



Schwellenmätteli Restaurants  
*Riviera Bern*

## Schwellenmätteli Lounge



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



## **SCHWELLENMÄTTELI LOUNGE**

Die Lounge ist ein multifunktionaler Raum, der die gastronomischen Angebote im Schwellenmätteli ideal ergänzt. Das längliche Gebäude mit heller Fensterfront zur Aare ist zugleich Lounge- und Barbetrieb mit Party- und Bankettmöglichkeiten bis zu 100 bzw 300 Personen, aber auch Plattform für unterschiedliche Veranstaltungen. Dank der vielseitigen Infrastruktur, eignet sich das attraktive Gebäude ideal für Bankette, Feste und Seminare.

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.

## **CHECKLISTE FÜR SIE**

Haben Sie an alles gedacht?

- Art des Anlasses, Datum, Zeit
- Adresse, Rechnungsadresse
- Anzahl Personen, Anzahl Kinder / Kleinkinder, Kindersitzli
- Wie gross ist vorhandenes Budget
- Name Organisator, Tätschmeister
- Genauer Zeitplan
- Apéroangebot Getränke und Essen, Ort
- Art des Essens, Menü oder Buffet, Vegetarier
- Getränke, Verrechnung von Spirituosen
- Bestuhlung, Tischplan, Einrichtung, Technik
- Menükarten
- Serviettenformen
- Dekoration, Blumen
- Musik, Attraktionen, Bühne, spezielle Beleuchtung, Strom
- Verpflegung der Musiker und Künstler
- Parkplätze, Parkdienst, Securitas
- Verlängerung, Ende des Anlasses



## MENU AUSWAHL - AB 20 PERSONEN - LOUNGE

### Menu 1

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl ***	9.50
Schweinshalsbraten mit getrockneten Tomaten Olivenöl-Kartoffelpüree und gefüllten Zucchini ***	28.50
Ballon mit Erdbeeren und Kirschlikörschaum	12.50
Menu Komplett	45.50

### Menu 2

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl ***	10.50
Gebratene Pouletbrust mit Balsamicojus Safranrisotto und grilliertem Gemüse ***	32.50
Espresso-Flan mit Passionsfruchtsauce	10.50
Menü Komplett	49.50

### Menu 3

Tomatensuppe mit Basilikum ***	11.50
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Saisongemüse und Rosmarin-Kartoffeln ***	38.50
Gebrannte Crème mit frischen Beeren	11.50
Menü Komplett	56.50

### Menu 4

Rauchlachsvariation mit Meerrettichschaum (Tatar, Rauchlachsrose, gebratene Lachstranche)	klein 18.50 gross 27.50
***	
Gebratene Forellenfilets mit gehobelten Mandeln Dampfkartoffeln und Blattspinat ***	33.50
Schokoladenmousse mit Doppelrahm	14.50
Menü Komplett	62.50



### Menu 5

Lachstatare mit Sauerrahm und Tomatenvinaigrette ***	19.50
Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Mochelrahm- oder Steinpilzsauce (saisonal) Lauch-Kartoffelgratin und Gemüse ***	52.00
Sesam-Krokantparfait mit frischen Melonen oder Feigen (saisonal)	12.50
Menü Komplett	77.50

### Menu 6 - vegetarisch

Gurkenkaltschale mit Quark ***	10.50
Safran-Limettenrisotto mit grilliertem Gemüse ***	26.50
Ballon Framboise mit Joghurt	12.50
Menü Komplett	42.50

## MENU-ZUSAMMENSTELLUNG NACH WAHL - LOUNGE

### Kalte Vorspeisen

• Pikantes Tomatenküchlein mit Salatbouquet	17.50
• Lachstatare mit Sauerrahm, knackigen Blattsalaten und Kräutervinaigrette	19.50
• Asiatischer Glasnudelsalat mit Crevetten- oder Pouletspiess und Mohnsamen	21.50

### Warme Vorspeisen

• Grilliertes Zanderfilet mit frischen Kräutern	19.50
• Papardelle mit Artischockenpistou und Oliven	18.50
• Zitronenrisotto mit grillierter Riesenkrevette	21.50
• Couscous mit Minze und pikant gebratenen Pouletstreifen	19.50

### Salate

• Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	9.50
• Rispentomaten Salat mit Büffelmozzarella und Rucolapesto	18.50
• Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Tomaten und Gurke	16.50

### Suppen

• Tomatencremesuppe mit Gordons Gin (oder ohne)	11.50
• Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse	12.50
• Zitronengras-Kokossuppe	13.50



### Fleisch

- Gebratene Pouletbrust mit Balsamicojus  
Safranrisotto und grilliertem Gemüse 32.50
- Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise  
Saisongemüse und Rosmarin-Kartoffeln (ab 10 Personen) 38.50
- Schweinshalsbraten mit getrockneten Tomaten  
Olivenöl-Kartoffelpüree und gefüllten Zucchini 28.50
- Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Mochelrahm- oder Steinpilzsauce (saisonal)  
Lauch-Kartoffelgratin und Gemüse 52.00

### Fisch

- Grillierte Lachstranche mit Zitronenpfefferbutter  
und Basilikumreis 33.50
- Gebratene Bachforellenfilets mit gehobelten Mandeln  
Dampfkartoffeln und Blattspinat 33.50
- Redsnapperfilet mit Tomaten-Kräuteröl  
Couscous mit Kurkuma, Pistazien, Limetten und Auberginen 36.50

### Vegetarisch

- Safran-Limettenrisotto mit grilliertem Gemüse 26.50
- Auberginen-Polentalasagne mit Tomatencoulis 24.50
- Mediterraner Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Minze 23.50

### Desserts

- Trifle mit Joghurtglacé, Erdbeersorbet, Waldbeeren und Kirschlikörschaum 13.50
- Duo vom Schokoladenmousse mit Doppelrahm 14.50
- Sesam-Krokantparfait mit frischen Melonen oder Feigen (saisonal) 12.50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pistazienglacé 12.50



## THEMEN BUFFET – AB 20 PERSONEN - LOUNGE

### MEDITERANEE

#### Vorspeisen

- Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Tomaten und Gurke
  - Melone mit Rohschinken
  - Orientalisches Tabouleh mit Kichererbsen
  - Antipastigemüse (Aubergine, Zucchini, Artischocke, Peperoni)
  - Tomaten-Mozzarellasalat
- 24.50

#### Hauptgänge

- Redsnapperfilet mit kleinem Ratatouille
  - Kalbsschnitzel mit Limonensauce
  - Pouletbrust mit getrockneten Tomaten
  - Weissweinsrisotto
  - Penne all arrabiata
- 41.50

#### Desserts

- Frisches Ananascarpaccio mit schwarzem Pfeffer und Cointreau
  - Schokoladenkuchen mit Haselnüssen
  - Tiramisu
  - Stracciatellamousse mit Schokoladensplittern
  - Panna Cotta mit Himbeercoulis
- 26.50

**Buffet Komplett 88.00**

### FERNOST

#### Vorspeisen

- Süss-Saure Rettiche mit Koriander
  - Marinierte Sashimi-Würfel mit Sesam und Gurken
  - Frühlingsrollen mit Rindfleisch und Sweet Chilli Sauce
  - Gemüsesamosa mit Limettensauce
  - Asiatischer Gemüse-Glasnudelsalat mit Babykrevetten
- 32.50

#### Hauptgänge

- Pouletstreifen mit grünem Curry und Kokosnuss
  - Gebratene Nudeln mit Gemüse und Shitakes
  - Zander im Tempurateig
  - Parfümreis
  - Lachsspiesschen mit Honig und Soja
- 38.50



### Desserts

- Ingwer-Flan mit Schokolade-Chilisauce
- Gebackene Ananas mit Erdnuss-Rohrzucker
- Mango Crème
- Banane Kokoskuchen
- Exotische Früchtekomposition (Ananas, Mango, Passionsfrucht, Kiwi) 28.50

**Buffet Komplett 89.00**

### LOKAL

#### Vorspeisen

- Platte mit geräucherten Fischen (Forelle, Lachs, Felchen)  
Meerrettichschaum und Zitrone
- Selleriesalat mit Baumnüssen und Ananas
- Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
- Karottensalat mit Orange
- Zuckermaissalat mit Tomatenstreifen
- Fleischplatte mit Hobelfleisch, Salsiz, Salami, Truthahnschinken 32.50

#### Hauptgänge

- Äpller Makkaronen mit Erbsen und Speck
- Berner Käsekuchen mit roten Zwiebeln
- Eglifilets meunières
- Trockenreis
- Beinschinken mit Kartoffel-Lauchsalat 38.50

### Desserts

- Frischer Fruchtsalat
- Hausgemachte Kuchen (Apfel, Aprikose, Zwetschge, Waldbeeren und Himbeeren)
- Käsevariation mit fünf regionalen Sorten
- Gestürzter Karamell-Flan
- Meringue mit Rahm
- Süssmost Crème 26.50

**Buffet Komplett 90.00**



## STEHDINNER / -LUNCH LOUNGE

### Fingerfood kalt

- Gemüsekörbchen mit zwei Dip Saucen
- Tartelettes mit Lachsmousse und Kapern
- Tomatencroissini mit Artischockenpüree
- Auswahl von Mini Sandwiches (Roastbeef, Rauchlachs, gekochtes Ei)
- Pumpernickel-Canapées mit Graved Lachs und Senf-Dillsauce

### Fingerfood warm

- Käsequiche geschnitten
- Mini Schiffchen mit Oliven
- Zitronenrisotto mit Babykrevetten
- Gemüsesamosa mit Sweet - Chillisauce
- Gebackene Zanderknusperli mit Sauce Tatar

### Fingerfood süsses

- Mini Vanille-Plunder
- Mini Brownies
- Mini Expressoflan mit Passionsfruchtsauce
- Mini Fruchtspiesschen mit Pfefferminze
- Aprikosentartelette geschnitten

69.50



## 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 Weissweitrauben 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.*



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.*



## BRUNCH ANGEBOT

Gerne bieten wir jeweils von 10.00 - 14.00 Uhr für Gruppen ab 30 Personen einen speziellen Brunch in unserer Lounge an.

### Kaltes Buffet

Tomaten-Mozzarellaplatte mit Basilikumpesto

Frische Melone und Ananas (Kiwi, Passionsfrüchte) je nach Saison

Grilliertes Antipastigemüse

Crevettencocktail, Graved-Lachs, geräucherte Felchenfilets, Rauchlachs mit Zitrone

Birchermüesli

Fruchtsalat

Käseplatte (Aufschnitt, Rohschinken, Salami, Trockenfleisch)

Verschiedene Brote (Gipfeli, Zopf, Ruchbrot)

Dörrfrüchte (Aprikosen, Zwetschgen, Feigen, Rosinen)

Choco Flips, Cornflakes, Crunchy Crisps

Pistazien, Nüsse

Nature- und Früchtejoghurt

### Warmes Buffet

Rührei, Cipollata und Speck

Käse-, Speck- und Zwiebelkuchen

Schinkenkissen

Pouletflügeli

Sonntagsbraten

**pro Person CHF 49.00**

### Zuschlag

Mit einem Glas Prosecco

CHF 8.50



## GRUNDRISS / KAPAZITÄT

Apéro und Stehdinner bis 200 Personen

Bankette bis 110 Personen

Seminare je nach Bestuhlung

