



Schwellenmätteli Restaurants  
*\_Riviera Bern\_*

## Schwellenmätteli Lounge



### Aperodokumentation

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](mailto:info@schwellenmaetteli.ch), [www.schwellenmaetteli.ch](http://www.schwellenmaetteli.ch)



Schwellenmätteli Restaurants  
*„Riviera Berr“*

## **SCHWELLENMÄTTELI LOUNGE**

### **Jeder Anlass ein unvergessliches Erlebnis**

Unsere Lokalitäten an einmaliger Lage im Grünen an der Aare bieten den idealen Rahmen für einen gelungenen Privat- oder Firmenanlass jeder Grössenordnung.

Planen Sie eine Geburtstagsfeier, ein Hochzeitsfest oder einen Firmenapero? Was auch immer Ihre Vorstellungen sind: Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und kreieren einen individuellen Anlass, der allen in bester Erinnerung bleibt.

Bis 10 Personen dürfen Sie gerne aus dem Aperoangebot, welches Sie in der Snackkarte des Restaurants Terrasse finden, auswählen. Ab 10 Personen können Sie sich etwas Schönes aus dem folgenden Angebot aussuchen.

In unserer Lounge fallen jeweils Raumbereitstellungskosten von CHF 500.00 sowie ein Nachzuschlag von CHF 150.00 pro angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr an.



## UNSER APERO ANGEBOT

### Mini-Sandwiches – Weizen-, Laugen-, Ruch- und Nussbrot

- |                             |      |          |
|-----------------------------|------|----------|
| • Rauchlachsmousse          | Stk. | CHF 3.00 |
| • Roastbeef mit Tartarsauce | Stk. | CHF 3.00 |
| • Thonmousse mit Tomaten    | Stk. | CHF 3.00 |
| • Kräuter-Ei-Tartar         | Stk. | CHF 3.00 |

### Mini-Croissants, Crostini und Pizzetten

- |  |      |          |
|--|------|----------|
| • Tomaten-Crostini mit Artischockenpüree       | Stk. | CHF 3.50 |
| • Laugen-Croissant mit Schinken-Chorizo-Mousse | Stk. | CHF 3.50 |
| • Mini-Pizzette mit Oliven                     | Stk. | CHF 3.50 |

### Quiches geschnitten

- |                                 |      |          |
|---------------------------------|------|----------|
| • Lorraine (Speck und Zwiebeln) | Stk. | CHF 2.00 |
| • Käse                          | Stk. | CHF 2.00 |
| • Gemüse                        | Stk. | CHF 2.00 |

### Gemüsekörbchen

- |  |            |          |
|--|------------|----------|
| Gemüse frisch geschnitten mit zwei Dipsaucen | pro Person | CHF 4.50 |
|--|------------|----------|

### Fingerfoodspezialitäten

- |   |      |          |
|---|------|----------|
| • Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce                              | Stk. | CHF 2.00 |
| • Gemüse Samosa (gefüllte asiatische Teigtaschen) mit Limettensauce | Stk. | CHF 2.50 |
| • Gefüllte Paprikaschote mit Thon und Kapern                        | Stk. | CHF 3.50 |
| • Dörrfrüchtebrot mit Brie de Meaux                                 | Stk. | CHF 4.50 |
| • Reis-Safran-Bällchen (Orangini) mit Mozzarella                    | Stk. | CHF 3.00 |
| • Spanische Fleischbällchen (Albondigas) mit Tomatencoulis          | Stk. | CHF 3.00 |
| • Pouletflügeli mit Thymian und Senf-Marinade                       | Stk. | CHF 3.50 |
| • Riesenkrevetten im Kokosmantel gebacken mit Süss-Saurer Sauce     | Stk. | CHF 3.50 |
| • Pumpernickel-Canapé mit Graved Lachs und Senf-Dillsauce           | Stk. | CHF 4.50 |
| • Jakobsmuschelspiesschen mit Orangen und schwarzem Sesam           | Stk. | CHF 8.50 |



### Saisonale Spezialitäten

- |   |      |          |
|---|------|----------|
| • Frühling: Spargelspitzen mit Iberischem Rohschinken | Stk. | CHF 4.50 |
| • Sommer: Melonenspiesschen mit Zitronenmelisse       | Stk. | CHF 2.50 |
| • Herbst: Feigen im Rohessspeck                       | Stk. | CHF 4.00 |
| • Winter: Datteln im Speckmantel                      | Stk. | CHF 3.50 |

### APERITIF PACKAGES LOUNGE

#### Cocktail 1 pro Person CHF 20.50

- Mini Sandwiches 3 Stk. (Roastbeef, Rauchlachs, Kräuter-Ei)
- Gemüsekörbchen mit 2 Dipsaucen
- Käsequiche geschnitten
- Riesenkrevette im Kokosmantel mit Süss-Saurer Sauce
- Gefüllte Paprikaschote mit Thon und Kapern

#### Cocktail 2 pro Person CHF 25.50

- Mini Sandwiches 3 Stk. (Roastbeef, Rauchlachs, Kräuter-Ei)
- Gemüsekörbchen mit zwei Dipsaucen
- Dörrfrüchtebrot mit Brie de Meaux
- Tomaten-Crostini mit Artischockenpüree
- Pouletflügeli mit Thymian und Senf
- Reis-Safran-Bällchen (Orangini) mit Mozzarella

#### Cocktail 3 pro Person CHF 32.50

- Mini Sandwiches 3 Stk. (Roastbeef, Rauchlachs, Kräuter-Ei)
- Gemüsekörbchen mit zwei Dipsaucen
- Spanische Fleischbällchen (Albondigas) mit Tomatencoulis
- Pumpernickel-Canapées mit Graved Lachs und Senf-Dillsauce
- Gemüsesamosa mit Limettensauce
- Pouletspiesschen mit Honig und Soja
- Laugen-Croissant mit Schinkenmousse und Chorizo



## GETRÄNKEVORSCHLÄGE

### \_Mineral

Diverse Softgetränke	33 cl	CHF	4.60
Mineral mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF	8.50
Orangensaft Granini	Liter	CHF	12.00

### \_Bier

Carlsberg Bier im Offenausschank	25 cl	CHF	4.50
----------------------------------	-------	-----	------

### \_Schaumweine

Prosecco d.V., DOC Extra Dry Althea	75 cl	CH	59.00
Moscato d'Asti DOCG Fratelli Bera	75 cl	CHF	54.00
Mercier Champagner	75 cl	CHF	98.00
Veuve Clicquot Champagner	75 cl	CHF	135.00

### \_Weissweine

Télero Salento, IGT, Càntele, Puglia, Italien	75 cl	CHF	39.00
---	-------	-----	-------

*Telero wird aus Bombino und Garganega, beides Weissweintrauben welche im Salento heimisch sind, sowie Chardonnay gekeltert. Mit seiner Reintönigkeit und Frische überzeugt dieser Wein als Begleiter von reichhaltigen Apéros zu jeder Tageszeit.*

Château les Tuileries, Entre deux mers, Bordeaux, Frankreich	75 cl	CHF	42.00
--	-------	-----	-------

*Dieser Weisswein aus Sauvignon Blanc und Sémillon besticht durch sein frisches Bouquet von Litschis, Holunderblüten und Stachelbeeren. Seine unverkennbare Sauvignon-Frische ruft im Gaumen Noten von Limonen und Grapefruits hervor. Bestens geeignet zum Apéro, gedämpften Süsswasserfischen und Poulet- sowie Käsegerichten.*

Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Waadt	75 cl	CHF	49.00
---	-------	-----	-------

*Das Chasselas-Traubengut, mehrheitlich aus biodynamischem Rebbaun, liefert die Grundlage für Weine mit aussergewöhnlicher Struktur und Finesse. An der 38. Berner Weinmesse hat er die versammelten Spitzenchasselas übertrumpft und die Auszeichnung «Top of Swiss Wine» eingeheimst.*

Señorio de Rubios, Bodegas Coto Redondo, Rias Baixas, Galizien, Spanien	75 cl	CHF	52.00
---	-------	-----	-------

*Besonders zu Fisch und Meerfrüchten geeignet. Dieser aus der Albariño-Traube gekelterte Wein hat eine Strohgelbe Farbe, sein Bouquet erinnert an grüne Früchte und Heu. Im Gaumen schmeckt der Wein sehr ausgewogen mit dezenter Frucht- und zarter Bitternote.*



Schwellenmätteli Restaurants  
\_Riviera Bern

Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte, Arneis 75cl CHF 58.00

*Arneis ist eine autochtone Weissweintraube, auch Nebbiolo bianco di Roero genannt, aus der erfrischende Weissweine gewonnen werden. Diese verfügen über eine auffallend strohgelbe Farbe, über blumige Düfte und ausgeprägte Fruchtaromen. Passt hervorragend zu Apéros und Vorspeisen.*

**\_Rotweine**

Negroamaro Salento IGT, Càntele Puglia 75 cl CHF 42.00

*Wein von tiefer rot-violetter Farbe mit einem intensiven, fruchtig-würzigen Bouquet. Körperreicher und warmer Wein mit samtigem Abgang. Passt zu rotem Fleisch, Wild oder Hartkäsen.*

Côtes du Rhône Village "Les Brigières", Domaine de Piaugier, Sablet 75 cl CHF 45.00

*Aus dem südlichen Rhonetal stammender Wein, hergestellt aus Grenache und Mourvèdre. Reift während 16 Monaten im Barrique. Sein Reichtum und seine Ausgewogenheit machen den Wein auch in jungen Jahren zu einem feurigen Vergnügen.*

Tinto da Anfora, Bacalhôa, Alentejo, Portugal 75 cl CHF 49.00

*Eine äusserst gelungene Assemblage aus den portugiesischen Trauben Trincadeira, Aragonés, Touriga Nacional, Alfrocheiro und Cabernet Sauvignon. Die fruchtige Nase wird begleitet von Holznoten und leichtem Tabak. Im Gaumen kommen die schönen Gerbstoffe und die kräftige Statur zur Geltung. Der Wein passt zu Grilladen, kräftigen Speisen aus dem Ofen, aber auch zu Pasta oder schön reifem Käse.*

Rejadorada Roble D.O., Toro, Zamora, Spanien 75 cl CHF 52.00

*Ein kräftiger Wein hergestellt aus der Tempranillo-Traube. Er besticht durch seinen robusten, fruchtigen Körper und seine Frische. Ein lebendiger Wein mit gut integrierten Tanninen. Sein Bukett erinnert an Waldbeeren und Kirschen, aber auch leichte Holzaromen sind vorhanden. Wir während 6 Monaten in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Besonders geeignet zu gebratenem Lamm- und Rindfleisch.*

Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin, Alto Adige, Italien 75 cl CHF 59.00

*Ein Verschnitt aus den klassischen Bordeaux-Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Dieser Wein präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere und leichte Tabaknoten. Sein vollmundiger und fruchtiger Geschmack passt hervorragend zu kurz gebratenem rotem Fleisch.*