Gasthof
SCHNITTWEIERBAD
Genuss im Grünen

BANKETTKARTE

Der Gasthof Schnittweierbad ist, inmitten der grünen Natur gelegen, ein wunderbarer Ort für Ihr nächstes Fest, Ihren Event oder Ihre Tagung. Unsere beiden Sääle bieten Platz für Gruppen bis zu 120 Personen.

Für Gruppen ab 15 Personen haben wir diese Bankettkarte zusammengestellt, mit einigen Menüvorschlägen, aber auch der Möglichkeit Ihr Wunschmenü selbst zusammenzustellen.

Natürlich sind wir auch für Ihre Wünsche offen, melden Sie sich, sollte sich Ihr Wunschgericht nicht auf der Karte befinden.

Bankett heisst:

- Alle Gäste essen dasselbe Menü
  Ausnahme bildet natürlich eine vegane/vegetarische Alternative
  Sowie Ausnahmen für Allergiker.
- Die Rechnung wird von einer Person bezahlt / Per Rechnung beglichen oder durch die Anzahl Gäste geteilt
- Bei Verkleinerungen der Personenzahl, welche kurzfristiger als 24 Stunden vor dem Bankett bekannt gegeben werden, müssen wir 50% des Menüpreises verrechnen.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, hauptsächlich von Produzenten aus der Region. Fischprodukte sind aus der Schweiz, die Ausnahme bildet der Lachs aus Alaska-Wildfang (USA).

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer.
Preisänderungen aufgrund schwankender Einkaufspreise bleiben vorbehalten.

VORSPEISEN

Suppe nach Absprache

Grüner Salat 9.00
französische oder italienische Sauce

Gemischter Salat 12.00
französische oder italienische Sauce

Schlierbacher Geisseduo 14.50
Ziegenquark und frittierter Ziegenkäse
garniert mit Blattsalat

Rindstatar Vorspeise 17.50
70g Rindstatar mit Urdinkeltoast

Gemüsetatar Vorspeise 14.00
saisonales Gemüsetatar mit Urdinkeltoast

Rauchlachsroulade 15.00

Geräucherte Forelle 15.00
mit Meerrettichschaum und Urdinkeltoast

ZWISCHENGÄNGE

Kräuterrisotto 9.00
mit Aufpreis auch als Safranrisotto
Pilzrisotto oder Tomatenrisotto

Rindstatar 14.00

Gemüsetatar 11.00

Lachsforellenfilet 13.00
auf Rahmsauerkraut

HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen werden mit einer Gemüsebeilage serviert
und die Beilage ist im Preis bereits eingerechnet.

Rahmschnitzel	26.50
Paniertes Schnitzel	26.00
Rindsragout	31.50
Suure Mocke	36.50
Schweinshalsbraten Schweinsbraten mit Calvadossauce	31.50
Rinds-Entrecôte am Stück gegart, Rotweinsauce	43.00
Kalbsfiletmedaillon	68.00
Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce	41.00
Schweins-Cordon Bleu	34.00
Pouletbrust gefüllt Tomatenfrischkäsefüllung, im Speckmantel	28.00
Schnittweier-Pastetli Brätkügeli, Speckwürfeli, Poulet und Pilzrahmsauce	24.00

BEILAGEN ZUR WAHL

Bärner Frites, Butternudeln, Spätzli, Bratkartoffeln
Kartoffelgratin, Kräuterrisotto, Kartoffelstock

VEGANE GERICHTE

Chickpea-Duo Kichererbsenplätzli, veganer Grillkäse Tomatensauce Gemüse und Bratkartoffeln	24.00
Doppel vom Soft White veganer Camembert, überbacken mit Birnel auf Tomatensauce mit Röstitaler, Randen und Gemüse	26.50

DESSERTS

Huusgmachte Schoggichueche 13.00
hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Rahm und einer Kugel Himbeersorbet

Brönnti Creme 7.50

Süssmostcreme 7.50

Schoggimousse 9.50

La Cotta Creme 11.00
Vegane Ricottacreme
mit Früchtekompott und Crumble

Früchtestreuselkuchen 9.50
mit einer Kugel Vanilleglace

Weierschnitte 10.00
Blätterteigschnitte mit saisonaler Füllung

Dessertvariation 16.00
eine wunderbare Zusammenstellung
kleiner Leckereien aus unserer Küche

COUPES

Natürlich können Sie auch einen Coupe
aus unserer Ala-Carte-Karte als Dessert wählen.

Coupe Hasesprung 13.00
Steffisburger Vanille- und Haselnussglace
mit Krokant, Honig-Sauce und Rahm

Coupe Danemark 11.50
Steffisburger Vanilleglace
mit Schokoladensauce und Rahm

Eiskaffee 11.50
Steffisburger Moccaglace
mit Espresso und Rahm

Eiskaffe Schnittweier 13.50
Steffisburger Moccaglace
mit Thuner Kaffeelikör und Rahm

APERO'S

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Aperos an.

Der Preis «Gross» bedeutet eine Menge welche geeignet ist wenn die Gäste anschliessend nicht noch ein volles Menü essen, sondern sich ausschliesslich am Apero verpflegen.

Apero «Budget» 2.50

Chips und Nüssli

Apero «Urchig» 7.50

Chips, Nüssli und
gebratene Militärchässchnitte,
Mundgerecht geschnitten

Apero «Standard» 14.50 «Gross» 18.00

Chips, Nüssli
Fleisch- und Käseplatte
verschiedene Brote

Apero «Schnittweier» 17.50 «Gross» 21.50

Chips, Nüssli
Fleisch- und Käseplatte
verschiedene Brote
Militärchässchnitte
mundgerecht geschnitten

Apero «Deluxe» 21.50 «Gross» 25.00

Chips, Nüssli
Fleisch- und Käseplatte
gebratene Militärchässchnitte
Hausgemachte Häppchen
Gemüsedips

MENÜVORSCHLAG NR. 1

Grüner Salat

Rahmschnitzel
mit Butternüdeli und Gemüse

Brönnti Creme

CHF 39.00
pro Person

Nachservice
Bärner Frites oder Nüdeli
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Eleganzia 7.5dl 44.00
Sauvignon Blanc, Chardonnay,
Pinot Gris, Muscat, 13.5%vol
Vin de Pays Suisse
Nauer Weine, Bremgarten AG
Zitrus und Apfel, frisch, lebendig

ROTWEIN

Vigoroso 7.5dl 44.00
Diolinoir, Malbec,
Merlot, Cortaillod, 13.7%vol
Vin de Pays Suisse
Nauer Weine, Bremgarten AG
Reife Früchte, saftig, schmelzig, kräftig

MENÜVORSCHLAG NR.2

Gemischter Salat

Schnittweier-Pastetli
Brätkügeli, Speckwürfeli, Poulet und Pilzrahmsauce
mit Wildreis und Gemüse

Schoggimousse

CHF 41.00

Nachservice
Bärner Frites oder Wildreis
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Rochegarde 5dl 21.00
Johannisberg 12%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Leichte Süsse, fruchtiges Aroma

ROTWEIN

La Coraline 7.5dl 49.00
Cornalin 13%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Konzentriert, fruchtig, feine Struktur

MENÜVORSCHLAG NR.3

Gemischter Salat

Pouletbrust gefüllt
Tomatenfrischkäsefüllung, im Speckmantel
mit Kräuterrisotto und Gemüse

Süssmostcreme

CHF 43.00

Nachservice
Bärner Frites oder Wildreis
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Zweifel Sauvignon Blanc 7.5dL 58.00
Sauvignon Blanc, 13%vol
Zürich AOC
Zweifel Weine Uster ZH
Tropische Früchte, frisch, harmonisch

ROTWEIN

L'Esprit de Genève 7.5dL 53.00
Gamay, Gamaret, Merlot, Galotta 13.7%vol
Genève AOC
Domaine Dugerdyl, Dardagny GE
Frisch, vollmundig, vielschichtig

MENÜVORSCHLAG NR.4

Schlierbacher Geisseduo
fritierter Geisskäse und Geissequark garniert

Schweinshalsbraten
Calvadossauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Schoggichueche
mit einer Kugel Himbeersorbet

CHF 52.00

Nachservice
Bärner Frites oder Gratin
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Schafiser Chardonnay 7.5dl 54.00
Chardonnay Barrique 12%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli, Schafis BE
Goldgelbe Farbe, Subtil und Komplex

ROTWEIN

"Granit" Pinot Noir 7.5dl 58.00
im Granitfass gereift, 13.4%vol
Aargau AOC
Nauer Weine, Bremgarten AG
Reife Früchte, cremig, schmeichelnd

MENÜVORSCHLAG NR.5

Knoblaucheremesuppe

Suure Mocke
Rindsauerbraten
mit Spätzli und Gemüse

Weierschnitte
Blätterteigschnitte mit saisonaler Füllung

CHF 55.00

Nachservice
Bärner Frites oder Spätzli
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Bianca Maria 7.5dl 48.00
Merlot, Sauvignon Blanc, 12.5%vol
Ticino AOC
Tenuta Castello di Morcote, TI
Frisch, fruchtig, Mineralischer Abgang

ROTWEIN

La Barrique 7.5dl 59.00
Syrah, Barrique, 13.5%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Kopmplex, edle Gewürze, Waldbeeren

MENÜVORSCHLAG NR.6

Rauchlachsroulade

Pilzrisotto

Rinds-Entrecôte am Stück
Rotweinjus
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertvariation
eine Zusammenstellung kleiner Leckereien aus unserer Küche

CHF 79.00

Nachservice
Bärner Frites oder Gratin
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Pi Not Noir 7.5dl 52.00
Pinot Noir, Blanc de Noirs, 13%vol
Baselland AOC
Kellerei Siebe Dupf, Liestal BL
Floral, Backobst, dezentes Eichenholz

ROTWEIN

Castello di Morcote 7.5dl 84.00
Merlot, Barrique, 13.5%vol
Ticino AOC
Tenuta Castello di Morcote, TI
Komplexes Bouquet, intensiv, kräftig

MENÜVORSCHLAG NR.7

saisonales Gemüsetatar
mit Urdinkeltoast

Lachsforellenfilet
auf Rahmsauerkraut

Kalbsfiletmedallion
hausgemachter Kräuterjus
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertvariation
eine Zusammenstellung kleiner Leckereien aus unserer Küche

CHF 92.00

Nachservice
Bärner Frites oder Gratin
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Schafiser Chardonnay 7.5dl 54.00
Chardonnay, Barrique, 12%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli, Schafis BE
Goldgelbe Farbe, Subtil und Komplex

ROTWEIN

Tobias G4 7.5dl 65.00
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, 13%vol
St. Gallen AOC
Tobias wein.gut, Berneck SG
Beerig, Röstaromen, Langer Abgang

MENÜVORSCHLAG NR.8
[VEGAN]

saisonales Gemüsetatar
mit Urdinkeltoast

Chickpea-Duo
Kichererbsenplätzli und veganer Grillkäse
mit Bratkartoffeln und Gemüse

La Cotta Creme
vegane Ricottacreme mit Früchtekompott

CHF 49.00

Nachservice
Bärner Frites oder Bratkartoffeln
CHF 3.00

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Schafiser Riesling 7.5dl 49.00
Riesling, 12%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli, Schafis BE
Ausgewogen, aromatisch, blumig

ROTWEIN

Schafiser "Mariage Noir" 7.5dl 54.00
Gamaret, Diolinoir, Pinot Noir 14%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli, Schafis BE
Komplexes Bouquet, cremig und fruchtig

WEISSWEIN OFFEN

Rochegarde — 1dl 4.50 / 5dl 21.00
Johannisberg, 12%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Leichte Süsse, fruchtiges Aroma

Le Pot du Commandant — 1dl 4.80 / 5dl 22.00
Chasselas, 12%vol
Yvorne, Chablais AOC
Obrist SA, Vevey VD
Klassisch, mineralisch, blumig

Schafiser Riesling — 1dl 7.20 / 7.5dl 49.00
Riesling, 12%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli, Schafis BE
Ausgewogen, aromatisch, blumig

FLASCHENWEIN WEISS

Eleganzia — 5dl 29.00 / 7.5dl 44.00
Sauvignon Blanc, Chardonnay,
Pinot Gris, Muscat, 13.5%vol
Vin de Pays Suisse
Nauer Weine, Bremgarten AG
Zitrus und Apfel, frisch, lebendig

Bianca Maria — 7.5dl 48.00
Merlot, Sauvignon Blanc
12.5%vol
Ticino AOC
Tenuta Castello di Morcote, TI
Frisch, fruchtig, Mineralischer Abgang

Pi Not Noir — 7.5dl 52.00
Pinot Noir, Blanc de Noirs, 13%vol
Baselland AOC
Kellerei Siebe Dupf, Liestal BL
Floral, Backobst, dezentes Eichenholz

Schafiser Chardonnay — 7.5dl 54.00
Chardonnay, Barrique, 12%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli, Schafis BE
Goldgelbe Farbe, Subtil und Komplex

Zweifel Sauvignon Blanc — 7.5dl 58.00
Sauvignon Blanc, 13%vol
Zürich AOC
Zweifel Weine, Uster ZH
Tropische Früchte, frisch, harmonisch

ROSÉWEIN OFFEN

Steffisburger Rosé — 1dl 5.20 / 5dl 22.50
Regent, 12%vol
Thunersee AOC
Rebbau Steffisburg BE
Feine Restsüsse, Leicht

FLASCHENWEIN ROSÉ

Tobias Rosé Merlot — 7.5dl 46.00
Merlot, 12.8%vol
St. Gallen AOC
Tobias Wein.Gut, Berneck SG
Rosa Schimmernd, fruchtig, spritzig

ROTWEIN OFFEN

Tegerfelder Trottegässler — 1dl 4.50 / 5dl 21.00
Pinot Noir, 12.5%vol
Aargau AOC
Nauer Weine, Bremgarten AG
Beerig, Blumig, abgerundet

La Biche Rouge — 1dl 4.80 / 5dl 22.00
Syrah, Humagne Rouge, Pinot Noir
Diolinoir, 12.5%vol, Valais AOC
Riem + Daepp, Kiesen BE
Elegante Restsüsse, süffig

Vigoroso — 1dl 6.50 / 7.5dl 44.00
Zweigelt, Diolinoir, Malbec,
Merlot, Cortaillod, 13.7%vol
Vin de Pays Suisse
Nauer Weine, Bremgarten AG
Reife Früchte, saftig, schmelzig, kräftig

La Coraline — 1dl 7.20 / 7.5dl 49.00
Cornalin
13%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Konzentriert, fruchtig, feine Struktur

FLASCHENWEIN ROT

Schafiser «Mariage Noir» — 7.5dl 54.00
Gamaret, Diolinoir, Pinot Noir 14%vol
Lac de Bienne AOC
Weingut Schlössli Schafis BE
Komplexes Bouquet, cremig und fruchtig

Adank Blaufränkisch — 7.5dl 64.00
Blaufränkisch, Barrique, 13%vol
Graubünden AOC
Weingut Adank, Fläsch GR
Dunkle Kirsche, Waldbeeren

L'Esprit de Genève — 7.5dl 53.00
Gamay, Gamaret, Merlot, Galotta, 13.7%vol
Genève AOC
Domaine Dugerdil, Dardagny GE
Frisch, vollmundig, vielschichtig

La Barrique — 7.5dl 59.00
Syrah, Barrique, 13.5%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Komplex, edle Gewürze, Waldbeeren

"Granit" Pinot Noir — 7.5dl 58.00
Im Granitfass gereift, 13,4%vol
Aargau AOC
Nauer Weine, Bremgarten AG
Reife Früchte, cremig, schmeichelnd

Tobias Rouge G4 — 7.5dl 65.00
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, 13%vol
St. Gallen AOC
Tobias Wein.Gut, Berneck SG
Beerig, Röstaromen, langer Abgang

Vinobile Barrique 2011 — 7.5dl 79.00
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, 13%vol
Aargau AOC
Nauer Weine, Bremgarten AG
Voller Körper, feine Tannine, harmonisch

Castello di Morcote — 7.5dl 84.00
Merlot, Barrique, 13.5%vol
Ticino AOC
Tenuta Castello di Morcote, TI
Komplexes Bouquet, intensiv, kräftig

SCHAUMWEIN OFFEN

Châtellenie Brut Tradition 1dl 7.20 | 7.5dl 49.00
Pinot Noir, Chardonnay, 13.1%vol
Valais AOC
Les Fils Maye, Riddes VS
Aromen von grünem Tee und frischer Hefe

SCHAUMWEIN FLASCHE

Tobias Crémant Brut 7.5dl 79.00
Pinot Noir, Chardonnay, 13.5%vol
St Gallen AOC
Tobias Wein.Gut, Berneck SG
Lachsgolden, perlend, leicht moussierend

SÜSSWEIN

Edelblanc 5cl 8.00
Assemblage, 17.6%vol
Nauer Weine, Bremgarten AG
Im Portweinverfahren gekelterter Weisswein. Edle Süsse Aromen von Honig, Quitte und Exotik

SCHAUMWEIN ALKOHOLFREI

Rimuss Bianco Dry 1dl 6.00 | 7.5dl 36.00
entalkoholisierter Wein
Rimuss Kellerei AG, Hallau SH