Menüvorschläge





Apèro

	Preis in CHF	
Budget		
Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Chips, Nüssli	8.00	
Aare		
Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Grissini mit Parma, Oliven, Parmigiano	13.00	
Rathaus		
Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Grissini mit Parma, Cherrytomaten mit Mozzarella,		
Gemüserollen, Krevettenspiessli, Oliven, Parmigiano	21.00	
Riche		
Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Grissini mit Parma, Cherrytomaten mit Mozzarella,		
Gemüserollen, Vitello Tonnato, Roastbeef mit Tartar, Krevettenspiessli, Carpaccio vom Rind,		
Saisoncrèmesuppe, Parmigiano, Oliven.	41.00	



Vorspeisen

	Preis in CHF	
Bunter Blattsalat		
mit italienischem oder französischem Dressing	9.50	
Gemischter Salat		
mit italienischem oder französischem Dressing	11.00	
Tomaten mit Burrata		
Burrata mit Tomaten und Olivenöl	18.00	
Nüssler Salat		
mit Speck und Ei (saisonal)	13.50	
Vitello Tonnato		
mit Zwiebeln und Kapern, kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	25.00	
Carpaccio		
vom Rind, mit Rucola und Parmesansplitter	23.00	
Lachsterine		
mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern	24.00	
Antipasti		
verschiedene italienische Vorspeisen	25.00	
Bresaola		
mit Mozzarella Streifen und Balsamico	25.00	
Bruschette		
mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan	11.00	



Suppen

	Preis in CHF
Tomatensuppe	
mit Basilikum	10.50
Minestrone	
hausgemachte Gemüsesuppe	11.50
Kartoffelsuppe	
mit Lauch	9.50
Steinpilzsuppe	
	14.00
Rindskraftbrühe	
mit Gemüsestreifen	9.50
Kürbiscrèmesuppe	
mit Kernen und Kürbisöl (saisonal)	11.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	11.50

Warme Vorspeisen

	Preis in CHF	
Rotwein Risotto		
mit Mascarpone oder Gorgonzola	18.00	
Ravioli		
mit Füllung nach Saison	21.00	
Parmigiana		
Auberginenauflauf mit Tomatensauce	18.00	
Wolfsbarschfilet		
gebraten, mit Oliven, Kapern und Tomatenwürfel	23.00	
Grillgemüse		
mit Burrata	21.00	
Rigatoni		
mit Speckwürfel, Broccoli und Olivenöl	19.00	



Vegetarische Hauptgerichte

	Preis in CHF	
Cannelloni		
mit Spinat-Quarkfüllung und Parmesan überbacken	24.00	
Steinpilz-Risotto	25.00	
Kürbis-Risotto		
mit Mascarpone (saisonal)	25.00	
Gemüselasagne	24.00	
Ravioli		
mit Füllung nach Saison, Salbeibutter und Parmesansplitter	27.00	
Rigatoni		
an Zitronensauce, Blattspinat und Cherrytomaten	25.00	
Casarecce		
mit Tomatensauce und Burrata	24.00	

Hauptgerichte mit Fisch

	Preis in CHF	
Wolfsbarschfilet		
gebraten, dazu Fregola und Marktgemüse	39.00	
Lachsfilet		
gebraten, dazu Orangenrisotto mit Münze	38.00	
Goldbrassenfilet		
an Gemüsevinaigrette, dazu Babykartoffeln	38.00	

Beilagen können nach Wunsch angepasst werden.

Hauptgerichte mit Fleisch

	Preis in CHF
Rindsfilet	
an Nebiolosauce	43.00
Roastbeef	
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise	42.00
Troisfilet	
Kalb, Schwein, Rind mit an Pfeffersauce	45.00
Kalbsrücken	
glasiert mit Honig und Marktgemüse	42.00
Piccata	
vom Schwein, nach Mailänder Art	27.00
Rindsbraten	
geschmort im Rotwein dazu Karotten	32.00
Rindsragout	
im Bier-Paprikasauce mit Peperoni	27.00

n .			•
DOIL	lath	rüstl	
r ou	CLD	น นวน	

mit Tomaten und Käse überbacken	26.00
Schweinsschnitzel	
mit Champignons-Rahmsauce	25.00
Kalbssaltimbocca	
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken	41.00

Beilagen zu den Hauptgerichten

Gemüsegarnitur mit einer Beilage nach Wahl:

Kartoffelgratin, Röstikroketten, Kartoffelpüree, Parmesan-Risotto, Safran-Risotto, Polenta, Nudeln, Bratkartoffeln



Desserts

	Preis in CHF
Tiramisú	12.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.00
Fruchtsalat mit Vanilleglace	12.50
Caramel crème	10.00
Crema catalana	11.00
Sorbet mit Campari oder Prosecco	11.00
Mascarponecrème mit Fruchtaroma	11.00
Rathausdessert	
3 verschiedene Mini-Desserts nach Wahl	16.00

Dessertbuffet



6 verschiedene Sorten Mini- Desserts nach Wahl (3 Stück pro Person)

Preis in CHF 18.00

Dessertbuffets sind ab 20 Personen möglich. Treffen Sie Ihre Auswahl aus den untenstehenden Desserts.

- ☐ Frische Fruchtsalat
- ☐ Panna Cotta
- □ Tiramisú
- ☐ Crema Catalana
- □ Profiteroles
- ☐ Crème Caramel
- □ Quarktorte
- ☐ Glace nach Wahl
- ☐ Sorbet nach Wahl
- ☐ Lauwarmer Schokoladenkuchen
- □ Schokoladencreme
- □ Apfelkuchen
- ☐ Mascarponecrème mit Früchtearoma

Menüs Budget

Menü "Italia"	Menü "Gerbere"	Menü "Klassik"
Grüner Blattsalat mit italienischem Dressing ***	Grüner Blattsalat mit Hausdressing ***	Grüner Blattsalat mit Hausdressing ***
Tomatencrèmesuppe ***	Bündner Gerstensuppe ***	Bouillon mit Flädli ***
Schweinspiccata mit Risotto ***	Rindsragout an Paprika-Biersauce Kartoffelstock ***	Rahmschnitzel vom Schwein Nudeln Karotten ***
Tiramisu	Apfelkuchen	Crème Caramel
3-Gänge 41.00 4-Gänge 47.00	3-Gänge 41.00 4-Gänge 47.00	3-Gänge 41.00 4-Gänge 47.00

Menü 1	Menü 2	Menü 3
Nüssler-Salat mit Speck und Ei ***	Gemischter Salat ***	Tomaten mit Burrata und Basilikum ***
Steinpilzsuppe ***	Ravioli mit Saisonfüllung an Salbeibutter ***	Bouillon mit Porto ***
Schweinsfilet An Pfefferrahmsauce, Polenta und Marktgemüse ***	Wolfsbarschfilet gebraten mit Fregola und Markgemüse ***	Kalbsrücken glasiert an Pfeffersauce, Risotto und Marktgemüse ***
Profiteroles mit Schoggicreme	Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	Panna Cotta mit Waldbeeren
3-Gänge 56.00 4-Gänge 62.00	3-Gänge 65.00 4-Gänge 73.00	3-Gänge 66.00 4-Gänge 72.00

Menü 4	Menü 5	Menü 6
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola ***	Saisonsalat mit geräuchertem Lachs, Senf-Honigsauce ***	Vitello Tonnato ***
Rotwein Risotto mit Mascarpone ***	Bouillon mit Eierstich ***	Tomatencrèmesuppe ***
Kalbs Saltimbocca mit Nudeln und Marktgemüse	Roastbeef englisch gebraten Sauce Bernaise Kartoffelgratin, Marktgemüse	Schweinspicatta mit Risotto
***	***	***
Mascarponecreme mit Früchtearoma	Lauwarme Schoggikuchen	Tiramisu, Panna Cotta, Sorbet
3-Gänge 76.00 4-Gänge 82.00	3-Gänge 72.00 4-Gänge 79.00	3-Gänge 63.00 4-Gänge 68.00

Menü 7	Menü 8	Menü 9
Lachsterine mit Frischkäse und getrockneten Tomaten ***	Gemischter Salat ***	Lauchsuppe ***
Bouillon mit Porto ***	Tomatencremesuppe ***	Ravioli mit saisonale Füllung an Salbeibutter ***
Rindsfilet vom Grill Pfeffersauce Babykartoffeln, Marktgemüse	Schmorbraten Kartoffelstock Marktgemüse	Pouletbrust mit Parmaschinken und Käse überbacken Risotto
***	***	***
Crema Catalana	Lauwarme Schoggikuchen	Tiramisu
3-Gänge 71.00 4-Gänge 77.00	3-Gänge 48.00 4-Gänge 57.00	3-Gänge 52.00 4-Gänge 58.00

Allgemeine Informationen

Maximal mögliche Sitzplätze

Velschensaal: 90 Personen (Saalmiete- ist in den Menüpreisen

inbegriffen)

Gerberstube: 40 Personen Grillraum: 22 Personen Wintergarten: 60 Personen

Teilnehmerzahl

Die uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird so in die Rechnung gestellt.

Dekoration

Einfache Dekoration wie Kerzen und Blumen werden von uns zur Verfügung gestellt. Bei besonderen Wünschen, besprechen Sie diese mit dem Ansprechpartner.

Menüwahl

Sie können Ihr Menü selbst zusammenstellen oder ein vorgeschlagenes Menü auswählen. Pro Anlass kann 1 Menü ausgewählt werden, mit einer vegetarischen Variante. Die Menüs bieten wir für Gruppen ab 20 Personen an.

Verlängerung

Bis maximal 03.30 Uhr, ab 24.00 Uhr belasten wir Ihnen 150.00 Franken pro angebrochene Stunde (ebenso die amtlichen Gebühren).

Saalmiete für Sitzungen

Die Miete des Velschensaals (ohne Konsumation) beträgt:

-bis 6 Stunden: 300 CHF -ganzer Tag: 500 CHF

Beamer, Leinwand, Musikanlage: 100 CHF

Preise

Die angegebenen Preise sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.