

Bankettdokumentation

Deklaration

Wir verarbeiten nur Schweizer Fleisch. Wir arbeiten eng mit der Metzgerei Spahni in Ostermundigen, Fideco aus Murten und Bauern aus der Region zusammen.

Unsere Früchte und unser Gemüse richten sich nach der Schweizer Saison. Deshalb werden Sie bei uns im Winter nie Spargeln, Erdbeeren oder andere saisonale Produkte ausserhalb der Saison finden.

Wir würzen ohne Geschmacksverstärker wie Aromat oder Würzstoffe wie Maggi.

Hotel
Restaurant
Theatersaal
National the club

Hirschengraben 24
CH-3011 Bern

Telefon +41 (31) 552 15 15
Telefax +41 (31) 552 15 16

www.nationalbern.ch

APEROAUSWAHL

Klassiker

- Schinkengipfeli 4.00
- Käseküchlein 4.00
- Mini Sandwiches in div. Sorten 4.50
 - Käse
 - Salami
 - Schinken
 - Thon
 - Mostbröckli
- Erdnüsse & Chips pro Person 3.00
-

Spiesse

- Tomaten & Mozzarella Spiess 3.00
- Tomaten, Mozzarella, Oliven, Vacherin Spiess 4.50
- Crevetten Spiess 4.00
- Poulet Satay Spiess 3.50
- Schweins Satay Spiess 4.00

- Meat Balls an einer Chilli – Tomatensauce (2 Stk.) 2.50

Apérogebäck / Frittiertes

- Apérogebäck in div. Sorten 3.10
 - Strudelinos
 - Flammkuchen
 - Mini – Schinkengipfel

- Frühlingsrollen mit Poulet 3.00
- Frühlingsrollen mit Gemüse 3.00
- Original Thailändische selbstgemachte Frühlingsrollen mit Fleisch 4.50
- Original Thailändische selbstgemachte Frühlingsrolle vegetarisch 4.50
- Crevetten im Nudelteig 2.50
- Samosa mit Gemüse 1.50

Bouquet Asia div. Sorten

- Scampi im Kartoffelteig 4.00
- Samosa 3.00
- Fischknusperli 4.00

Amuse Bouche

Canapes (auf Toastbrot) in diversen Sorten:

- Cantadou 2.50
- Thon 2.50
- Tomaten Mousse 2.50
- Schinken Mousse 2.50
- Curry Mousse 2.50
- Ei 2.50
- Kräuter Mousse 2.50
- Rauchlachs 4.50
- Rindstartar 4.50

- Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse 4.50
- Rohschinkenrollen mit Cantadou 4.50
- Auberginenrollen mit Kräutercantadou 4.00

Antipasti

- Pomodori Secchi Portion 4.00
- Zuchetti Portion 4.00
- Auberginen Portion 4.00
- Artischockenherzen Portion 6.50
- Teufelshörnchen Portion 6.50
- Oliven Portion 2.00

Amouse Bouche (Parisiette Brot)

- Käse 2.50
- Schinken 2.50
- Spargeln 2.50
- Salami 2.50
- Ei 2.50
- Thon 2.50

Mini Pasteten

- Schinkenmousse 3.00
- Gemüse mousse 3.00
- Thonmousse 3.00
- Tomatenmousse 3.00

Preise pro Stück; ausser es ist in „pro Portion“ oder „pro Person“ angegeben.

APER01

Meat Balls an einer pikanten Chillisauce
Gemüse Frühlingsrollen
Canape mit Cantadou
Canape mit Rindstartar oder Rauchlachs

CHF 27.50

APER0 2

Gazpacho Shot
Crevettenpiess 50 gr.
Rauchlachsrolle mit Hüttenkäse
Auberginenrollen mit Kräutercantadou
Mini Sandwich
Poulet Satay Spiessli

CHF 37.50

APER0 3

Anti Pasti
Amouse Bouche
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Vacherin Spiess
Crevettenspiess 50 gr.
Poulet Satay Spiess
Rinds Satay Spiess
Canapes Tartar & Rauchlachs
Schinkengipfeli

CHF 47.50

Kalte Vorspeisen

- Hausterrine an Cumerland Sauce, Waldorfsalat 15.50
- Kalbscarpaccio an Limonendressing 17.50
- Rauchforellenmousse mit Rauchlachs, Saison Blattsalate 16.50
- Beefsteak Tatar 24.50
- Pochierte Fischfilets (nach Verfügbarkeit),
Blattsalate an Baumnussdressing 17.50
- warmer Ziegenkäse auf Linsensalat Honig Rosmarinsauce 14.50
- National Salat, Blattsalat, Speck, Champignons, Croutons 12.50
- Gemischter Salat 9.50
- Blattsalat 7.50

Suppen

- Gemüsecrème Suppe (nach Saison) 8.00
- Consomme Royale 12.00
- Bündner Gerstensuppe 9.50

Warme Vorspeisen

- Mini Gemüsepastetli an Mascarponesauce 13.50
- Risotto mit Pilzen 14.50
- Saison Ravioli mit Olivenöl und Kräuter (Ingredienza) 15.50
- Lammfilets tranchiert, Minzensauce, Quinoa 21.50
- Seeteufelmedaillons gebraten Provencale, Trockenreis 19.50

Hauptspeisen

vom Rind

- Ganz gebratenes Roastbeef an Pfeffersauce oder an Sauce Béarnaise, Gemüse, Kartoffelgratin 42.50
- Rindsschmorbraten nach Jäger Art, Gemüse, Polenta 33.50
- Rindspfeffer mit Speck und Austernpilzen, Spätzli 31.50
- Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff, Gemüse, Kartoffelstock 29.50

vom Kalb

- Glacierter Kalbsschulterbraten an Rosmarin Jus, Gemüse, Bratkartoffeln 32.50
- Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, Buttermwaren 31.50
- Kalbs Osso Bucco Cremolata, Gemüse, Risotto 34.50
- Kalbssteak (160gr.), Morchelsauce, Gemüse, Trockenreis 41.50

vom Säuli

- Schweins Saltimbocca an Marsalasaucce, Safranrisotto, Gemüse 28.50
- Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Kartoffelstock, Gemüse 25.50
- Schweinsragout an Kräutersauce, Buttermwaren, Gemüse 26.50
- Im Ofen gebratenes Schweinsfilet an Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Gemüse 36.50

vom Poulet und der Ente

- Gefüllte Pouletbrust (Mozzarella, Rohschinken, Getrocknete Tomaten, Salbei), Prosecco Risotto, Gemüse 32.50
- Pouletragout an Estragonsauce, Mandelreis, Gemüse 27.50

- Entenbrust an Orangensauce, Bratkartoffeln, Gemüse 36.50

aus dem Wasser

- Kleines Fisch Pot au feu mit Safran und Gemüse Pernod 31.50
- Pochierte Felchenfilets Zuger Art, Reis 33.50
- Gebratener Zander Portugiesische Art, Salzkartoffeln 31.50
- Forellenfilets Müllerinen Art mit Mandeln, Brätlerkartoffeln 32.50
- Egli im Bierteig, Tartarsauce, Schnittlauchkartoffeln 29.50

die Vegis

- Gemüsepiccata an Tomatensauce, Risotto 24.50
- Lasagne mit Pilzen und Gemüsen an einer Rahmsauce 22.50
- Linseneintopf mit Curry und Salzkartoffeln 22.50
- Gemüseragout an einer Harissasauce
im Cous – Cous – Ring 24.50

Desserts

- Gebrannte Crème 9.50
- Süssmost Crème 8.50
- Bayrische Crème 2 farbig (Vanille, Saisonfrüchte) 14.00
- Panna Cotta mit Fruchtsauce (Saison) 12.50
- Flan Caramel mit Früchten 8.50
- Tiramisu 11.50
- Warmes Chokolatküchlein an Mangosauce 12.50
- Frischer Fruchtsalat 9.50
- Meringue Glace 8.50
- Saisonparfait 9.00
- Früchtekuchen, Stk. 6.00
- Schoggi Cake, Stk. 4.00
- Zitronen Cake, Stk. 4.00
- Schoggi Mousse 9.50
- Honig Mousse 9.50

- Mini Berliner, Port 5 Stk. 7.50
- Mini Choux, Port 5 Stk 7.50
- Fruchtetörtchen nach Saison 7.50
- Parfait Grand Marnier 10.50
- Fruchtgranite 9.50

Unsere beliebten Desserts in Shotgläsern

- Schoggi Mousse 4.50
- Crème Caramel 3.50
- Süssmost Crème 3.50
- Gebrannte Crème 4.50
- Panna Cotta mit Früchte Coulis 4.50

Getränke

- Mineralwasser Liter mit und ohne Kohlensäure 11.50
- Orangensaft Liter 13.00
- Bio Süssmost (Herbst / Winter) Liter 15.00
- Softdrinks 1 ½ Liter 18.00
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Sinalco original, Elmer Citron...
- Kaffee 4.20

→ Unsere komplette Weinkarte finden Sie unter
<http://www.nationalbern.ch/images/weinkarte.pdf>