



Schwellenmätteli Restaurants
_Riviera Bern

Schwellenmätteli Casa



Bankettdokumentation

Schwellenmätteli Restaurants, Riviera Restaurants SA, Dalmaziquai 11, CH-3000 Bern 13
t_+41 (0)31 350 5001 f_+41 (0)31 350 5002
info@schwellenmaetteli.ch, www.schwellenmaetteli.ch



BANKETTANGEBOT CASA

Aperitivo

Schiacciate miste

Die italienische Spezialität mit frischen Zutaten auf einem dünnen Teigboden mit Olivenöl.
Perfekt zum Aperio.

Bruschetta, mit Tomaten concassé und Rucola
Verdure grigliate, mit grilliertem Gemüse
Salmone affumicato, mit geräuchertem Lachs und Crème Fraîche
Vitello tonnato

Preis pro Person 8.50

Stuzzichini misti della Casa

Grissini con mortadella	1 Stk	2.00
Grissini con bresaola	1 Stk	2.50
Spiedino di pomodoro e mozzarella	1 Stk	3.50
Involtini di melanzane con pomodori secchi e basilico	1 Stk	2.50
Spiedino di salsicce con peperoni e zucchetti	1 Stk	3.50
Bruschetta al pesto	1 Stk	2.50
Zeppoline di pasta cresciuta con salvia	3 Stk	2.50
Olive ascolane	3 Stk	3.00
Polenta con pesto	1 Stk	2.00

Insalata - Salate

Insalata mista
Gemischter Salat 9.00

Insalata di finocchi e arance con rucola pinoli e uva sultanina
Fenchelsalat mit Orangen, Rucola, Pinienkernen und Sultaninen 10.50

Antipasti freddi – Kalte Vorspeisen

Insalata di polipo e patate con capperi e olive nere
Tintenfischsalat mit Kartoffeln, Kapern und schwarzen Oliven 16.00

Prosciutto crudo - mozzarella
Rohschinken mit Mozzarella 14.50

Panzanella con mozzarella di bufala
Toskanischer Brot-Peperonissalat mit frischem Büffelmozzarella 15.50

Minestre - Suppen

Zuppa saporita di cozze con crostini di pane all'aglio
Miesmuschelsuppe mit Knoblauchcrostini 12.50

Minestrone alla genovese
Gemüseeeintopf nach Genoveser Art 10.00

Pappa al pomodoro
Toskanische Tomaten-Brotsuppe 10.00



Primi – Warme Vorspeisen

Pennette agli scampi <i>Pennette mit Scampi</i>	27.50
Orecchiette con melanzane basilico e scamorza affumicata <i>Frische Teigwaren mit Auberginen, Basilikum und geräuchertem Scamorza</i>	16.50
Risotto con funghi porcini <i>Steinpilzrisotto</i>	19.50

Secondo pesce – Hauptgänge mit Fisch

Filetti d'orata in crosta di patate su risotto pomodori secchi e prosecco <i>Goldbrassenfilet in der Kartoffelkruste auf Proseccorisotto und getrockneten Tomaten</i>	37.00
Filetto di pescatrice con caponata e risotto aglio agrumi <i>Seeteufelfilet mit Caponata und Zitrus-Knoblauch-Risotto</i>	38.00

Secondi carne – Hauptgänge mit Fleisch

Filetto di manzo ai funghi porcini con verdure griglia e crocette patate <i>Rindsfilet mit Steinpilzen, grilliertem Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten</i>	44.00
--	-------

Ab 15 Personen:

Lombata di vitello al forno con crosta di erbette, patate e verdura <i>Kalbnierstück in Kräuterkruste im Ofen gebraten mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	42.00
---	-------

Ab 15 Personen:

Brasato di manzo al barolo con pappardelle ai funghi porcini <i>Rindsschmorbraten an Barolosauce mit frischen Breitbandnudeln an Steinpilzen</i>	38.00
---	-------

Filetti di coniglio con pomodorini capperi e olive nere con verdure miste alla griglia <i>Kaninchenfilet mit Cherrytomaten, Kapern und schwarzen Oliven auf grilliertem Mischgemüse</i>	37.00
--	-------

Secondo vegetariano – Vegetarische Hauptgänge

Parmigiana di melanzane <i>Auberginengratin</i>	26.00
--	-------

Ravioli di magro <i>Frischkäseravioli</i>	26.00
--	-------

Piatti di legumi misti <i>Gemischtes Grillgemüse</i>	24.50
---	-------

Dolce

Tiramisù Casa <i>Tiramisu Casa</i>	10.50
---------------------------------------	-------

Semifreddo ai cantucci e vino santo <i>Halbgefrorenes aus Mandelgebäck und Vin Santo</i>	12.50
---	-------

Semifreddo al melone <i>Halbgefrorenes mit Melone</i>	12.50
--	-------



Schwellenmätteli Restaurants

Riviera Bern

Torta ai frutti di bosco <i>Waldbeerkuchen</i>	10.50
Torta al limoncello della Casa <i>Limoncello-Kuchen Casa</i>	11.50
Fragole fresche con Crema Chantilly <i>Frische Erdbeeren mit Crème Chantilly</i>	9.50
Buffet di dolce <i>Dessertbuffet: Tiramisù,, Panna cotta, Sorbetto al limone, Torta della Nonna mit Käse: Gorgonzola, Taleggio, Parmesan</i>	19.00 25.00
Weinvorschläge	
Weissweine	
Soave DOC, Veneto, Sant'Antonio	39.00
Südtiroler Pinot Grigio DOC, Alto Adige, Tramin	39.00
Roero Arneis DOC, Piemonte, Cornarea	55.00
Rotweine	
San Lorenzo Rosso Conero DOC, Marche, Umani Ronchi	39.00
Südtiroler Lagrein DOC, Alto Adige, Tramin	41.00
Salice Salentino Rosso Riserva DOC, Puglia	42.00
Cerasuolo di Vittoria DOC, Sicilia, Cos	58.00
Getränkavorschläge	
Mineralwasser ohne Kohlensäure San Pellegrino, Panna, 50cl	5.80
Mineralwasser mit Kohlensäure San Pellegrino, Liter	8.50
Diverse Softgetränke	4.50
Bier im Offenausschank, Carlsberg, 25 cl	4.00
Espresso, Caffè	4.20