

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. 2.00

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

mini Cheese Burger
Stück Fr. 2.50

Kräuterfocaccia mit Meersalz
Stück Fr. 2.50

Focaccia mit Cherrytomaten, Oliven, Feta
Stück Fr. 3.50

Knoblibrot (1/4 Baguette)
Stück Fr. 6.00

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. 2.80 / Fr. 3.00

Baguette-Sandwiches (1/3 Baguette)

Schinken, Salami und / oder Käse

Stück Fr. 6.50

Baguette-Sandwiches (1/3 Baguette)

Trockenfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs

Stück Fr. 7.50

Englische Gurkentoast-Sandwiches (Dreiecktoast)

1 Stück Fr. 2.50

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. 3.00

reichhaltige Käseplatte mit Hart- & Weichkäse
garniert mit Früchten
pro Person 150g Fr. 12.50

Bauern-Platte
Bauernschinken, Aufschnitt, Salami und Käse
garniert mit reichhaltiger, saisonaler Garnitur
pro Person 150g Fr. 13.50

Gantrisch-Platte
Greyezer rezent, Vacherin, Zauberkäsli
Saftschinken, Dauerwurst, Mostbröckli, Fleischkäse
garniert mit reichhaltiger, saisonaler Garnitur
pro Person 150g Fr. 16.50

Roastbeef
feing geschnitten mit Tartarsauce, garniert
pro Person 150g Fr. 17.50

Vitello tonnato
fein geschnittener Kalbsbraten an Thonsauce, garniert
pro Person 150g Fr. 17.50

Partybrötli
Stück Fr. 0.90

hausgemachter Zopf, Körnerbrot und / oder Ruchbrot geschnitten
1kg Fr. 15.00 / 700g Fr. 7.50 / 1kg Fr. 6.50

rustikaler Speckgugelhopf
1kg Fr. 16.00

Saisonale Fruchtspiessli auf Platte oder als Igel
Stück Fr. 3.50

Melonenschiffli (Saison)
2 Stück Fr. 3.00

Cake in Würfel (Schoggi und / oder Rüepli)
1 Stück=4 Würfel Fr. 3.00

Streuselkuchen
(Zwetschgen, Apfel, Rhabarber oder Aprikose)
1 Stück=2 Würfel Fr. 3.50

Schokoladenmousse 2-farbig
1 Cube Becher Fr. 6.00

Minipatisserie assortiert
(Tartelette mit Johannisbeere, Kirschenstreusel und Belle Helene, Schoggi-,
Schweden-, Zitronenquark-, Himbeer-Ricotta- und Cremeschnitte)
1 Stück Fr. 2.00

Buffet - Varianten

Buffet - Piccolo

Snackwaren (Nüssli, Chips, Salzstangen)

Schinkengipfeli

mini Sandwiches

Fruchtspiessli

pro Person Fr. 14.50

Buffet - Klassisch

Gemüsedips

Bernaville-Fleischplatte

reichhaltige Käseplatte mit Hart- & Weichkäse

Zopf

Früchtespiessli

pro Person Fr. 20.50

Buffet - Sechser

mini Partychüechli

mini Cheeseburger

Silserbrötli gefüllt mit Thonmousse

Gemüsesalat mit Linsen

Schokoladenmousse

Minipatisserie assortiert

pro Person Fr. 22.50

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. 20.50

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. 21.50

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. 29.50

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. 25.00

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 Geschnietzeltem mit Rahmsauce.

Cornalin du Valais, Provins, AOC 75cl Fr. 29.50

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. 22.50

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. 28.50

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. 28.00

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

