

# BANKETT DOKUMENTATION



**BÄRETATZE**  
**Kafi & meh**

Dorfstrasse 5  
3703 Aeschi bei Spiez

Tel: +41 33 650 95 95  
E-Mail: [info@baeretatze-aeschi.ch](mailto:info@baeretatze-aeschi.ch)  
Web: [www.baeretatze-aeschi.ch](http://www.baeretatze-aeschi.ch)

## **Sie planen einen grossen oder kleinen Anlass bei uns.**

Wir freuen uns Ihr Event zwischen 10-80 Personen mit Ihnen auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten zu planen.

Wir betreuen Sie bei:

- Taufen
- Konfirmationen
- Apéros
- Geburtstagen
- Familienanlässen
- Vereinsanlässen
- Geschäftsausflügen
- Klassentreffen

Ihr Wunschfest ist bei uns in guten Händen, wir freuen uns auf Ihre Anfrage, um Sie kulinarisch bei uns zu verwöhnen zu dürfen.

## Apéro

<b>VARIANTE 1</b>	<b>Kalt</b> Chips Hausgemachte Nussmischung	pro Person	4.5
<b>VARIANTE 2</b>	<b>Kalt</b> Chips Hausgemachte Nussmischung Parmesanmöckli Trockentomaten Suldtaler Dauerwurst	pro Person	11.5
<b>VARIANTE 3</b>	<b>Kalt</b> Chips Nussmischung Mini Sandwich (verschiedene Füllungen mit Schinken, Thon, Salami, Ei und Käse) Trockentomaten Grissini mit Rohschinken Suldtaler Dauerwurst Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Person	18.5

## Apéro riche

<b>VARIANTE 1</b>	<b>Kalt</b> Hausgemachte Blätterteigstängeli Mini Tartelettes (verschiedene Füllungen mit Pilz, Rohschinken, Frischkäse) Mini Sandwich (verschiedene Füllungen mit Schinken, Thon, Salami, Ei, Käse) <b>Warm</b> Saisonale Suppe Quiche Lorraine und Spinat Quiche (vegetarisch) <b>Dessert</b> Gebrannte Creme Saisonales Früchtemousse	pro Person	26.5
<b>VARIANTE 2</b>	<b>Kalt</b> Hausgemachte Blätterteigstängeli Mini Sandwich (verschiedene Füllungen mit Schinken, Thon, Salami, Ei, Käse) Toskanischer Brotsalat mit Rohschinken <b>Warm</b> Saisonale Suppe Hausgemachte Pouletstreifen im Kräutermantel Fleischbällchen an leicht pikanter Tomaten-Sugo Gebackenes Gemüse mit Sauerrahm <b>Dessert</b> Zweifarbige Tobleronemousse Zitronentarte	pro Person	32.5

## Saisonale Menus

### FRÜHLING

April bis Mai

#### Vorspeise

Frühlingssalat mit Bundzwiebeln, Karotten, Babyspinat  
und Cherrytomaten an Bärlauchdressing



#### Suppe

Spargelcremesuppe mit seiner eigenen Einlage



#### Hauptgang

Kalbsgeschnetzeltes mit einer Pilzrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle  
und einem knackigen Frühlingsgemüse  
oder

#### Hauptgang Vegetarisch

Tagliatelle mit grünen Spargeln, Bärlauch, Radieschen an einer  
Pilzbutter



#### Dessert

Erdbeerquarkschnitte  
auf einem Rhabarberkompott serviert

4-Gang Menu Fleisch

65

4-Gang Menu Vegetarisch

59

### SOMMER

Juni bis August

#### Vorspeise

Sommerlicher Blattsalat mit frischen Gartenkräutern,  
Kohlrabistreifen, Karotten und Croutons  
an Hausdressing



#### Suppe

Tomatencremesuppe  
mit Gin verfeinert



#### Hauptgang

Rosa gebratenes Rindsentrecôte 200g  
mit einer Zitronen-Kräuterbutter  
dazu servieren wir Ofenkartoffeln  
und ein saisonales Marktgemüse  
oder

#### Hauptgang Vegetarisch

Zucchetti und Auberginen gefüllt  
mit Couscous und Feta  
serviert auf einer Basilikum-Tomatensauce



#### Dessert

Erfrischender Fruchtsalat mit einer Kugel hausgemachtem  
Kokosnusseis serviert



4-Gang Menu Fleisch

65

4-Gang Menu Vegetarisch

59

## Saisonale Menus

### HERBST

September  
bis November

#### Vorspeise

Herbstlicher Blattsalat mit Muskatkürbis, Sellerie  
und Waldpilzen an einem Nussdressing



#### Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen



#### Hauptgang

Geschmorte Rindsrouladen nach „Bäretatze Art“  
serviert mit hausgemachten Spätzli  
dazu geschmortes Rotkraut, glasierte Maroni  
und glasierter Rosenkohl  
oder

#### Hauptgang Vegetarisch

Spätzli-Gemüsepfanne mit einem Randeniccata auf einer  
Thymiansauce serviert



#### Dessert

Luftiges Zwetschgenmousse  
mit karamellisierten Baumüssen



4-Gang Menu Fleisch

65

4-Gang Menu Vegetarisch

59

### WINTER

Dezember  
bis März

#### Vorspeise

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons  
an Hausdressing



#### Suppe

Weissweinsuppe  
mit blanchierten Trauben



#### Hauptgang

Sautiertes Schweinsfilet Medaillon an Morchelsauce  
dazu hausgemachter Kartoffelgratin  
serviert mit einem winterlichen Marktgemüse  
oder

#### Hauptgang Vegetarisch

Seeländergemüse in einem knusprigen Backteig  
serviert auf einer Safransauce  
dazu hausgemachter Kartoffelgratin



#### Dessert

Karamellierte Birnen  
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagrahm



4-Gang Menu Fleisch


65


4-Gang Menu Vegetarisch


59

## Ganzjahres Menu

### MENU „AESCHI“


**Vorspeise**  
Knackiger grüner Salat  
mit Croutons und Kernen an Hausdressing 

**Hauptgang**  
Sautiertes Schweinsschnitzel  
an Champignonsauce  
dazu servieren wir Tagliatelle mit Butter und Kräutern  
und saisonales Marktgemüse 


**Dessert**  
Saisonales Tiramisu im Glas serviert   
3-Gang Menu 36.5

### MENU „BÄR“

**Vorspeise**  
Rauchlachstatar  
mit Dillsauce, Toastbrot und Zitronenbutter

**Suppe**  
Karotten-Ingwersuppe  
mit einer Rahmhaube 

**Hauptgang**  
Gebratenes Felchenfilet an Limetten - Mandelbutter  
serviert mit Salzkartoffeln  
und saisonalem Marktgemüse


**Dessert**  
Hausgemachte warme Waffeln  
mit einem saisonalem Früchtekompott serviert   
3-Gang Menu 52  
4-Gang Menu 61

### MENU „TATZE“

**Vorspeise**  
Vitello Tonnato  
mit Zwiebel, Kapern und Thunfischsauce

**Suppe**  
Bündner Gerstensuppe

**Hauptgang**  
Cordon bleu „Bäretatze Art“  
mit Dauerwurst und Greyerzer gefüllt  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin  
und saisonalem Marktgemüse

**Dessert**  
Gebrannte Creme „Grossis Art“   
serviert mit Rahm und Mandeln  
3-Gang Menu 52  
4-Gang Menu 61

**MENU**  
**„KAFI“**



**Vorspeise**

Gemischter Salat  
mit Croutons und Kernen an Hausdressing

**Suppe**

Champignoncremesuppe  
mit gebratenen Champignons

**Hauptgang**

Kichererbsen Curry  
mit Kokosmilch und Zitronengras  
serviert mit Pilawreis



**Dessert**

Zweifarbige Tobleronemousse  
mit Früchten garniert

3-Gang Menu

46

4-Gang Menu

55

**MENU**  
**„& MEH“**

**Vorspeise**

Kalter Vorspeisenteller  
Haus Pastete, Rauchfleisch, Suldtaler Dauerwurst  
und Cumberlandsauce

**Suppe**

Gemüsesuppe  
nach „Grossis Art“



**Sorbet**

Himbeersorbet mit Basilikum  
und Prosecco



**Hauptgang**

Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Sauce Bearnaise  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin  
und saisonalem Marktgemüse

**Dessert**

Hausgemachte Apfelkuchlein  
serviert mit Vanilleglace



4-Gang Menu

79

5-Gang Menu

88



## Getränkeangebot

### Weissweine

**JOHANNISBERG** 50 cl 22

*Valais AOC, Riem, Daepf & Co. AG*

Trocken ausgebaut, ist er füllig und körperreich, mit blumiger und fruchtiger Nase und einem zarten Bittermandelton. Der Johannisberg kann als Apéro oder zu Fisch, Spargeln, Vorspeisen, Käse genossen werden.

**LA BICHE BLANC** 50 cl 24  
**AMIGNE, MARSANNE BLANCHE,  
CHASSELAS, SAVAGNIN BLANC**

*Valais AOC, Riem, Daepf & Co. AG*

La Biche wird vom Diktionair trivial mit „Hirschkuh“ übersetzt, nicht gerade ein Kompliment für eine Dame. Und trotzdem klingt „La Biche“ in den Ohren der Französinen durchaus zärtlich. „Mein Rehlein“ kommt dem Sinn viel näher und beschreibt den Wein auf den Punkt: Frisch, fröhlich, feingliedrig und unverschämt süffig.

**BELLETRUCHE MONT SUR ROLLE** 70 cl 38  
**CHASSELAS**

*La Côte AOC, Domaine Belletruche*

Der Wein aus dem „Domaine de Belletruche“ hat einen eigenständigen Charakter. Im Duft erkennt man ihn an seiner Würzigkeit und auf der Zunge schätzt man seinen kernigen, gradlinigen Ton und seine Richesse.

**HEIDA MATTERHORN** 75 cl 42  
**HEIDA**

*Valais AOC, Riem, Daepf & Co. AG*

Der Heida, vom Savagnin blanc oder Traminer stammend, wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bouquet, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang.

## Rotweine

**EPESES ROUGE** 50 cl 22  
**PINOT NOIR, GAMAY**

*Lavaux AOC, Riem, Daep & Co. AG*

Ein beerenroter, kräftiger Waadtländer Rotwein. Im Gaumen fruchtig und ausgewogen; jugendlich eleganter Wein mit schönem Abgang.

**LA BICHE ROUGE** 50 cl 24  
**HUMAGNE ROUGE, SYRAH,**  
**PINOT NOIR, DIOLINOIR**

*Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG*

La Biche wird vom Dictionair trivial mit „Hirschkuh“ übersetzt, nicht gerade ein Kompliment für eine Dame. Und trotzdem klingt „La Biche“ in den Ohren der Französinen durchaus zärtlich. „Mein Rehlein“ kommt dem Sinn viel näher und beschreibt den Wein auf den Punkt: Frisch, fröhlich, feingliedrig und unverschämt süffig.

**HUMAGNE ROUGE MATTERHORN** 75 cl 42  
**HUMAGNE ROUGE**

*Valais AOC, Riem, Daep & Co. AG*

Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Die Humagne rouge passt hervorragend zu Wildgerichten oder Käseplatten.

**TIERRA DE SANTANA** 75cl 38  
**TEMPRANILLO, CABERNETS SAUVIGNON,**  
**GARNACHA**

*Nevarra DO, Riem, Daep & Co. AG*

Der Tierra de Santana ist eine sorgfältige Auslese der Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha. Nach einem Jahr im Eichenfass reifte der Wein weitere fünf Jahre im Tank. Er begeistert nun durch sein intensives, würziges Bouquet; welches an Wald, Harz und ätherischen Ölen erinnert. Im Gaumen zeigt er sich fruchtig, harmonisch und körperreich.

## Rosé

**OEIL DE PERDRIX** 50 cl 22  
**PINOT NOIR**

*Neuchâtel AOC, Château Auvernier*

Er besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang.

## Schaumweine

<b>PROSECCO TREVISO DOC</b> <i>Vigna del Sole, Italien</i>	75 cl	38
<b>MOSCATO D`ASTI VERONICA DOCG</b> <i>Cascina Garitina, Piemont, Italien</i>	75 cl	43

## Erfrischende Apéros

<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b> süss oder sauer Weisswein, Citro oder Mineralwasser		6.5
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda		9
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze		9
<b>LILLET BERRY</b> Lillet blanc, Citro, Waldbeeren		9

## Bier vom Fass

<b>FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL 4.8 %</b> <i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>	30 cl	4.6
	50 cl	6

## Bier Flaschen

<b>SIMMENTALER RED ALE 5.0 %</b> <i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH Lenk im Simmental</i>	33 cl	6.2
<b>SIMMENTALER MÄRZEN 4.8 %</b> <i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH Lenk im Simmental</i>	33 cl	6.2

## Softgetränke

Adelbodner Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100 cl	9
Hausgemachter Eistee	100 cl	12
Diverse Softgetränke	33 cl	4.8
Orangensaft	100 cl	11

## Warme Getränke

Kaffee / Espresso	Tasse	4.3
Milchkaffee	Tasse	4.7
Cappuccino / Latte Macchiato	Tasse	5.2
Tee	Tasse	4.3

## Herkunftsdeklaration

### RIND, KALB, SCHWEIN, POULET, WÜRSTE

Schweizer Fleisch von H & R Interlaken oder der Metzgerei Lengacher

### FISCH

Lachs, Norwegen

Thunfisch, Vietnam

Forellenfilet Schweiz, Schröder Comestibles AG

Felchenfilet Schweiz, Schröder Comestibles AG

## Lieferanten

Bäckerei Graber, Aeschi

Metzgerei Lengacher, Aeschi

Dänzer Getränke, Adelboden

Gourmador Frische-Service, Unterseen

H&R Gastro AG, Interlaken

Simmentaler Braumanufaktur GmbH, Lenk im Simmental

Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

UCC Coffee Switzerland AG, Zollikofen

Gasser Gourmet, Schwarzenburg

## Mehrwertsteuer

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.

## Lebensmittelunverträglichkeiten

Wir kochen mit viel Liebe und Leidenschaft.

Unsere Gerichte können folgende Allergene enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebs-, Krusten- und Weichtiere, Sellerie, Sojabohnen, Sesam, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pekannüsse, Pistazien, Senf, Lupinen sowie Schwefeldioxide und Sulfite.


Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Zutaten. Eine 100% Sicherheit können wir Ihnen nicht gewähren.


Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Andere Deklarationen werden direkt beim Produkt gekennzeichnet.

## Erklärungen

 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

 = laktosefrei