

# APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT ARCADIA



## Inhaltsverzeichnis:

Apéro, Salate	Seite	1
Suppen, kalte Vorspeisen	Seite	2
Pasta, Risotto, vegetarische Gerichte und Fisch	Seite	3
Hauptgänge	Seite	4
Desserts, Käse	Seite	5
Saisonale Menus	Seite	6-9
Für kleines Budget	Seite	10
Seminare	Seite	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	12-13

## APÉRO

Marinierte Oliven	pro Person	3
Parmesan gebrochen	pro Person	3
Gemüestängeli mit Dip	pro Person	3
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	3
Mini Chäschüechli	pro Stück	3
Mini Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	3
Focaccia mit Grillgemüse und Mozzarella	pro Stück	3
Focaccia mit Parmaschinken und Mozzarella	pro Stück	4
Blätterteigauswahl (3 Stk pro Person)	pro Person	4
Griechischer Oliven-Feta-Cocktail	pro Person	4
Pouletspiessli Satay mit Erdnussauce	pro Stück	4
Meatballs mit BBQ-Sauce	pro Stück	4
Crostini mit Tomaten oder Oliven	pro Stück	4
Spiessli mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	4
Spiessli mit Melone und Rohschinken	pro Stück	4
Windbeutel mit Kräuterfrischkäsefüllung	pro Stück	4
Risotto mit Pilzen, Tomaten oder Blütenzauber	pro Person	5
Canapés geviertelt (Ei, Käse, Schinken, Salami etc.)	pro Canapé	6
Canapés geviertelt de Luxe (Lachs, Rohschinken, Brie etc.)	pro Canapé	7

Zusammengestellte Apérohäppchen servieren wir Ihnen gerne.

Der Preis beträgt zwischen CHF 10 und CHF 12 pro Person für 3 Komponenten.

Apéro riche auf Anfrage mit weiteren Komponenten möglich. Der Preis richtet sich nach Auswahl und Offerte.

## SALATE

Grüner Salat	9
Gemischter Salat	11
Nüsslersalat mit Haselnussdressing, garniert mit Ei und Speck (saisonal erhältlich)	13.50
Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette, gehobelter Belper Knolle und Nüssen	14
Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesansplittern und Knoblauchcroûtons	14
Salat «Caprese» mit Tomaten, Buffalo Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	15
Bunter Saison Salat mit Avocado, Granatapfelkernen und Käsecracker	16

## SUPPEN

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Backerbsen, Gemüseperlen)	8
Saisonale Cremesuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis)	9
Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons	9
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Basilikumschaum	11
Weissweincremesuppe mit Vacherin-Ravioli	14
Spanische Gazpacho (Gemüsekaltschale), Krevettenspiessli mit Zitronengras und Kartoffelstroh	15
Pilzcappuccino mit Trüffelscheiben und Blätterteig-Dekor	16

## KALTE VORSPEISEN

Melonenfächer mit Rohschinken (saisonal)	16
Krevettencocktail mit Toast	17
Vitello tonnato	17
Pilztiramisu mit Portweinkirschen und Salatbouquet	19
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan-Spänen, Olivenöl, Rucola und Cherry-Tomaten	21
Antipasti misti (gemischter italienischer Vorspeiseteller)	22
Rauchfischkarussell (Geräucherter Lachs, Forelle, Makrele, Stör und Thunfisch) mit Meerrettichschaum, Brioche und Butter	24



## PASTAGERICHTE & RISOTTO

Spaghetti alla carbonara (Parmaschinken, Knoblauch, Eier, Rahm und Parmesan)	25
Orecchiette mit Gemüse (Saisonal)	25
Penne all'arrabbiata (scharf)	25
Tagliatelle al pesto	25
Casarecce alla moda nostra (Rohschinken, Zwiebeln, Tomaten und Rahm)	25
Zitrusfrüchterisotto mit sautierten Riesenkrevetten	31

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kartoffelfächer	23
Gemüsetortilla mit Kartoffeln, dazu Sauerrahm	23
Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce und Pecorino	23
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti	24
Fregola Sarda, Sardische Pasta-Spezialität mit Tempuragemüse und Pesto	24
Blütenzauberrisotto mit Mascarpone und grilliertem Gemüse oder Pilzen	25
Tofugeschetztes «Stroganoff» mit Peperoni, Pilzen und Creme Fraîche, Spätzli	26

## FISCH

Sautierter Zander auf Rahmlauch mit eingelegten Zwiebeln	37
Pikanter Riesenkrevettenspiess mit Mango-Salsa	38
Gebratene Lachstranche mit Dillrahmsauce	38
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce	38
Grilliertes Thunfischsteak mit rosa Pfeffer	39
Gerollte Seezungenfilets mit Kräutersauce und Gemüseperlen	42

Unsere Pasta-, Risotto- und Fischgerichte können Sie auf Wunsch auch als kleine Portion, je nach Gericht mit und ohne Stärkebeilagen, als warmen Zwischengang bestellen. Der Preis für den Zwischengang beträgt CHF 19 pro Gericht, Ausnahme beim Risotto mit Krevetten CHF 25.

## HAUPTGÄNGE

Schweinssteak mit Kräuterbutter	29
Schweinsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt, Cognacsauce	30
Gebratene Pouletbrust mit Ricotta und Kräutern gefüllt, Whiskysauce	31
Glasierte Kalbsschulterwürfel mit Paprikasauce	34
Schweinskarreebraten mit Morchelrahmsauce	35
Zürcher Geschnetzeltes (Optional mit Rösti)	36
Gespickter Rindsschmorbraten mit Speck, Brotcroûtons und Champignons (ab 6 Personen)	36
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce	36
Geschnetzelte Kalbsleber mit Himbeeressig und frischen Himbeeren	38
Gebratenes Lammrückenfilet mit Senf-Butterkruste, Lavendeljus	43
Wiener Schnitzel mit Zitronengarnitur und Preiselbeeren (max. 20 Personen)	44
Im Ofen gegarter Rindsrücken mit Portweinjus (ab 6 Personen)	44
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	44
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Portweinsauce (ab 6 Personen)	46
Kalbssteak mit Champignonsauce	46
Rindsfiletmedaillons mit Béarnaisesauce	49

Diese Gerichte werden Ihnen mit Gemüse vom Markt und einer Stärkebeilage nach Wahl serviert.

Stärkebeilagen:

Tagliatelle, Spätzli, Reis, Risotto, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten  
Pommes Frites, Pommes Allumettes

## DESSERTS

Karamellköppli mit Rahm und Früchten	8
Schwarzwäldertorte (Stückpreis)	8
Gebrannte Creme mit Brätzeli	9
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	10
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchten garniert	11
Tiramisu	12
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokos-Panna Cotta	12
Eiskaffee «Arcadia»	13/10
Dessertteller «Arcabaleno»	
Sorbetteller mit Früchten und Fruchtmarksauce	13
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace	14
Schokoladen-Nuss-Gefrorenes im Biskuitmantel	
Pralinésauce und Gebäck	15
Dessertteller «Arcadia»	
mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	16
Dessertbuffet «Arcadia» (ab 15 Personen)	21

## KÄSE

Käseteller (5 Sorten Hart & Weichkäse) mit Trauben, Nüssen und Olivenbrot	14
---	----

# SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

## Frühlingsmenu №1

Spargel-Panna Cotta mit Rauchlachsrosette, Radieschen  
und Limonen-Holundervinaigrette



Tomatenessenz mit Sherry



Niedergegarter Rindshohrücken  
mit grobkörniger Senfhollandaise  
gebratene Frühlingskartoffeln

Baby-Gemüse



Erdbeer-Rhabarber-Ragoût  
mit Sesamkrokant-Parfait

85

## Frühlingsmenu №2

Geräucherte Entenbrust mit Frühlingsalat  
und gehobelter Belper Knolle



Weissweincremesuppe  
mit Bärlauch Ravioli



Kalbfleischröllchen mit Ricotta-Zitronenfüllung

Madeirajus

Nudeln

Frühlingsgemüse



Mariniertes Ananas-Carpaccio  
mit Kokos-Panna Cotta

80

## Sommermenu №1

Trilogie von der Melone  
mit Feta, Minze und Limonen-Öl



«Gazpacho»  
mit eingelegtem Gemüse und Olivenöl  
Crostini



Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet  
mit Ananassalbeijus  
Pilzrisotto  
Gedämpfte Tomaten



Panna Cotta mit marinierten Feigen  
und Pistazien-Schichtmarzipan

86

## Sommermenu №2

«Panzanella di Bufala»  
Tomatensalat mit Basilikum,  
Büffelmozzarella und Croûtons



Mandelsuppe  
mit schwarzem Knoblauch



Schweizer Poulardenbrust  
mit Ratatouillesauce  
Kartoffelstampf  
Baby-Karotten



Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer  
und Piña Colada-Schaum

72



## Herbstmenu №1

Nüsslisalat mit Birne,  
Trauben und Nüssen



Kürbissuppe  
mit Ziegenkäse



Hirschgeschnetzeltes mit Wachholderjus

Butterspätzli

Rotkraut

Wildgarnitur



Birnen-Tarte  
mit Nougat-Thymian-Eis

78

## Herbstmenu №2

Randencarpaccio mit Haselnussöl,  
Frischkäsemousse und Friséesalat



Eierschwämmlicremesuppe  
mit Speckwürfeli und Nüsslerpesto



Rindsfiletmedaillons  
mit Süsstmotsauce

Rote Polenta

Wirsinggemüse



Griechischer Joghurt mit Honig,  
Walnüssen und Kokosmakronen

92

## Wintermenu №1

Nüsslersalat mit geräucherter Entenbrust,  
Orange und Feigensenf



Randensuppe  
mit Crème Fraîche und Mandeln



Niedergegartes Kalbsnierstück  
mit Marsalajus

Maiskrapfen

Gedünstetem Lauch



Schokoladenmousse  
mit aromatisiertem Lebkuchen und Orangenkompott

89

## Wintermenu №2

Wintersalat  
mit Ziegenkäse im Roggenbrotmantel  
Quitten-Vinaigrette



Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit farbigem Eierstich



Kalbsschulterbraten mit Dörrzwetschgenfüllung  
Lavendeljus

Maisgriessschnitten

Mandel-Brokkoli



Vanille-Parfait  
mit Meringue und Maroni-Eis

78

## FÜR EIN KLEINES BUDGET

Gemischter Salat	
Kalbsrahmschnitzel Nudeln Pfirsich mit Rahm	38
—	
Grüner Salat	
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce Rösti Karotten	31
—	
Pastetli mit Kalbfleischfüllung und Pilzen Karotten und Erbsen	26
—	
Kalter Teller mit Schinken, Salami, Bresaola und Käse garniert Brot und Butter	25
—	
Lauwarmer Beinschinken Kartoffelsalat	25

## KLEINE DESSERTS

Tagesdessert	7.50
Schwarzwälder-Schnitte	8
Coupe Jacques, Vanilleglacé mit Fruchtsalat	8
Gebrannte Creme mit Brätzeli	9

Weitere Gerichte oder Buffetvarianten nach Ihren Wünschen besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen.

# BANKETT- UND TAGUNGSANGEBOT

## Unsere Bankett- und Tagungsräumlichkeiten

Saal mieten		Ganzer Tag / Halber Tag (bis 4 Std)
Bolligen Saal (30 m2)	bis max. 20 Personen	CHF 200 / 120
Ostermundigen Saal (30 m2)	bis max. 20 Personen	CHF 200 / 120
Beide Säle zusammen (60 m2)	bis max. 40 Personen	CHF 350 / 200
Vechigen Sitzungsraum (17 m2) (mit Flat Screen und Minibar)	bis max. 6 Personen	CHF 150
Ittigen Saal 1 (131 m2)	bis max. 50 Personen	CHF 400
Ittigen Saal 2 (149 m2)	bis max. 70 Personen	CHF 400
Ittigen Saal 1+2	bis max. 120 Personen	CHF 750

Die Bestuhlungsart erfolgt nach Ihren Wünschen und den Platzverhältnissen entsprechend. Runde Tische können wir keine zur Verfügung stellen.

## Infrastruktur

➤ WLAN für alle Besucher	gratis
➤ Flip-Chart	CHF 20
➤ Pinwand	CHF 20
➤ Rednerpult	CHF 20
➤ Mobile Grossleinwand	CHF 30
➤ Headset Funkmikrofon	CHF 50
➤ Mobiler Beamer	CHF 80
➤ Gestimmter Flügel	CHF 300

## Kaffeepausenbuffet im Raum

Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure), Kaffee/Tee (Nespresso-Maschine), Orangensaft, Früchtekorb, Gipfeli (morgens) und Süsgebäck (nachmittags)

Buffet ab 4 Personen à discretion CHF 18 /p. Person

Getränke und Verpflegung dürfen Sie gerne bei uns vorbestellen. Diese werden nach Aufwand verrechnet.

## Bankette

Für Bankette verrechnen wir keine Saalmiete!

Gerne dekorieren wir die Räumlichkeiten bzw. den Esstisch nach dem Charakter Ihres Anlasses und nach Ihren Vorstellungen. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten weiter verrechnet. In den Menüpreisen sind nebst dem Gedeck Tischlampen bzw. Kerzen, unser Standard-Menükärtli inbegriffen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST.  
Version April 2024

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## MENÜKARTEN

Die Menükarten werden von uns auf Ihren Wunsch gedruckt. Geben Sie uns den gewünschten Text/Bild frühzeitig bekannt.

## TISCHDEKORATION

Die florale Tischdekoration organisieren wir gerne für Sie. Lassen Sie uns Ihre Vorstellungen wissen. Verrechnung nach Aufwand.

## FREINACHT-ANLÄSSE

Für geschlossene Gesellschaften mit gemeinsamem Nachtessen berechnen wir ab 00.30 Uhr einen Pauschalzuschlag von CHF 120.- pro angefangene Stunde.

## HAFTUNG UND VERSICHERUNG

Allfällige Beschädigungen an Infrastruktur und Mobiliar stellen wir nach Aufwand in Rechnung. Für Garderobe und persönliche Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

## ANNULLATIONSREGELUNG

Bis 14 Tage vor dem Anlass werden für Annullationen keine Gebühren verrechnet. 3-13 Tage vor dem Anlass 50% und ab 48 Stunden vor dem Anlass 100% des Menüpreises und/oder der Raummiete und Pauschale. Die definitive Teilnehmerzahl muss uns spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises/Pauschale.

## PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

Zu Allergenen, Intoleranzen und Inhaltsstoffen in unseren Produkten geben Ihnen die Service-Mitarbeitenden, sowie die Bankettverantwortlichen gerne Auskunft.

## ZAHLUNGSART

Bar, EC-Direct, Postcard, Kreditkarte oder Rechnung mit Einzahlungsschein. Zahlungsfrist ist 10 Tage nach Erhalt der Rechnung.