

restaurant **schloss**bümpliz

Bümplizstrasse 89 T +41 (0)31 991 51 11 info@restaurant-schloss-buempliz.ch
CH-3018 Bern F +41 (0)31 991 37 53 www.restaurant-schloss-buempliz.ch

Preise inkl. MwSt. CHF

Menü «Herzblatt»

Morchelterrinen mit frischen Papayas und Rotweinsauce

Piccata vom Kalb

Risotto

Italienisches Gemüse

Tiramisu

Kaffeegebäck 64.00

Menü «Romeo»

Marktsalat mit Himbeerdressing und Geflügelleberli

Forellenfilet an Brunnenkressensauce

Butterreis

Roastbeef nach englischer Art mit Sauce béarnaise

Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

Dessert-Symphonie der Saison

Kaffeegebäck 79.50

Menü «Julia»

Melonenschiffchen mit Rohschinken, Coppa und Bündnerfleisch

Tomatensalat mit Mozzarella an Basilikumdressing

Kalbscarrébraten an Steinpilzsauce

Pommes croquettes

Frisches Marktgemüse

Vacherin-Eistorte

Kaffeegebäck 78.50

Preise inkl. MwSt. CHF

Menü «Honeymoon»

Nüsslersalat mit Speck und Ei

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinsfilet an Currysauce

Wildreis mit exotischen Früchten

Dessertbuffet

Kaffeegebäck 73.00

Menü «Hochzeitsglocken»

Morchelcrèmesuppe

Geräucherte Entenbrust mit Baby-Ananas auf Mangosauce

Bachsaibling an Champagnersauce

Trockenreis

Schweinscarrébraten an

Dörripflaumensauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Hochzeitstorte mit Bauernhofglace auf Früchtespiegel 86.00

Varianten

Roastbeef an Sauce béarnaise 91.00

Zarter Kalbsrückenbraten an Pilzrahmsauce 91.00

Châteaubriand (im Saal flambiert und tranchiert) an Sauce béarnaise 97.00

Preise inkl. MwSt. CHF

Menü «Hochzeitstraum»

Kaltes Hors d'oeuvre mit mit Räucherlachs,
Hauspastete, Melonen und Rohschinken,
Salatbouquet mit Balsamicodressing, Toast
und Butter

Consommé royal

Sempacher Balchenfilet auf Lauchbett an
Weissweinsauce

Gemischter Wildreis

Schweinsfiletmédailon vom Grill an
Pilzrahmsauce mit Morcheln

Butternüdeli

Gemüse garnitur

Zitronensorbet mit Champagner

Châteaubriand (im Saal flambiert &
tranchiert)

Pommes croquettes

Gemüse garnitur

Vacherin glacé mit Vanille- und
Erdbeerglace, frischem Fruchtsalat,
Meringue und Schlagrahm (mehrstöckig mit
Wunderkerzen)

112.00

Preise inkl. MwSt. CHF

Vegetarische Hochzeitsmenüs**Menü 1**

Nüsslersalat mit Ei

Lauchkuchen an Tomatensauce

Tofuwürfel an Currysauce

Butterreis mit Früchten

Apfelstrudel mit Vanilleglace 55.00

Menü 2

Eisbergsalat an Cocktaildressing mit
Parmesan

Bouillon mit Ei

Baumnußravioli an Basilikumsauce

Zitronensorbet mit frischen Früchten 45.00

Menü 3

Gemüsetatar

Basilikumcrèmesuppe

Rosmaringnocchi mit Appenzeller
Käsewürfeln

Mousse au chocolat 45.00

Menü 4

Märtsalat

Karottencrèmesuppe

Peperoni-Polenta mit Gorgonzola

Waldbeeren mit Vanilleglace 49.00