

Bankett-Auswahl

Herzlich Willkommen in Weyergut. Wir freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen. Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und erfüllen auch Menüwünsche, die nicht in unseren Vorschlägen aufgeführt sind. Die Preise verstehen sich pro Person. Bitte wenden Sie sich vorgängig an unseren Küchenchef, Thomas Stettler, per E-Mail an tstettler@bethanien.ch oder telefonisch unter 058 204 94 80.

Apéro-Häppchen

Mini-Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli (pro Sorte, 2 Stk pro Person)	6.00
Hausgemachtes Apéro-Blätter- und Hefeteiggebäck	3.50
Chips, Nüssli	2.50
Apéro riche mit fünf Amuse-Bouches	22.50
Belegte Brötli (diverse Sorten)	5.00

Suppen

Weissweinsuppe / mit Speckpflaume	8.00 9.00
Fleischkraftbrühe (Flädli-Kräuter, Gemüse etc.)	9.00
Karottensuppe mit Ingwer	7.00
Tomatensuppe	7.00
Kürbissuppe mit Amaretti-Brösel (saisonal)	7.00
Randensuppe mit Sauerrahm (saisonal)	7.00
Marronisuppe mit gerösteten Baumüssen (saisonal)	7.50

Salate

Grüner Salat mit gerösteten Kernen	8.00
Gemischter Salat	9.50
Bunte Salat-Bowls (Ei, Feta, Thunfisch oder Mozzarella)	16.00
Nüsslissalat mit gehacktem Ei, lauwarmem Speck und Brotcroutons	12.50
Hausterrine mit Honigsenssauce und Salat-Bouquet	16.00

Unsere hausgemachten Salat-Dressings:
Französisch, Italienisch, Balsamico, Feigen-Senf oder Holunder

Fleisch

Niedergegartes Rinds-Entrecôte am Stück	40.00
Niedergegartes Kalbs Nierstück	42.50
Niedergegartes Schweins Nierstück	25.00
Gebratene Pouletbrust	25.00
Gebratenes Lamm Nierstück	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-Kräuterfüllung	23.00
Paneer Cordon-bleu (Frischkäse-Kräuterfüllung)	23.00
Tofu-Schnitzel (geräuchert / nature / paniert)	19.00
Quorn-Schnitzel (nature / paniert)	19.00
Gemüsestrudel mit Safransauce	23.00
Soja-Hackbraten	23.00
Linsenbraten	22.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen 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 CHF 5.00

Dessert / Torten

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
Tortenstück garniert (diverse Sorten)	6.50
Fruchtkuchen mit Rahm (diverse Sorten)	7.50

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 gerne Auskunft.
Unsere Preise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Getränke

Diverse Softgetränke	0.5 dl	4.00
Sanbitter, San Pellegrino, alkoholfrei		4.00
Mineralwasser	1.0 lt	7.50
Orangensaft	1.0 lt	12.00
Kaffee, Tee, Espresso		4.00
Latte Macchiato / Cappuccino		4.50

Bier / Schaumwein / Wein

Bier

Bier Bärner Müntschi (Felsenau)	3.3 dl	4.00
Bier Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	4.00

Schaumwein

Prosecco Spumante Rosé Montresor 7.5 dl		34.00
Prosecco Valdo Extra Dry 1.0 dl		5.00

Erfrischend und lebhaft. Schöne Fruchtnote die an weissen Pfirsich erinnert

Weisswein

Petite Arvine Valais, Belle Vallée 7.5 dl		38.00
---	--	-------

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

Yvorne Chant des Resses, Chablais 7.0 dl		36.00
--	--	-------

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

Luins, Les Cavaliers 5.0 dl		15.00
-----------------------------	--	-------

Typischer Weisswein aus der La Côte. Lebhaft und trocken

Johannisberg du Valais, L'Alizé, Cave Emery 5.0 dl		16.00
--	--	-------

Leicht lieblicher Wein mit feinen Zitrusaromen. Sehr bekömmlich

Roséwein

Oeil de Pedrix Neuchâtel, Chateau d'Auvernier 7.5 dl		36.00
--	--	-------

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

Rosé Oeil de Perdrix, Coralline 5.0 dl		16.00
--	--	-------

Unkomplizierter Roséwein mit viel Frucht. Sehr erfrischend

Rotwein

Pinot Noir du Valais, L'Empyrée, Cave Emery 7.5 dl		38.00
--	--	-------

Leichter und weicher Rotwein mit schönen Aromen von roten Früchten

Merlot del Ticino, Terre Alte, Gialdi SA 7.5 dl		31.00
---	--	-------

Würziger Rotwein mit feinen Tanninen und leichten Röstaromen

Primitivo di Manduria, Vercesi 7.5 dl		36.00
---------------------------------------	--	-------

Vollmundiger und weicher Wein mit Aromen von dunklen Beeren

Dôle du Valais, Emery la Cascatelle, Cave Emery 5.0 dl		16.00
--	--	-------

Zugänglicher Wein mit feinen Fruchtaromen. Sehr bekömmlich

Mont-sur-Rolle Pinot Noir, Cave de la Côte 5.0 dl		17.00
---	--	-------

Herrlicher Pinot mit breiten Beerenaromen. Mittelschwer

Fürs Ausschneiden von selber mitgebrachten Weinflaschen verrechnen wir für Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung CHF 18.00 pro Flasche.