



Menuvorschläge / Bankettmenüs (ab ca. 10 Pers.)

Suppen

Tagessuppe	Fr.	5.00
Bouillon mit Flädli oder Backerbsen	Fr.	5.00
Tomatencremesuppe mit Sherry und Rahm	Fr.	6.00
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	Fr.	6.00

Salate

Gemischter Blattsalat mit Croutons und Kernen	Fr.	4.50
Gemischter Salat (mind. 5 Sorten)	Fr.	6.00
Salat vom Buffet	Fr.	7.00

Vorspeisen

Apérogebäck assortiert (3 Stück pro Person)	Fr.	6.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Kapern, Salatbukett	Fr.	12.00

Hauptgänge

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren (Vegi) Tomatenreis Grillierte Zucchini	Fr.	16.00
Riz casimir (Poulet) Früchtgarnitur	Fr.	18.00
Hackbraten mit Pilzrahmsauce Country Frites Gemüse garnitur	Fr.	19.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ Rösti Gemüse garnitur	Fr.	20.00
Gespickter Rindsbraten mit Rosmarinsauce Spätzli Gemüse garnitur	Fr.	20.00

Schweinhalsbraten mit Rotweinjus Kartoffelgratin Gemüse garnitur	Fr. 20.00
Schweinscordon-bleu mit Zitrone Pommes Frites Gemüse garnitur	Fr. 22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Fruchtgarnitur Nudeln	Fr. 20.00
Schweinsfiletmedaillon mit Eierschwämmchensauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	Fr. 28.00
Kalbsvoressen „Emmentaler–Art“ Trockenreis Gemüse garnitur	Fr. 24.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ Röstikroketten Gemüse garnitur	Fr. 24.00
Pochierte Lachstranche auf Gemüsebett Dillsauce Salzkartoffeln oder Trockenreis	Fr. 22.00

Desserts

Cremeschnitte (Kreisel-Beck)	Fr. 5.00
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	Fr. 6.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Gebrannte Creme	Fr. 6.00
Schoggimousse	Fr. 6.50
Ananas Royalschnitte	Fr. 6.50
Quarktorte; diverse Aromen	Fr. 6.00
Gemischte Glace mit Früchtgarnitur	Fr. 5.00

Weitere Informationen und Ansprechperson

Wir freuen uns, Ihren Anlass Ihren Bedürfnissen entsprechend zu planen.
Markus Bucher, Leiter Gastronomie, nimmt Ihre Reservationsanfrage gerne entgegen
und gibt Ihnen weitere Auskunft zu unserem Angebot (markus.bucher@zentrum-berghof.ch oder Tel. 041 492 58 04).

**Aus organisatorischen Gründen bitten wir um eine Anmeldung 10 Tage im Voraus.
Besten Dank!**

