

Bankettkarte

Winter 2020/2021

Gültig Oktober bis April

Apérovorschläge

Ob draussen auf der verschneiten Terrasse, in der Räumlichkeit oder während einer Partie Kegeln – wir haben das passende Apéro für Sie!

- Nüssli, Chips und Salzstängeli 4
- Minger's Speckzopf 4.5
- Minger's Hauszopf mit zweierlei Wurst (Salami Picante und Bauernwurst) und Sbrinzmöckli 7.5
- Olivenmix mit hausgemachten Schwiiegermutterzungen 6
- Olivenmix, Pomodori secchi, Sbrinzmöckli, getrocknete Bauernwurst mit ofenfrischem Haus-Baquette 9.5
- Heisser Glühwein und frische Stettler-Würste vom Grill
- Bratwurstdegustation (5 verschiedene Sorten) 9.00 pro Person
- Glühwein 5.50 pro Glühwein

Stellen Sie ihr Wünschmenü selber zusammen

Vorspeise:

- Hausgemachte Pilzravioli mit Seeländer Rohschinken und Bärner Hobelkäse 18
- Trüffelpastete mit Salatbouquet an Oregano-Vinaigrette 19
- Nüsslersalat mit Speck und Ei 11
- Randencarpaccio mit Frischkäsemousse und gerösteten Pinienkernen 15
- Carpaccio vom Seeländer Rind mit Parmesanstreifen und Salatgarnitur 21
- Stettlers Bratwurstdegustation mit zweierlei Blattsalate 15

Suppen:

- Randen-Orangensuppe mit Crème fraîche 11
- Pastinakencremesuppe verfeinert mit Chili-Trüffelöl 11

Hauptgang

- Niedergegarte Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Kräuterrahmsauce
Kartoffelmash und Wurzelgemüse 41
- Grand Pièces vom Rindsentrecôte an Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse 47
- Brasato al Barolo
In kräftiger Rotweinsauce geschmorter Rindsschulterbraten
Kräuterserviettenknödel und Wintergemüse 37
- Mit Zwetschgen gespicktes Schweinsnierstück an kräftigem Bratenjus
Bratkartoffeln und Wintergemüse 31
- Zartgegarter Kalbsschulterbraten vom Schweizer Kalb an Morchelsauce
mit Carnarolisotto und frischem Marktgemüse 52
- Lachs im Blätterteig
Pilavreis und Wintergemüse
- Entenbrust an Orangensauce 37
sautierte Butterspätzli und Saisongemüse
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Polentaschnitten und frischem Marktgemüse 27

Dessert:

- Grand Cru Schokoladenküchlein 13
und Vanilleglacé von der Eisinsel
- Gelateria 4 pro Kugel
Jeder Gast stellt seinen eigenen Coupe selber zusammen
- Orangen-Creme Brûlée mit marinierten Orangenfilet 12
- Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept 10
mit Mandelmuffin
- Eingemachte Portwein-Zwetschgen mit Zimtglacé 12
- Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis und Passionsfruchtsorbet 11

Das Bankettessen einmal anders

- Spare Ribs Happening 49

Bitte beachten Sie, dass die Menü-Zusammenstellung für die gesamte Anzahl Personen gilt.
(Ein einheitliches Menü für alle, Ausnahme Vegetarier)

Restaurant Bären Schöpfen GmbH

Bergackerweg 1, 3054 Schöpfen, Telefon 031 879 01 96, Fax 031 879 03 55, info@baerenschuepfen.ch, www.baerenschuepfen.ch