

mit Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce

Schweins- und Kalbsfilet, Lammkotelette und Speck

Kartoffelgratin <sup>7</sup> und Tomate

Im Nachservice: Rindsfilet, Cipollata, Nierli

Weissweinrisotto und Maiskolben

# Kalbfleisch

## Geschnetzeltes Zürcherart <sup>7</sup>

an feiner Pilzrahmsauce

Rösti

Im Nachservice: Fleisch und Beilage nach Wahl

Fr. 46.00 

## Kalbsrücken <sup>10</sup> aus dem Ofen

Der Klassiker, zart rosé gebraten

auf Steinpilzrahmsauce <sup>7</sup>

Weisswein Risotto

Kleines Gemüse <sup>kann<sup>9</sup></sup>

Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4,7</sup>

auch als Tellergericht erhältlich Fr. 67.00 



# Lamm

## Lammgigot


mit Schweizer Lamm mindestens 1 Monat im Voraus bestellen, Saisonal nicht immer verfügbar

an aromatischem Knoblauch-Rosmarinjus

Kartoffelgratin <sup>7</sup>

Gemüse garnitur

Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4,7</sup>

Fr. 49.50   
+ Fr. 4.50

# Rindfleisch

## Sure Mocke

Eine Spezialität für Liebhaber, mindestens 4 Wochen vorher bestellen  
Kartoffelstock <sup>7</sup>

Rotweinbirne und Rotkraut mit Kastanien, gefüllter Apfel, Rosenkohlgratin <sup>7</sup>

auch als Tellergericht erhältlich Fr. 45.00 

## Rindshohrücken Braten

mit **Black Angus Rindshohrücken** IP-Suisse

Klassisch in Rotwein und im Ofen „lind“ geschmort  
Kartoffelgratin <sup>7</sup>

Gemüse garnitur

Im Nachservice, Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4.7</sup>

auch als Tellergericht erhältlich Fr. 48.00 

Fr. 53.00

## Tournedos „Les deux Filets“

Zwei Rindsfilet Medaillons nacheinander serviert  
den ersten Service an pikanter Pfefferrahmsauce  
Butterreis & Gemüse garnitur

Im Nachservice mit Steinpilzrahmsauce <sup>7</sup> auf Pappardelle <sup>1</sup>

Fr. 72.00 

## Bären Menu

ab 20 Menus Fr. 87.00

mit Morchelrahmsauce <sup>7</sup> + Fr. 6.50

mit gemischten Salat und Dessertbuffet Fr. 87.00

mit Vorspeise- und Dessertbuffet Fr. 97.00

Die Zusammensetzung der Buffets kann saisonal ändern

## Kaltes Vorspeisenbuffet

Geräucherte Karpfenfilets, norwegischer Rauchlachs, Gravad Lax <sup>10</sup>

Meeresfrüchtesalat, Krebs-Cocktail, Black-Tiger-Krevetten

Bündner Rohschinken, Salami & Coppa

Berner Bauernhamme <sup>6</sup> & Speck

Hauspasteten <sup>1.4.10</sup>, Terrinen <sup>10</sup>

Salatbuffet <sup>4.9.10</sup>



## Kalbsrücken aus dem Ofen

auf Steinpilzrahmsauce <sup>7</sup>

Tessiner Weissweinsrisotto

Saison Gemüse




## Vacherin Glace oder ein Saisondessert Ihrer Wahl

# Schweinefleisch

\* Weidesäuli-Filets oder das grössere Filet von Muttertieren sind saisonal nicht immer erhältlich.  
Selbst früh im Voraus bestellt, können wir Ihnen nicht garantieren genug Fleisch zu erhalten.

**Warmer, mild gesalzener Beinschinken <sup>6</sup> mit Zopf <sup>1</sup>** auch als Tellergericht erhältlich Fr. 36.00  
mit Hamme <sup>6</sup> aus dem Küchenrauch, chüschtiger, salziger & und etwas spröder + Fr. 4.50  
Kartoffelgratin <sup>7</sup> und Rösti  
Grosses buntes Salatbuffet

**Schweinshals- und Kalbsschulter Braten** Fr. 46.00 

oder

**Kalbsschulter- und geschmorter Rindshohrücken Braten** Fr. 48.00   
**mit Black Angus Rindshohrücken** <sup>IP-Suisse</sup> Fr. 53.00  
Kartoffelgratin<sup>7</sup>  
Gemüse garnitur  
Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4.7</sup>

**Hätten Sie gerne Schweizer Freilandpoulet zum Braten?** Fr. 4.50 p.P.

**Schweinsfilet Medaillons Forsthaus** auch als Tellergericht erhältlich Fr. 55.00   
oder am Stück gebratene Weidesäuli-Filets\*  
an Pilzrahmsauce <sup>7</sup>  
Tagliatellen<sup>1.4</sup> und Gemüse garnitur  
Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4.7</sup>

## Beilagen

**Selbstverständlich dürfen Sie zu jedem Gericht die Beilage wählen, die Ihnen zusagt.  
Bitte wählen Sie zu jedem Gang jeweils eine Beilage aus.**

Kartoffelgratin <sup>7</sup>, Kroketten <sup>1.7</sup>, Pommes Frites <sup>kann1</sup> oder Kartoffelstock <sup>7</sup>  
Tagliatellen <sup>1.4</sup>, Pappardelle <sup>1.4</sup> oder hausgemachte Spätzli <sup>1.4.7</sup>  
Weisswein-, Steinpilz- oder Safran Carnaroli Risotto  
Trockenreis oder Gemüserais <sup>9</sup>  
Morchel Sauce an Stelle der inbegriffenen Sauce + Fr. 6.50 pro Person



# Buffets

## Bauernbuffet

Saisonsuppe



Hamme, Rohschinken & Speck  
Hauspastete & Geflügel Terrine

\*

Forellenfilets & Rauchlachs  
Buntes Salatbuffet



Kalbs- & Schweinshalsbraten  
Bauernbratwurst Zwiebelsauce  
„Berner Platte“  
Kartoffelgratin und Wahlbeilage  
Sauerkraut und Spinatgratin  
Rüebli, Bohnen, Saisongemüse

Bauern Buffet Fr. 62.00  
ab 20 Menus

## Herrenbuffet

Saisonsuppe



Hamme, Rohschinken & Speck  
Trockenfleisch Spezialitäten  
Hauspastete, Geflügel- & Fisch Terrine

\*

Calypso Krevetten & Black-Tiger-Krevetten  
Rauchlachs & Gravad Lax  
Forellenfilets & Meeresfrüchtesalat  
Buntes Salatbuffet



Kalbsbraten & Schweinshalsbraten  
Lammgigot *oder* Rindshohrücken  
Schweizer Poulet & Bauernbraturst  
Kartoffelgratin & Wahlbeilage  
Spinatgratin & Saisongemüse

Herren Buffet Fr. 75.00  
ab 20 Menus

Die Suppe servieren wir Ihnen am Tisch, die Buffets werden zuerst kalt und dann warm aufgetragen. Gerne passen wir das Buffet Ihren Vorlieben an, manche Änderungen können einen Preisaufschlag nach sich ziehen. Saisonal gibt es immer wieder Abwechslung und Zusätzliches.





# Hochzeits- oder Festmenüs

Es ist wichtig, dass an Ihrem Feiertag die Zusammenstellung des Menüs stimmt

Alle Menüs können nach Ihren Wünschen abgeändert oder ergänzt werden

## Saisonsuppe



Bunter Salatteller oder Saisonsalat



## Schweinsfilet Medaillons Forsthaus

saisonal auch als Weidesäuli am Stück erhältlich  
auf Gurken-Senfrahmsauce oder Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin im Töpfchen

Gemüsegarntur

Direkter Nachservice

mit Fleisch, Beilage nach Ihrer Wahl  
und Spinatgratin



## Dessertbuffet mit Käseplatte

Hochzeitmenu I Fr. 70.00

ab 20 Menüs

Die etwas schnellere Variante, für alle diejenigen,  
welche mehr Zeit zum Feiern planen möchten.  
Anstelle der Schweinsfilets servieren wir Ihnen auch gerne einen  
Kalbsschulterbraten aus dem Ofen.

Das gleiche Menü, in zwei Gängen serviert Fr. 78.00

Das Dessertbuffet ist reichhaltig

Wenn Sie gerne eine Hochzeitstorte wünschen,  
dann bestellen Sie diese nicht zu gross

## Gravad Lachs

an Honig-Senfschaum & Butterzöpfli  
oder

Terrine nach Wunsch

oder

Saisonsalat



## Saisonsuppe



## Schweins- & Kalbsfilet Medaillon

an Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin im Töpfchen

Gemüsegarntur



## Sorbet Ihrer Wahl



## Rindsfilet „Café de Paris“

Weissweinsrisotto

oder Beilage nach Ihrer Wahl

Gemüse & Spinatauflauf



## Dessertbuffet mit Käseplatte

Hochzeitmenu II Fr. 90.00

ab 20 Menüs




# Tellergerichte


Tellergerichte werden auf einmal serviert, ideal, wenn man gerne eine schöne Vorspeise möchte.

**Keine Sorge, auch bei den Tellergerichten gibt es genug zu essen!**


Eine offerierte Saisonsuppe und ein gemischter Salat sind fast immer im Preis inbegriffen.

Beilagen und Saucen dürfen getauscht werden, sagen Sie uns was Sie gerne mögen.

**Rindhackbraten Grossmutter Art** Fr. 35.00   
an Senfrahmsauce <sup>10</sup>  
Kartoffelstock <sup>7</sup>  
Gemüse

**Kasseler- oder Schweinshalsbraten** Fr. 37.00   
an Bratensauce  
Kartoffelgratin <sup>7</sup>  
Gemüse


**Sure Mocke oder Kalbschulterbraten** Fr. 42.00   
**Rindshohrücken Braten** Fr. 44.00  
**Black Angus Rindshohrücken** <sup>IP-Suisse</sup> Fr. 49.00  
Kartoffelstock <sup>7</sup>  
Rotweibirne & Rosenkohlgratin <sup>7</sup> oder Gemüse


**Emmentaler Rindsgeschnetzeltes** Fr. 33.00   
an feiner Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli <sup>1.4.7</sup>

**Weisses Kalbsvoressen** Fr. 35.00   
**Lammvoressen an Safransauce** Fr. 38.00  
Kartoffelstock <sup>7</sup>

**Kaninchen im Rotwein** <sup>Liechti Ersigen</sup> Fr. 48.00   
mit Tessiner Polenta

**Pouletbrust oder Maispoularde** Fr. 35.00   
an Pfefferrahmsauce <sup>7</sup> oder Currysauce  
Gemüserais <sup>9</sup>

**Schweinsfilet Medaillons** Fr. 48.00   
oder Weidesäuli\* am Stück gebraten, an Pilzrahmsauce  
Kartoffelgratin <sup>7</sup>  
Gemüse garnitur

**Kalbsrücken aus dem Ofen** Fr. 62.00   
an Steinpilzrahmsauce <sup>7</sup>  
Weissweinsrisotto  
Kleines Gemüse

**Schweinssteak** Fr. 38.00   
an Pilzrahmsauce <sup>7</sup> mit Tagliatellen <sup>1.4</sup>  
Gemüse

**Schweinskarée aus dem Ofen** Fr. 42.00   
sanft bei Niedertemperatur gegart  
an Pilzrahmsauce <sup>7</sup> mit Tagliatellen <sup>1</sup>  
Gemüse <sup>9</sup>

**Schweinscordon-Bleu** bis 24 Pers. Fr. 40.00   
Pommes frites <sup>1</sup>  
Gemüse

**Poulet Geschnetzeltes Curry** Fr. 35.00   
milderes bis pikantes Thaicurry  
Gemüserais <sup>9</sup> & Früchte

**Berner Teller** Fr. 42.00  
**mit Fleischsuppe**  
Servieren wir Ihnen auch ohne Nachservice auf der Platte

**Koppiger Käsefondue** Fr. 28.00  
Original oder Burgdorfer Bier

**Vorschläge für ein Leidmahl oder kleinere Mahlzeit**  
Alle diese Gerichte sind ohne Suppe und ohne Salat

**Saftiger Berner Schinken** <sup>6</sup> Fr. 25.00  
mit Bauernhamme aus dem Rauch + Fr. 4.50  
mit Kartoffel- & Blattsalaten

**Blätterteigherz** <sup>1</sup> Fr. 19.50  
mit Kalbfleischkugeli an Weissweinsauce  
kleiner Tagessalat extra + Fr. 6.50

**Bratwurst an Zwiebelsauce** Fr. 20.00  
Kartoffelsalat <sup>4.10</sup>

**Ring Schweinswurst** Fr. 18.00  
Kartoffelsalat <sup>4.10</sup>

**Metzgerteller oder Platten** Fr. 20.00  
Schinken, Fleischkäse, Wurst & Käse  
kleiner Tagessalat extra + Fr. 6.50

# Desserts

## Möchten Sie Ihren Gästen vor Ort die Wahl des Desserts überlassen?

Lassen Sie Ihre Gäste bis max. 40 Personen von der „à la Carte Dessertkarte“ auswählen.  
Sie haben dabei die Wahl von bis zu 3 verschiedenen Grössen und Saisondesserts.

**Grosses Dessert Buffet** kann 1.4.7 mit Käseplatte ab 20 Personen Fr. 25.00

Viele Gäste haben eine grosse Erwartungshaltung an das Dessertbuffet  
bitte haben Sie Verständnis, wenn wir Ihnen keine „halben Sachen“ servieren!

**Kleine Dessert Auswahl vom Buffet** kann 1.4.7 ab 15 Personen Fr. 18.50

Brönnti Crème, Schokolademousse, Meringue, Vacherin Glace & Saisonfrüchte

**Hausgemachte Vacherin Glace** 7 mit frischen Früchten Fr. 12.00

**Vacherin im Glas als kleine, feine Version** Fr. 8.00

Während der Saison auch mit Erdbeeren oder mit Beeren oder mit Weichseln

**Tortengedeck** pro Person Fr. 4.50

für Ihre selbst mitgebrachten oder gelieferten Torten

Steht Ihrer Torte auf einem Dessertbuffet oder Sie haben ein vorgängiges Dessert bestellt wird kein Tortengedeck fällig

## Zum Apéro

**Salami-, Schinken- und Thon Brötchen** 1.10 Fr. 7.50 p. St.

**Lachs- und Tartare Brötchen** 1.4.10 Fr. 9.00 p. St.

Die ganzen Brötchen werden in Hälften oder Vierteln mundgerecht serviert.

**Chäschüechli** 1.4 oder **Schinkengipfeli** 1.4.10 Fr. 4.50 p. St.

**Mini Chäschüechli** 1.4, **Mini Schinkengipfeli** 1.4 oder **Mini Pizzen** 1 3 Stück pro Person Fr. 4.50 p. Port

**Blätterteiggebäck** 1.4 4 Stück pro Person Fr. 7.50 p.P.

**Chips, Nüssli und Salzgebäck** 1 Fr. 6.00 p.P.

**Crudités** 1 Port reicht für 4-8 Personen Fr. 16.00 p. Port.

Rohe Gemüsestängel mit Mayo-Dips 4.10

**Fischer Beck Speck- oder Käse Zopf oder Berner Zopf** 1 1kg reicht für 10-15 Personen Fr. 24.00 / 20.00  
**Fischer Beck Butterzöpfl, Häschen oder Schwänchen** pro Stück Fr. 2.50

**Hobelkäse / Käseplatte** Preis nach Aufwand

**Allergenfreie Backwaren** Industrieprodukt Preis nach Verfügbarkeit und Aufwand

# Gut zu Wissen

Familienfeiern brauchen, solange sie im privaten Rahmen stattfinden, keiner behördlichen Genehmigung. Firmen- und Familienanlässe dürfen länger feiern, den Nachtzuschlag **können** wir Ihnen ab 02.30 Uhr, und zwar Fr. 120.00 pro Stunde berechnen. Weitere Gebühren verrechnen wir Ihnen nach Tarif, fallen welche an, würden Sie im Voraus darauf aufmerksam gemacht. Kommerzielle Anlässe, Theater u.a. brauchen eine Bewilligung, den Nachtzuschlag von Fr. 120.00 **wird** ab 00.30 Uhr pro rata Viertelstunde fällig.

Ein einfaches Gartenblümchen oder Trockengesteck stellen wir Ihnen gerne kostenlos auf den Tisch. Haben Sie eigene Wünsche, dann empfehlen wir Ihnen eine Gärtnerei. Die Nutzung von Saalinfrastrukturen und Parkplätze sind kostenlos. Niemand arbeiten gerne für ein gratis „Hahnenwasser“, bei Banketten, Versammlungen und anderen Anlässen servieren wir Ihnen darum kein Leitungswasser!

Die Gesellschaft wird immer unverbindlicher und individueller, wir machen mit, aber auf Ihre Kosten! **Das heisst, alle kurzfristigen Abänderungen Ihrer Gäste vor Ort werden wir Ihnen zusätzlich zu den bestellten Menus berechnen.** Bitte klären Sie ab, was für Spezialwünsche und Allergien Ihre Gäste haben. Vegetarisch erfüllen wir gerne, Vegan etwas beschränkt. **Denken Sie daran, dass die von Ihnen bestellte Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist und verrechnet wird, Änderungen der Personenzahl berücksichtigen wir bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass.**

Annulationen von Saal- & Bankettanlässe, nur schriftlich per Mail oder Brief. Es ist der Umstände halber zurzeit schwierig zum Planen, wir verzichten vorläufig bis auf 10 Tage vor Ihrem Anlass auf Annulationskosten, danach werden pro reservierte Person Fr. 10.00 Unkostenbeitrag fällig.

Wir freuen uns, wenn diese Menü Karte bei Ihnen Anklang gefunden hat.

Mit freundlichen Grüßen Rita & Beat Basler

Gerne Barzahlung, aber auch alle gängigen Debit- & Kreditkarten, Apple Pay, Postcard oder TWINT sind willkommen. Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung, zahlbar innert 30 Tagen zu. Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Online Versionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

## Möchten Sie Ihren Wein mitnehmen?

Deckungsbeitrag, besser bekannt als das „Zapfengeld“

pro 70/75cl Inhalt Fr. 28.00

## Bio Fleisch

Sie organisieren und bezahlen die benötigte Menge Fleisch bei Ihrem bekannten Produzenten. Bringen Sie bitte das Fleisch rechtzeitig vorbei und erhalten bei der Übergabe von uns den Tagespreis L+P erstattet.

**Für Ihr Menu bezahlen Sie dann den in der Karte angegebenen Preis.**

## IP Suisse Fleisch

Sie bestellen uns mindesten 1 Monat im Voraus, es sind nicht immer alle Stücke auf dem Markt!

**Wir verrechnen Ihnen die Preisdifferenz pro Kilo Konventionell zum Tagespreis zu IP-Suisse.**

**Für Ihr Menu bezahlen Sie dann den in der Karte angegebenen Preis.**