



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 Belle“*

## **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 fällt jeweils eine Raummiete sowie Raumbereitstellungskosten von CHF 500.00 pro Anlass an. Diese entfällt ab einem Umsatz von CHF 10'000.00. Der Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr ist in jedem Fall fällig.



## 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 |
| • Pumpnickel-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 4.50
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	CHF 51.00
Moscato d'Asti DOCG Fratelli Bera	75 cl	CHF 45.00
Mercier Champagner	75 cl	CHF 80.00
Veuve Clicquot Champagner	75 cl	CHF 96.00

### \_Weissweine

Télero Salento, IGT, Càntele, Puglia, Bombino	75 cl	CHF 34.00
---	-------	-----------

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

Südtiroler Weissburgunder DOC, Alto Adige	75 cl	CHF 38.00
---	-------	-----------

*Er eignet sich vorzüglich als Aperowein oder zu heimischem Fisch. Die wunderbare Frucht (Apfelnoten) und die knackige Säure tragen einmal mehr die unverkennbare Handschrift von Oenologe Willi Stürz.*

Südtiroler Sauvignon DOC, Tramin, Alto Adige, Sauvignon Blanc	75cl	CHF 45.00
---	------	-----------

*Tramin zählt definitiv zu den vorzüglichsten Sauvignon-Terroirs Italiens. Dieser Wein präsentiert sich insgesamt feingliedrig und subtil. Nach kurzer Belüftung gehen die zu Beginn gut wahrnehmbaren, typischen Mineraliennoten über in liebliche Düfte der Holunderblüte.*

Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Vaud, Chasselas	75 cl	CHF 47.00
---	-------	-----------

*Das Traubengut, mehrheitlich aus biodynamischem Rebbau, liefert denn auch 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.*



Schwellenmätteli Restaurants  
\_Riviera Bern

Schiefer Riesling, Van Volxem, Saar, Riesling 75 cl CHF 49.00

*Der Schiefer Riesling wird aus verschiedenen Lagen der Saar gekeltert. Der feinfruchtige, elegante Riesling eignet sich perfekt als Apéro-Wein für die Frühlings- und Sommertage oder aber als Begleiter von pikanten Speisen oder zu einheimischen Fischgerichten.*

Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte, Arneis 75cl CHF 55.00

*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 39.00

*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.*

Salice Salentino, Rosso Riserva DOC, Càntele, Puglia 75 cl CHF 42.00

*Gut strukturierter Wein mit rubinroter Farbe, komplexen Aromen (rote Früchte) und leichten Vanillenoten der Barrique. Harmonischer Tropfen, der am besten zu Rind-, Lamm- oder Wildgerichten passt.*

Tinto da Anfora, Bacalhoa, Alentejo, Portugal, Aragones, Trincadeira, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon 75 cl CHF 46.00

*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.*

Domaine des Tours Vaucluse AOC, Château des Tours, Rhône, Syrah, Grenache, Cinsault 75 cl CHF 48.00

*Der Wein wird wegen seiner sehr hellen Rubinfarbe allgemein erst unterschätzt. Dafür explodieren die Aromen in der Nase und auf dem Gaumen. Düfte von Kräutern und Gewürzen, unterstützt von reifen roten Früchten und schönen animalischen Noten.*

Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin, Alto Adige, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 75 cl CHF 53.00

*Der Rungg präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere und etwas nach Tabak. Sein vollmundiger fruchtiger Geschmack passt hervorragend zu kurzgebratenem rotem Fleisch.*

Pola Blauburgunder, Graubünden, Weingut Pola Von Sprecher 75 cl CHF 58.00

*Für Liebhaber der klassischen Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft eine Perle, die leider bereits zu den Raritäten in der Region gehört. Der kraftvolle Blauburgunder aus traditionellen Klonen, überzeugt mit markanter Frucht, abgerundeter Struktur, feinen Tanninen und der wohltuenden Frische. Dieser Blauburgunder passt hervorragend zu geschmorten Fleischgerichten.*