

**ALLE MENUS AB MINIMUM 15 PERSONEN**  
**Alle Preise incl. 7,6% Mwst / tous les prix incl 7,6% TVA**

<p align="center"><b><u>Menu 1</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Rindsragout</b>  <b>Polenta</b>  <b>Mischgemüse</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 25.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Ragout de bœuf</i>  <i>Polenta</i>  <i>Mélange de légumes</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 2</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Schweinehalsbraten</b>  <b>Kartoffelstock, Mischgemüse</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 25.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Rôtie de Porc, pommes mousseline,</i>  <i>Mélange de légumes</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 3</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Kalbsgeschnetzeltes</b>  <b>Kartoffelstock</b>  <b>Saison Salat</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 25.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Emince de veau</i>  <i>Pommes mousseline</i>  <i>Salade verte</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 4</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Schnitzel vom Schweinerücken</b>  <b>an Rahmsauce,</b>  <b>Butternudeln und Saison Salat</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 26.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Escalope de la carre de porc</i>  <i>à la crème, nouilles et salade verte</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 5</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Paniertes Schweineschnitzel</b>  <b>Spaghetti an Tomatensauce, Saison</b>  <b>Salat</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 28.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Escalope de porc panée, Spaghetti sc.</i>  <i>tomate, Salade verte</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 6</u></b>  <b>Bouillon mit Flädli</b>  <b>Bernerplatte mit Schinken, Siedfleisch,</b>  <b>Grümpelwurst, Speck Rippli, Bohnen</b>  <b>oder Sauerkraut, Kartoffeln</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 30.00</u></b>  <i>Bouillon Célestin</i>  <i>Saucisson, Jambon, Bœuf bouilli, Carre</i>  <i>fumé haricots ou choucroute et</i>  <i>pommes vapeur</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 4</u></b>  <b>Bouillon mit Flädli</b>  <b>Grümpelwurst mit Lauchgemüse und</b>  <b>neuen Kartoffeln</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 24.00</u></b>  <i>Bouillon Célestin</i>  <i>Saucisson Gessenay, légumes aux</i>  <i>poireaux et pommes nouvelles</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 7</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Gekochter Schinken, grüne Bohnen,</b>  <b>Kartoffelgratin</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 28.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Jambon paysan, gratin dauphinois,</i>  <i>Haricots vert</i></p>

<p align="center"><b><u>Menu 9</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Pangasius Fischfilet auf Gemüsereis</b>  <b>an Weisswein Sauce</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 28.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Filet de Pangasius sur riz aux légumes</i>  <i>sauce vin blanc</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 10</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Suure Mocke nach altem Rezept, mit</b>  <b>frischem Kartoffelstock</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 30.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Rôti de bœuf mariné à l'ancienne,</i>  <i>jardinière de légumes, pommes</i>  <i>mousseline</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 11</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Hausgemachte Rindfleisch-Gemüse</b>  <b>Lasagne</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 22.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Lasagne Maison aux légumes et viande</i>  <i>de bœuf haché</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 12</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Pilzrisotto « Centovalli »</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 25.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Risotto avec des champignons variés "</i>  <i>Centovalli</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 13</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Kalbsbraten mit gratinierten Kartoffeln</b>  <b>und Mischgemüse</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 31.00</u></b>  <i>Potage a votre choix</i>  <i>Rôtie de veau, gratin dauphinoise et</i>  <i>Mélange de légumes</i></p>
<p align="center"><b><u>Menu 14</u></b>  <b>Kalter Saanerhofeller, Aufschnitt,</b>  <b>Schinken, Salami, Greyerzer Käse,</b>  <b>Trockenfleisch und Salaten</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 19.00</u></b>  <i>Assiette froide et salade divers</i></p>
<p align="center"><b><u>Desserts</u></b>  <b>Gebrannte Creme, Karamel Pudding,</b>  <b>Fruchtsalat Eisbecher</b>  <b>Merinque mit Eis</b>  <b>Weitere Dessert auf Anfrage</b></p>	<p align="center"><b><u>Fr. 8.00</u></b>  <i>Crème Catalan, Flan caramel</i>  <i>Merinque Glacées, Coupe Maison</i>    <i>D'autres desserts possibles</i></p>
<p align="center"><b><u>Offene Weissweine / Vins blancs</u></b>  <b>ouverts</b>    <b>Yvorn, Aigle, Fendant</b></p>	<p align="center"><b><u>Offene Rotweine/ Vins rouge ouverts</u></b>    <b>Dole, Aigle rouge, Merlot</b></p>

Tel. 033 744 15 15 / Fax 033 744 13 23 / *Banketteservice*

**ALLE MENUS AB MINIMUM 15 PERSONEN** 1. September 2008

**Alle Preise pro Person incl. 7,6% Mwst / tous les prix par personne incl 7,6% TVA**

<b>Im Menupreis inbegriffen</b>	<b>Gemüsecreme, Tomate, Pilzcreme, Fleischbrühe mit Flädli, Fleischbrühe mit Porto oder Sherry oder Mark</b>		
<b>Suppen zur Auswahl</b>	Crème de légumes, de tomates, de champignons, Consommé Célestine, au Porto, au Sherry, Asperges, Cerfeuil, Potiron		
<b>Vorspeisen zur Auswahl Markt-Preis</b>	<b>Salat mit Speck, Hausterrine, Geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Trockenfleisch Gemischter Salat, Rauchfische, verschiedene Mousse Versch. Fischgerichte auf Anfrage</b>		
<b>Entrées Pris de la saison</b>	Salade composée „ Grand-mère Terrines diverses, Filets de truite fumés Salade mêlée, Saumon fumé mariné maison, Mousses, Poissons divers sur commande		
<b>Im Menupreis inbegriffen</b>	<b>Eisbecher nach Saison, Joghurtparfait, Karamel Puding, Schokischaum, Gebrannte Creme, Merinque mit Rahm und Eis</b>		
<b>Desserts zur Auswahl</b>	<b>Weitere Dessert je nach Saison</b> Coupe de la saison, Flan caramel, Crème Benjamin, Mousse au chocolat, Parfait au joghurt, Meringues glacées D'autres desserts possible selon la saison <b>Hochzeitstorte 3-Stöckig Fr. 15.- pro Person</b> Tourte de mariage sur 3 étages 15.- par personne <b>Dessertbuffet Aufpreis Fr. 14.00</b>  <b>Torten, Kuchen, Cremes, Eis, Früchte, Käse, Halbgefrorenes .....</b> Parfait, Crème glacée, fruits, fromages, tarte, gâteau, Parfaits.....  <b>Bringen Sie Ihr eigenes Dessert mit, berechnen wir Fr. 5.- pro Gedeck</b> Si vous amenez le dessert vous-même, un forfait de fr. 5.- par couvert sera demandé		
<b>Menu Gessenay Fr. 38.00</b>	<b>Saisonsalat</b> / Salade de la saison ***** <b>Suure Mocke nach alter Art</b> Rôti de boeuf mariné <b>Kartoffelstock</b> Pommes mousseline <b>Rotkraut und Speckbohnen, Apfel mit Preiselbeeren</b> Choux rouge et bouquet d'haricots, Pomme aux airelles rouges ***** <b>Dessert</b>	<b>Menu Eggli Fr. 44.00</b>	<b>Suppe</b> / Potage ***** <b>Kalbsrahmschnitzel</b> Escalope de veau à la crème <b>Butternudel</b> Nouille au beurre <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes ***** <b>Dessert</b>
<b>Menu Wispile Fr. 48.00</b>	<b>Saisonsalat</b> / Salade de saison ***** <b>Schweinsfilet am Stück gebraten, Morchelsauce</b> Filet de porc rôti en piece, sc. morilles <b>Krokettenkartoffeln</b> Pommes croquettes <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes ***** <b>Dessert</b>	<b>Menu Wassergrat Fr. 39.00</b>	<b>Suppe</b> / Potage ***** <b>"Rinds-und Kalbsbraten</b> Rôti de boeuf et veau <b>Kartoffelstock</b> Pommes mousseline <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes ***** <b>Dessert</b>

<p><b>Menu Videmanette</b> Fr. 55.00</p>	<p><b>Saisonsalat</b> / Salade de saison *****</p> <p><b>Rindsleude Englisch gebraten</b> Roastbeef à l'anglaise <b>Kartoffelgratin</b> Gratin Dauphinois <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes *****</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Menu Rellerli</b> Fr. 62.00</p>	<p><b>Suppe</b> / Potage *****</p> <p><b>Rinds und Kalbsfilet, Estragon-Butter Sauce</b> Filet de boeuf et veau, sc. bearnaise <b>Kroketten Kartoffel</b> Pommes croquettes <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes *****</p> <p><b>Dessert</b></p>
<p><b>Menu Gummfluh</b> Fr. 58.00</p>	<p><b>Saisonsalat</b> / Salade de saison *****</p> <p><b>Kalssmedaillon mit Morchelsauce</b> Médaille de veau sc. morilles <b>Butternudeln</b> Nouilles au beurre <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes *****</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Menu Gstaad</b> Fr. 66.00</p>	<p><b>Suppe</b> / Potage *****</p> <p><b>Kalbsrückenbraten, Steinpilz oder Morchelsauce</b> Carré de veau, sc. au bôtelets <b>Berni Kartoffel</b> Pommes Berni <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes *****</p> <p><b>Dessert</b></p>
<p><b>Menu Saanen</b> Fr. 35.00</p>	<p><b>Saisonsalat</b> / Salade de saison *****</p> <p><b>Schweinehalsbraten Rosmarinsauce</b> Rôti de porc, sc. romarin <b>Krokettenkartoffeln</b> Pommes croquettes <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes *****</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Menu Gioacchino Rossini</b></p> <p>Ital. Komponist, Schöpfer der Opern „Der Barbier von Sevilla“ und „Wilhelm Tell“ Berühmter Amateurkoch und Feinschmecker (1792-1868)</p> <p><b>Fr. 105.00</b></p>	<p><b>Salat nach Mutters-Art</b> Salade grand-mère</p> <p><b>Kerbelsuppe</b> Potage au cerfeuil</p> <p><b>Fischvariation</b> Variété de poissons</p> <p><b>Apfelsorbet mit Calvados</b> Sorbet de pommes au calvados</p>
<p><b>Menu Paysan</b> Fr. 36.00</p>	<p><b>Suppe</b> / Potage *****</p> <p><b>Hamme</b> Jambon Paysan <b>Kartoffelgratin</b> Gratin Dauphinois <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes *****</p> <p><b>Dessert</b></p>		<p><b>Rindsfilet, Gänseleber und Trüffel auf Toast, Sc. Madère</b> Tournedos au foie gras et aux truffes, sc. Madère <b>Nudeln an Olivenoil</b> Nouille <b>Gemüse</b> Jardinière de légumes</p> <p><b>Dessert</b></p>

<p><b>Menu Paul Bocuse</b></p> <p>(geb. 1926) Franz. Küchenmeister, schuf die Nouvelle Cuisine, verfasste einschlägige Literatur wie „Le gibier“ und „La cuisine du marché“</p> <p><b>Fr. 83.00</b></p>	<p><b>Morchelterrine</b> Terrine de morilles</p> <p>~</p> <p><b>Doppelte Fleischbrühe mit Einlage</b> Consommé double</p> <p>~</p> <p><b>Poschierter Fisch nach Saison</b> Filet de poisson poché</p> <p>~</p> <p>Sorbet Cassis</p> <p>~</p> <p><b>Lammfilet</b> Filet d'agneau grillé</p> <p><b>Bäckerinnenkartoffel</b> Pommes boulangère</p> <p><b>Speckbohnen</b> Haricots aux lards</p> <p>~</p> <p><b>Dessertg nach Saison</b> Dessert surprise</p>	<p><b>Menu August Escoffier</b></p> <p>Franz. Küchenmeister, Reformator und Schöpfer der feinen modernen Kochkunst. Schuf das weltberühmte Werk „Le guide culinaire“ wurde in über 20 Sprachen übersetzt (1846-1935)</p> <p><b>Fr. 76.00</b></p>	<p><b>Grünpfeffer-Terrine</b> Terrine au poivre vert</p> <p>~</p> <p><b>Spanische Nationalsuppe</b> Gazpacho</p> <p>~</p> <p><b>Pangasius an Weißwein Sauce</b> Pangasius sc. vin blanc</p> <p>~</p> <p><b>Grapfruitsorbet mit Campari</b> Sorbet de grapfruit au campari</p> <p>~</p> <p><b>Pistazien gefülltes Kalbsmöckli</b> Veau farci avec des pistaches</p> <p><b>Kroketten</b> Pommes croquettes</p> <p><b>Gemüse</b> Jardinière de légumes</p> <p>~</p> <p><b>Dessert nach Saison</b> Dessert surprise</p>
<p><b>Buffet Chinoise</b> <b>Fr. 55.00</b></p>	<p><b>Rind und Kalbfleisch mit reichhaltigen Beilagen, Saucen und Salatbuffet</b> Boeuf et veau avec avec des garnitures variées, sauces, buffet de salades</p>		
<p><b>Buffet Bourguignonn</b> <b>Fr. 62.00</b></p>	<p><b>Rindfleisch und Krevetten, reichhaltigen Beilagen, Saucen und Salatbuffet</b> Boeuf et crevettes avec avec des garnitures variées, sauces, buffet de salades</p>		
<p><b>Buffet a discretion</b> <b>59.00</b></p>	<p><b>Beinschinken, Kartoffelgratin, Bohnen, Sauerkraut, kaltes Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinebraten, Poulet, Rauchfisch, Salat und Desserts</b> Jambon à l'os, gratin de pommes de terre, haricots, chouchroute, <b>FROID</b> :: Roastbeef, rôti de veau et porc, poisson fumé, charcuterie, saucissons salade et desserts</p>		