

Apéro- und Menüvorschläge



APÉRO

(PREISE GÜLTIG FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN)

HERZHAFTES ZUM APÉRO

	<u>PREIS / PERSON</u>	<u>MENGE / PERSON</u>
HAUSGEMACHTE CHIPS KARTOFFEL, GEMÜSE	FR. 3.50	20 G
GEMÜSESTÄNGELI MIT DIP	FR. 3.00	30 G
KNUSPERSONNE BLÄTTERTEIGGEBÄCK	FR. 12.00	1 SONNE FÜR 8 PERS.
MINI-SANDWICHES VERSCHIEDEN GEFÜLLT	FR. 4.00	1 STK.
LACHSBRÖTLI DELUXE HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS	FR. 6.00	1 STK.
KÄSE- / FLEISCHPLATTE MIT BROT UND ZOPF	FR. 12.00 / FR. 18.00	80 G / 120 G
FLAMMKUCHEN SAISONAL, KLASSISCH UND VEGETARISCH	FR. 12.00	1 KUCHEN FÜR 5 PERS.
KÄSEKÜCHLEIN	FR. 5.00	1 STK.
SCHINKENGIPFELI	FR. 5.00	1 STK.

SÜSSES ZUM APÉRO

FRUCHTSALAT	FR. 4.00	60 G
SCHOKOLADENMOUSSE	FR. 4.50	60 G
GEBRANNTRE CREME	FR. 4.00	60 G
CHRÖMIAUSWAHL HAUSGEMACHT	FR. 4.50	60 G

MENÜAUSWAHL

(PREISE GÜLTIG FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN)

VORSPEISEN


SALATE

GRÜNER SALAT	FR. 8.00
GEMISCHTER SALAT	FR. 10.00
NÜSSLER SALAT MIT EI	FR. 11.00
BUFFET (5 VERSCHIEDENE SALATE MIT GARNITUREN)	FR. 15.00

SUPPEN

CREMESUPPE	FR. 7.50
BOUILLON MIT EINLAGE	FR. 7.00


HAUPTGERICHTE

SCHWEINSHALSBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN
UND ROSMARINJUS  FR. 30.00

GLASIRTER KALBSBRATEN MIT
AROMATISCHEM KRÄUTERJUS  FR. 37.00

RAHMSCHNITZEL (SCHWEIN) FR. 25.00
MIT SÄMIGER PILZSAUCE UND FRUCHTGARNITUR

SUURE MOCKE (NACH GEHEIMREZEPT) FR. 35.00
RINDSBRATEN EINGELEGT IN HAUSGEMACHTER BEIZE 

RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF MIT PEPERONI FR. 36.00
AN WÜRZIGER SAUCE 

SPAGHETTIPLAUSCH FR. 24.50
MIT 3 VERSCHIEDENEN SAUCEN NACH WAHL

RACLETTE À DISCRÉTION FR. 30.00
MIT KARTOFFELN UND GARNITUREN

FONDUE CHINOISE, 300 G FLEISCH (RIND, SCHWEIN, POULET) FR. 39.00
MIT GARNITUREN UND BEILAGE
SUPPLEMENT PRO 100 G FR. 6.00

 SERVIERT MIT GEMÜSE DER SAISON

VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE	FR. 24.50
GEMÜSECURRY MIT KOKOSNUSSMILCH	FR. 20.00
KICHERERBSEN-GULASCH	FR. 22.00

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

- ❖ KARTOFFELGRATIN
- ❖ PILAWREIS
- ❖ NÜDELI
- ❖ KARTOFFELSTOCK

DESSERTS

FRISCHER FRUCHTSALAT	FR. 8.50
GEBRANNTRE CREME	FR. 8.50
SCHOKOLADENMOUSSE	FR. 9.50
RAHMGLACE / SORBET MIT RAHM AROMA NACH WAHL	FR. 4.50 / KUGEL
BUFFET MIT 3 VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN UND HAUSGEMACHER CHRÖMIAUSWAHL	FR. 12.00

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER, SÜSSGETRÄNKE	50 CL	FR. 4.00
MINERALWASSER	1 L	FR. 8.00
ORANGENJUS	1 L	FR. 9.00

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL	33 CL	FR. 4.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 CL	FR. 4.50
FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL (DOSE)	50 CL	FR. 5.50

HEISSGETRÄNKE

TEE		FR. 3.90
KAFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO		FR. 3.90
DOPPELTER ESPRESSO		FR. 4.90
SCHALE, CAPPUCCINO, ESPRESSO MACCHIATO		FR. 4.40
LATTE MACCHIATO, CAFÈ LATTE		FR. 4.90

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN

GLÜHWEIN MIT ALKOHOL	20 CL	FR. 6.00
GLÜHWEIN OHNE ALKOHOL	20 CL	FR. 5.50

BOWLE

FRÜCHTEBOWLE MIT ALKOHOL	1 L	FR. 16.00
FRÜCHTEBOWLE OHNE ALKOHOL	1 L	FR. 13.00

SCHAUMWEIN

PROSECCO MILLESIMATO SPUMANTE HERKUNFTSREGION: VENETO, ITALIEN REBSORTE: GLERA	75 CL	FR. 36.00
“CHLEPFMOSCHT” RAMSEIER APFELSCHAUMWEIN, 7.5% VOL. HERKUNFTSREGION: SCHWEIZ	75 CL	FR. 34.00

WEISSWEIN

FÉCHY AOC, ALAIN PARISOD SA HERKUNFTSREGION: LA CÔTE, SCHWEIZ REBSORTE: CHASSELAS	50 CL	FR. 20.00
JOHANNISBERG MONT FLEURI AOC CHARLES BOVIN SA HERKUNFTSREGION: WALLIS, SCHWEIZ REBSORTE: SYLVANER	75 CL	FR. 40.00

ROTWEIN

DÔLE, LEUKERSONNE HERKUNFTSREGION: WALLIS, SCHWEIZ REBSORTEN: PINOT NOIR, GAMAY	50 CL	FR. 20.00
MORGES ROUGE, DOMAINE DE MARCY HERKUNFTSREGION: WAADT – LA CÔTE, SCHWEIZ REBSORTEN: GAMARET, GARANOIR, CABERNET FRANC	75 CL	FR. 33.00
ANCORA GALOTTA-MERLOT CAVE DE JOLIMONT HERKUNFTSREGION: WAADT – LA CÔTE SCHWEIZ REBSORTEN: GALOTTA, MERLOT	75 CL	FR. 40.00
PINOT NOIR AOC, LEUKERSONNE HERKUNFTSREGION: WALLIS, SCHWEIZ REBSORTE: PINOT NOIR	75 CL	FR. 40.00

SPIRITUOSEN

WILLIAMS	2 CL	FR. 6.00
KIRSCH	2 CL	FR. 6.00
VIEILLE PRUNE	2 CL	FR. 7.00
GRAPPA	2 CL	FR. 8.00

ZAPFGELD

FÜR MITGEBRACHTE GETRÄNKE PRO FLASCHE À 75 CL		FR. 22.00
--	--	-----------

MATERIAL-AUSLEIHE

GESCHIRR

MIETE MIT REINIGUNG PRO STÜCK

TELLER GROSS	FR. 1.00
TELLER KLEIN	FR. 0.60
SUPPENTASSEN MIT UNTERTELLER	FR. 1.00
KAFFEETASSEN MIT UNTERTELLER INKL. LÖFFELI	FR. 1.00
GABELN, MESSER, LÖFFEL	FR. 0.50
GLÄSER DIV. GRÖSSEN	FR. 0.70

TISCHE

STEHTISCHE	FR. 20.00
HOUSSEN ZU DEN STEHTISCHEN	FR. 5.00
RUNDE TISCHE (Ø 2 METER)	FR. 30.00

GRILL

GRILL INKL. GAS UND REINIGUNG	FR. 100.00
-------------------------------	------------

TRANSPORT

PAUSCHALE IM UMKREIS VON 15 KM	FR. 50.00
JEDER WEITERE KM	FR. 1.00

BESCHÄDIGTES, ZERBROCHENES ODER FEHLENDES MATERIAL VERRECHNEN WIR IHNEN ZUM SELBSTKOSTENPREIS.

WICHTIG ZU WISSEN

ALLGEMEIN

UNSERE MENÜAUSWAHL SOLL IHNEN EINEN ÜBERBLICK VERSCHAFFEN. GERNE BESPRECHEN UND GESTALTEN WIR ZUSAMMEN MIT IHNEN IHR PERSÖNLICHES WUNSCHMENÜ.

PREISE

DIE AUFGELISTETEN PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

WOCHENTAGS

EINZELPERSONEN UND KLEINERE GRUPPEN AUF VORANMELDUNG BEGRÜSSEN WIR GERNE MONTAG BIS FREITAG IN UNSEREM **Dachrestaurant**.

LIEFERANTEN

UNSERE LIEFERANTEN WÄHLEN WIR NACH QUALITATIVEN UND WIRTSCHAFTLICHEN KRITERIEN AUS. INNERHALB DIESER KRITERIEN BEVORZUGEN WIR LOKALE UND REGIONALE LIEFERANTEN UND GENERIEREN SO WERTSCHÖPFUNG IM EMMENTAL, IM KANTON BERN UND IN DER SCHWEIZ.

LIEGT UNS AM HERZEN

NACHHALTIGKEIT UND RESPEKTVOLLER UMGANG MIT LEBENSMITTEL SIND UNS WICHTIG. WIR BEMÜHEN UNS DIE MENGE ABFALL BESTMÖGLICHST ZU REDUZIEREN UND GEGEN DIE 25% DER PRODUZIERTEN LEBENSMITTEL, WELCHE IN DER GASTRONOMIE IM ABFALL LANDEN, ENTGEGENZUWIRKEN. DIE TYPISCHEN EMMENTALER PORTIONEN HABEN WIR DER HEUTIGEN ZEIT ANGEPASST. DARF ES FÜR SIE EIN BISSCHEN MEHR SEIN, DANN LASSEN SIE ES UNS GERNE WISSEN UND WIR BEREITEN IHNEN EIN SUPPLEMENT ZU.

ANSPRECHPERSONEN



MARLIES GUGELMANN
LEITERIN RESTAURANT
gastro@dlz-sumiswald.ch



SANDRO WYSS
KÜCHENCHEF
gastro@dlz-sumiswald.ch



DLZ SUMISWALD AG

Spitalstrasse 16
3454 Sumiswald

T 034 432 55 55

info@dlz-sumiswald.ch
www.dlz-sumiswald.ch

