

# bernaville

zmitts im Läbe



## Apéro

## Liebe Gäste

Schön interessieren Sie sich für unser Apéro-Angebot. Auf den Seiten 3 bis 6 sehen Sie unsere Auswahl, welche als einzelne Angebote aufgelistet sind. Diese können Sie selbstverständlich nach Belieben kombinieren. Ab der Seite 7 haben wir für Sie einige Buffet-Varianten zusammengestellt. Gerne stellen wir aber auch Ihr Wunschapéro zusammen.

Unsere kleinen Gäste sind bis zum 3. Lebensjahr gratis, ab dem 3. bis zum 12. Lebensjahr bezahlen Sie für die Kinder 60% vom Betrag und ab dem 12. Lebensjahr verrechnen wir den vollen Betrag. Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MWST.

Benötigen Sie bei der Ausführung Ihres Apéroanlasses unsere personelle Unterstützung?

In einem persönlichen Beratungsgespräch besprechen wir gerne mit Ihnen ihre Vorstellungen und beantworten weitere Fragen. Über mögliche Allergene und die Herkunft der Fische geben wir mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist, wird Schweizer Fleisch verwendet

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

## Apéro

Nüssli, Stengeli, Chips etc.  
pro Person 40g Fr. 1.80

\*\*\*

mini Chäschüechli / mini Partychüechli assortiert  
Stück Fr. 1.00

\*\*\*

mini Pizzettini vegetarisch, assortiert  
Stück Fr. 1.00

\*\*\*

mini Schinkengipfeli (ca. 20g / Stk.)  
Stück Fr. 1.10

\*\*\*

mini Beagels gefüllt (Poulet Curry, Croquemonsieur, Lachs)  
Stück Fr. 2.00

\*\*\*

mini Cheese Burger / mini Veggieburger  
Stück Fr. 2.00

\*\*\*

Kräuterfocaccia mit Meersalz  
Stück Fr. 1.80

\*\*\*

Focaccia mit Cherrytomaten, Oliven, Feta  
Stück Fr. 2.20

\*\*\*

Knoblibrot (1/4 Baguette)  
Stück Fr. 3.25

\*\*\*

belegte Brötli  
Eier, Sellerie, Spargel, Schinken, Thon, Salami, Lachs, Rohschinken  
Stück Fr. 3.80 / Fr. 4.20  
\*\*\*

gefüllte Partybrötli  
Schinken, Salami, Käse, Kräuterfrischkäse / Rauchlachs, Rohschinken  
Stück Fr. 2.20 / Fr. 2.70  
\*\*\*

Baguette-Sandwiches (1/3 Baguette)  
Schinken, Salami und / oder Käse  
Stück Fr. 5.50  
\*\*\*

Baguette-Sandwiches (1/3 Baguette)  
Trockenfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs  
Stück Fr. 6.50  
\*\*\*

Englische Gurkentoast-Sandwiches (Dreiecktoast)  
1 Stück Fr. 2.00  
\*\*\*

Gemüsedips  
(Rüebli, Kohlrabi, Pfälzer Rüebli, Stangensellerie)  
& Cherry-Tomaten  
3 verschiedene Dipsaucen  
pro Person 80g Fr. 4.00  
\*\*\*

Gurken-Rondellen  
gefüllt mit Kräuterkäse und Dillmousse  
2 Stück Fr. 2.70  
\*\*\*

reichhaltige Käseplatte mit Hart- & Weichkäse  
garniert mit Früchten  
pro Person 150g Fr. 11.50

\*\*\*

Bündner-Platte  
Bündnerfleisch, Rohschinken, regionale Trockenwurst,  
Salami und Rohessspeck garniert mit reichhaltiger, saisonaler Garnitur  
pro Person 150g Fr. 15.50

\*\*\*

Bauern-Platte  
Bauernschinken, Aufschnitt, Salami und Käse  
garniert mit reichhaltiger, saisonaler Garnitur  
pro Person 150g Fr. 12.50

\*\*\*

Roastbeef  
feingeschnitten mit Tartarsauce, garniert  
pro Person 150g Fr. 15.50

\*\*\*

Vitello tonnato  
fein geschnittener Kalbsbraten an Thonsauce, garniert  
pro Person 150g Fr. 16.50

\*\*\*

Partybrötli  
Stück Fr. 0.80

\*\*\*

hausgemachter Zopf, Körnerbrot und / oder Ruchbrot  
1kg Fr. 11.50 / 700g Fr. 6.50 / 1kg Fr. 5.50

\*\*\*

rustikaler Speckgugelhopf  
1kg Fr. 15.50

\*\*\*

Saisonale Fruchtspiessli auf Platte oder als Igel  
Stück Fr. 2.50

\*\*\*

Melonenschiffli (Saison)  
2 Stück Fr. 2.20

\*\*\*

Cake in Würfel (Schoggi und / oder Rüepli)  
1 Stück=4 Würfel Fr. 2.50

\*\*\*

Streuselkuchen  
(Zwetschgen, Erdbeere/Rhabarber oder Aprikose)  
1 Stück=2 Würfel Fr. 3.20

\*\*\*

Schichtdessert  
(Mango-Passionsfrucht, Duo Schoggimousse, Schweden-Stange)  
1 Stück=2 Würfel Fr. 6.00

\*\*\*

Minipatisserie assortiert  
(Tartelette mit Johannisbeere, Kirschenstreusel und Belle Helene, Schoggi-,  
Schweden-, Zitronenquark-, Himbeer-Ricotta- und Cremeschnitte)  
1 Stück Fr. 1.80

\*\*\*

## Buffet - Varianten

### Buffet - Piccolo

Snackwaren (Nüssli, Chips, Salzstangen)

Schinkengipfeli

verschiedene belegte Häppchen

Fruchtspiessli

pro Person Fr. 15.50

\*\*\*

### Buffet - Klassisch

Gemüsedips

Bernaville-Fleischplatte

reichhaltige Käseplatte mit Hart- & Weichkäse

Zopf

Früchtespiessli

pro Person Fr. 19.50

\*\*\*

### Buffet - Sechser

mini Partyhüechli

mini Cheeseburger / mini Veggieburger

Silserbrötli gefüllt mit Thonmousse

Gemüsesalat mit Linsen

Schichtdessert-Würfel

Minipatisserie assortiert

pro Person Fr. 22.50

\*\*\*

### Buffet - Grischun

Gurken-Rondellen

Bündner-Platte

Bündner Bergkäse

Kräuterfocaccia und Partybrötli

Früchteplatte

Bündner Nusstorte

pro Person Fr. 27.50

\*\*\*

## Getränkekarte

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 ½ Liter	Fr. 8.50
Mineralwasser süß Coca-Cola, Zero, Orangina, Rivella rot, blau, grün, Grapefruit, Süssmost, Eistee	1 ½ Liter	Fr. 10.50
Fruchtsäfte		
Orangensaft Michel	2 dl	Fr. 3.50
Orangensaft	1 Liter	Fr. 8.50
Traubensaft	1 Liter	Fr. 8.50
Früchtebowle ohne Alkohol	1 Liter	Fr. 10.00
Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	Fr. 14.50
Bier Cardinal Lager	33 cl	Fr. 3.60
Bier Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	Fr. 3.60
Kaffee / Tee	1.8 dl	Fr. 3.80



## Weinkarte

### Weissweine

Johannisberg, L'Alizé Cave Emery AOC 50cl Fr. 19.50

Traubensorte	Sylvaner
Herkunft	Wallis
Charakter	Feine fruchtige Aromen, nach weissem Pfirsich, reifen Aprikosen und Melonen in der Nase. Am Gaumen lieblich, mit süssem Antrunk und stützender Säure im Abgang. Sehr süffig.
Passend zu	Apéro, asiatischen Gerichten, Geflügelsalat oder einfach so.

Merlot Bianco del Ticino, F. Gialdi DOC 50cl Fr. 19.50

Traubensorte	Merlot (rote Traubensorte)
Herkunft	Tessin
Charakter	Erfrischend fruchtiger Wein mit einem Hauch Exotik. Düfte nach Zitrusfrüchten, im Gaumen wieder sehr erfrischend mit guter Säure-Balance
Passend zu	Apéro, Süsswasserfisch, gebratenem hellem Fleisch gebratenem Gemüse, Pasta mit Olivenöl.

Petite Arvine du Valais, Provins, AOC 75cl Fr. 28.00

Traubensorten	Petite Arvine
Herkunft	Wallis
Charakter	Diese Rebsorte verströmt intensive Glyzinienblüten- und Südfrüchtearomen. Die schön gereifte Frucht bringt ihren vornehmen Charakter, ihre fein gezeichnete Struktur und die so typische salzige Spritze zur Geltung.
Passend zu	Apéro, Terrinen, Gemüsegratins, asiatische Gerichte, Fisch, Hartkäse.

## Weinkarte

### Rotweine

Pinot Noir, L'Empyrée, Cave Emery, AOC 50cl Fr. 24.00

Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Wallis
Charakter	Bouquet nach reifen Erdbeeren mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen eher leicht mit etwas Restsüsse. Ausgewogen und harmonisch im Abgang.
Passend zu	Gebratenem hellem Fleisch, Käse, Gratins, kalten Platten, Süsswasserfisch oder Geschnetzeltem mit Rahmsauce.

Cornalin du Valais, Provins, AOC 75cl Fr. 28.00

Traubensorte	Cornalin
Herkunft	Wallis
Charakter	Ein fruchtiger, ausgewogener, nachhaltiger und frischer Rotwein. Mittelkräftiges Bouquet nach Pflaumen, Zwetschgen, Brombeeren und Stachelbeeren. Dazu kommt eine leicht rauchige Note. Im Gaumen trocken. Die Struktur ist weich, füllig und harmonisch.
Passend zu	Tapas, Gemüsegratin, Reisgerichte / Risotto, Pizzas, Fleischgerichte (Schwein, Kalb, Rind), Käseplatte.

Merlot del Ticino, F. Gialdi 50cl Fr. 19.50

Traubensorte	Merlot
Herkunft	Tessin
Charakter	Beerige Aromen in der Nase, unterstützt von Gartenkräutern. Im Gaumen viel Frucht. Weiche geschmeidige Tannine, mittelschwerer Abgang.
Passend zu	Dunklem, gebratenem Fleisch, Schmorgerichten wie Ragout oder Braten, Käse, geräuchertem Fleisch, Salami, Gemüseauflauf, Pasta, Pilzrisotto.

Rioja Crianza, Alcorta 75cl

Fr. 27.50

Traubensorte	Tempranillo
Herkunft	Rioja, Spanien
Charakter	Düfte nach reifen Beeren mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen rund und füllig. Der Abgang ist ausgewogen und lang.
Passend zu	Sehr vielseitiger Wein, der zu diversen Gerichten mit Fleisch passt, geschmort oder auch gebraten. Paella, Risotto, diversen Pastagerichten, Käse oder kalten Platten.

Senza Parole Primitivo 75cl

Fr. 27.00

Traubensorte	Primitivo
Herkunft	Apulien, Italien
Charakter	Ein spezieller Primitivo, der nicht ganz durchgegoren wurde, deshalb feine Aromatik nach sehr reifen, fast gekochten Beeren. Leicht süsslicher Antrunk, im Gaumen lieblich mit etwas Restsüsse. Ausgewogen und harmonisch im Abgang.
Passend zu	Asiatischen Gerichten, Fleisch-Gerichten mit Saucen, Käse, kalten Platten oder einfach so.



### Ihre Ansprechpartnerin

Frau Beatrice Sterren  
Leiterin Hotellerie, Gastronomie und Textiles

beatrice.sterren@bernaville.ch  
Tel. 031 734 21 21

Stiftung Bernaville  
Langenwilweg 94  
3150 Schwarzenburg  
Tel. 031 734 21 21  
www.bernaville.ch

