

**UNSERE IDEEN FÜR IHREN FESTLICHEN ANLASS**  
BEIM HAUPTGANG INKLUSIVE NACHSERVICE

MENU S 1 ZU FR. 48.--

TERRINE/PASTETE MIT CUMBERLANDSAUCE  
UND WALDORFSALAT

\*\*\*

CLAIR OXTAIL

\*\*\*

IN HONIG KNUSPRIG GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
AN ORANGEN-PFEFFERSAUCE

ZUCCHETTIGEMÜSE

BUTTERREIS

\*\*\*

SÜSSMOSTCRÈME

MENU S 2 ZU FR. 55.--

BUNTER BLATTSALAT MIT SAUTIERTEN PILZEN

\*\*\*

KRESSESCHAUMSÜPPCHEN

\*\*\*

RINDSFILET „WELLINGTON“

GEMÜSEGARNITUR

KARTOFFELGALETTEN

\*\*\*

FEINES QUARK-ORANGEN-MOUSSE

MENU S 3 ZU FR. 55.--

RUCCOLASALAT MIT EINER FEINEN TRAUBENVINAIGRETTE

\*\*\*

TOMATENKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

\*\*\*

LAMMGIGOTBRATEN MIT ROSMARINJUS

BÄCKERINNENKARTOFFELN

SPECKBÖHNLI

\*\*\*

GRAPPA-SABAYON

hotel restaurant  bern

MENU S 4 ZU FR. 55.--

GEMÜSETERRINE MIT JOGHURTDRESSING

\* \* \*

KRAFTBRÜHE „CELESTINE“

\* \* \*

KALBSSTEAK AN EINER MIT COGNAC  
VERFEINERTEN MORCHELRAHMSAUCE

GEMÜSEBOUQUET

BUTTERNUEDELN

\* \* \*

APFELKRAPFEN MIT VANILLESAUCE

MENU S 5 ZU FR. 60.--

RAUHLACHSSTREIFEN  
AUF EINEM BUNTEN SAISONBLATTSALAT

\* \* \*

SPARGELCRÈMESUPPE (JE NACH SAISON)

\* \* \*

RINDSTOURNEDOS  
MIT ROTWEIN-HONIGSCHALOTTEN

GEMÜSEBOUQUET

PARISER KARTOFFELN

\* \* \*

PANNA COTTA GLACE MIT LAUWARMEN WALDBEEREN

MENU S 6 ZU FR. 60.--

VORSPEISENTELLER

\* \* \*

KRAFTBRÜHE MIT SHERRY

\* \* \*

GLASIRTER KALBSSCHULTERBRATEN  
SAVOYER KARTOFFELN

GEMÜSEGARNITUR

\* \* \*

SCHOKOLADENMOUSSE „BLACK&WHITE

hotel restaurant  bern

MENU S 7 ZU FR. 55.--

MELONENFÄCHER AUF PARMASCHINKEN

\* \* \*

ZUCCHINICRÈMESUPPE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

\* \* \*

DUETT VON ZANDER UND LACHS  
AUF FENCHELGEMÜSE MIT SAFRANSAUCE  
BUTTERREIS

\* \* \*

BAYRISCHE CRÈME MIT FRUCHTSAUCE

DIE MWST IST IN UNSEREN PREISEN INBEGRIFFEN

INFORMATION ZUR DEKLARATION UND ZUBEREITUNG UNSERER LEBENSMITTEL:

WIR FERTIGEN UND PRODUZIEREN DIE MEISTEN GERICHTE SELBER UND VERARBEITEN NACH MÖGLICHKEIT KEINE FERTIGPRODUKTE. UNSERE LEBENSMITTEL KAUFEN WIR, WIE AUCH ALLE ANDEREN PRODUKTE, NACH BESTEM WISSEN UND QUALITATIVEN ANSPRÜCHEN BEIM LOKALEN GEWERBE, BEI ÜBERPRÜFTEN PRODUZENTEN, ODER BEI ANERKANNTEN LIEFERANTEN DER LEBENSMITTELBRANCHE. UNSER FLEISCH STAMMT VORWIEGEND AUS DER SCHWEIZ, GEFLÜGEL AUS DER SCHWEIZ UND FRANKREICH UND WURSTWAREN AUS DER SCHWEIZ UND ITALIEN.

**ALLGEMEINE BEDINGUNGEN:**

FÜR ALLE ANLÄSSE BITTEN WIR SIE UM BEKANNTGABE DER ZU ERWARTENDEN TEILNEHMERZAHL BIS SPÄTESTENS **8 TAGE** IM VORAUS, DIE DEFINITIVE ZAHL BIS 24 STD. VOR DEM ANLASS – DANKE!

WIRD DIE RESERVIERTE ANZAHL PERSONEN UNTERSCHRITEN, KANN DIE AM VORTAG BEKANNTE MINDESTZAHL IN RECHNUNG GESTELLT WERDEN.

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)