

BANKETT DOKUMENTATION



BÄRETATZE
Kafi & meh

Dorfstrasse 5
3703 Aeschi bei Spiez

Tel: +41 33 650 95 95
E-Mail: info@baeretatze-aeschi.ch
Web: 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
- Vereinsnlässen
- 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

VARIANTE 1	Kalt Chips Hausgemachte Nussmischung	pro Person	4.5
VARIANTE 2	Kalt Chips Hausgemachte Nussmischung Parmesanmöckli Trockentomaten Suldtaler Dauerwurst	pro Person	11.5
VARIANTE 3	Kalt 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

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

Zucchini 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 Apfelküchlein
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

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

Erfrischende Apéros

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

Bier vom Fass

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

Bier Flaschen

SIMMENTALER RED ALE 5.0 % <i>Simmentaler Braumanufaktur GmbH Lenk im Simmental</i>	33 cl	6.2
SIMMENTALER MÄRZEN 4.8 % <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. 7.7 % 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