

## Bankett-Auswahl

Wir stehen für eine persönliche Beratung zur Verfügung. Gerne erfüllen wir auch Menü-Wünsche, die nicht in unseren Vorschlägen aufgeführt sind. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an den Küchenchef, Thomas Stettler TStettler@bethanien.ch | 085 204 94 82.

### Apéro

Mini-Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli (je 2 Stk.)	6.00
Hausgemachtes Apéro-Blätter- und Hefeteiggebäck (Pro Person)	3.50
Chips, Nüssli, Blätterteiggebäck (Pro Person)	3.00

### Suppen (in der Menüfolge)

Weissweinsuppe mit Speckpflaume	7.00
Fleischkraftbrühe mit Einlage (Kräuter-Flädli, Eierstich, Griessklösschen, Gemüse etc.)	7.00
Karottensuppe mit Ingwer	6.00
Lauchcrèmesuppe mit Morcheln	8.50
Kürbissuppe mit Amaretti-Brösel (Saison)	6.00
Randensuppe mit Sauerrahm (Saison)	6.00
Marronsuppe mit gerösteten Baumnüssen (Saison)	7.50

### Salate

Grüner Salat mit gerösteten Kernen	7.50
Gemischter Salat	9.00
Hausterrine mit Honigsensauce und Salat-Bouquet	16.00
Nüsslialat mit gehacktem Ei, lauwarmem Speck und Brotroutons	11.00

Unsere hausgemachten Salat-Dressings:  
French, Italienne, Balsamico, Feigen-Senf oder Holunder

### Fleisch

Niedergegartes Rinds-Entrecôte am Stück	40.00
Niedergegartes Kalbsnierstück	42.50
Niedergegartes Schweinsnierstück	25.00
Gebratene Pouletbrust	25.00
Gebrautes Lammnierstück (NZL)	34.00
Kalbs-Cordon-bleu	45.00
Schweins-Cordon-bleu	27.00
Schweinsfilet-Medaillon	30.00
Rindsschmorbraten	31.00
Kalbsschulterbraten	32.00
Kalbsrahmschnitzel	42.50
Schweinsrahmschnitzel	25.00

## Fisch

Belper Forellenfilets gebraten	30.00
Zanderfilet gebraten	31.00
Lachsfilet gebraten	31.00

## Vegetarisch

Tiroler Nussbraten mit Kräutersauce	25.00
Tofu Cordon-bleu (mit Frischkäse und getrockneten Tomaten)	23.00
Tofu-Schnitzel (geräuchert / nature / paniert)	19.00
Quorn-Schnitzel (nature / paniert)	19.00
Gemüsestrudel mit Safransauce	23.00
Soja-Hackbraten	23.00
Linsensburger mit Sauerrahm	22.00

### Zu den Hauptgerichten servieren wir eine Beilage und eine Sauce nach Wunsch

#### Beilagen

Saisonales Gemüse-Bouquet
Kartoffelgratin
Risotto (Weisswein / mit Belper Knolle / Safran (+2.00/Pers.))
Pilaw-Reis
Butternüdeli
Pommes Frites
Hausgemachte Spätzli
Kartoffelstock

#### Saucen

Rotweinsauce
Champignonrahmsauce
Morchelrahmsauce (+4.00/Pers.)
Apfel-Calvadossauce
Cognacsauce
Kräuterbutter
Balsamicosauce
Rosmarinjus

Jede weitere Beilage / Sauce CHF 5.00

## Dessert

### Hausgemachte Desserts im Glas

Gebrannte Creme mit Rahm und Emmentaler Bretzeli	5.50
Schoggi-Mousse Duo (Zartbitter- und weisse Schokolade)	5.50
Panna Cotta (Fruchtsauce nach Wunsch)	5.80

### Hausgemachte Desserts (Saisonal abgestimmt "so das mes no mah")

Parfait-Glace	8.00
Dessert-Trilogie (gebacken, gefroren und schaumig)	11.00

Kalb-, Schwein- und Rindfleisch sowie Geflügel beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.  
Lamm aus Neuseeland, Lachs und Zander aus Nordeuropa.  
Über Allergene und Unverträglichkeiten in unseren Gerichten geben wir sehr gerne Auskunft.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

## Getränke

Diverse Softgetränke I 50cl	3.50
Mineralwasser I 1lt	7.00
Orangensaft I 1lt	11.00
Kaffee, Tee, Espresso	3.50

## Bier / Schaumwein / Wein

### Bier

Bier Albertus, Egger Worb 5.2% vol I 0.33lt	4.90
Bier Feldschlösschen alkoholfrei I 0.33lt	4.90

### Schaumwein

Prosecco Spumante Brut, Il Fresco I 75cl	32.00
Prosecco Spumante Brut, Il Fresco I 1cl	5.00

Erfrischend und lebhaft. Schöne Fruchtnote die an weissen Pfirsich erinnert

### Weisswein

Petite Arvine Valais, Belle Vallée I 75cl	36.00
---	-------

Sehr fruchtiger und gehaltvoller Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und Quitte

Yvorne Chant des Resses, Chablais I 70cl	34.00
--	-------

Frischer und aromatischer Wein aus der Chasselas-Traube. Trocken, leicht und mit einer leichten Mineralität

Luins, Les Cavaliers I 50cl	14.00
-----------------------------	-------

Typischer Weisswein aus der La Côte. Lebhaft und trocken

Johannisberg du Valais, L'Alizé, Cave Emery I 50cl	15.00
--	-------

Leicht lieblicher Wein mit feinen Zitrusaromen. Sehr bekömmlich

### Roséwein

Oeil de Pedrix Neuchâtel, Chateau d'Auvernier I 75cl	34.00
--	-------

Weich, süffig und sehr bekömmlich. Feine Aromen von Himbeeren und Kirschen

Rosé Gamay Bellerose I 50cl	14.00
-----------------------------	-------

Unkomplizierter Roséwein mit viel Frucht. Sehr erfrischend

### Rotwein

Pinot Noir du Valais, L'Empyrée, Cave Emery I 75cl	36.00
--	-------

Leichter und weicher Rotwein mit schönen Aromen von roten Früchten

Merlot del Ticino, Terre Alte, Gialdi SA I 75cl	29.00
---	-------

Würziger Rotwein mit feinen Tanninen und leichten Röstaromen

Primitivo di Manduria, Vercesi I 75 cl	34.00
--	-------

Vollmundiger und weicher Wein mit Aromen von dunklen Beeren

Dôle du Valais, Le Cascatelle, Cave Emery I 50cl	15.00
--	-------

Zugänglicher Wein mit feinen Fruchtaromen. Sehr bekömmlich

Mont-sur-Rolle Pinot Noir, Cave de la Côte I 50cl	16.00
---	-------

Herrlicher Pinot mit breiten Beerenaromen. Mittelschwer