



Koeniz - Bern

Apero Auswahl ab jeweils 8 Personen:

Unkompliziert:

Chips & Nüssli & Salztengeli 3.00

Schnell und Einfach:

Chips & Nüssli & Salztengeli 12.00
Chäschüechli
Butterstengeli mit Roschinken
Rohes Gemüse mit verschiedenen Dip – Saucen

Apero Auswahl ab jeweils 15 Personen zu Küchenöffnungszeiten.

Klein aber fein: Stück à 3.50

Diverse Buscetta (Rindstatar, Tomaten, Rauchfisch, Oliventapenade, Ziegenfrischkäse, Avocados)

Apero Riche

Buscetta (Tomaten, Oliventapenade, Rauchlachs Tatar an Wasbi, Avocados) 38.00
Rohes Gemüse mit verschiedenen Dip – Saucen
Kleines Mascarpone – Risotto mit Cipollati
Poulet Sate –Spiessli
Berner Zwiebelquiche
Pflaumen im Speckmantel
Butterstengeli mit Rohschinken



Koeniz - Bern

Einzelgerichte zum zusammenstellen:

Salate:

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Märitsalat mit Ei, Speck und Champignons	12.50
Salat mit gebratenen Kaninchenleber an Balsamicojus mit Salatbouquet	19.80
Bunter Blattsalat mit Chorizo – Quiches Ecken	13.50
Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse Zigarre	13.50
Tiramisû Caprese (Saison)	8.50

Kalte Vorspeisen

Lamm Tartar „ Provençale“ mit Oliven, Sonnengetrockneten Tomaten und Knoblauch-Buscetta	24.50
Rinds-Tartar mit Toaste und Butter	12.50
Tatar vom geräucherten Heilbutt an Wasabi auf Gurkencarpaccio	25.50
Rauchlachs an Dill-Senfmarinade mit Salatbouquet	24.50
Tintenfisch – Carpaccio an Oliventapenade mit Rucola und Knoblauch – Buscetta	25.50
Mediterrane – Ziegenfrischkäseterrine auf Basilikumsauerrahm	23.50
Vitello – Tonnato Terrine auf Kapernsauce mit Rucola	25.50
Tafelspitzterrine mit Frischem Meerrettich und Salatbouquet	24.50
Carpaccio vom Tessiner Bresaola mit Parmesanspänen und Rucola	26.50



Koeniz - Bern

Suppen & warme Vorspeisen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Bodensee-Fischsuppe	9.80
Selleriecrèmesuppe mit Rauchlachs	9.80
Thai – Currysuppe mit Riesencrevetten	9.80
Lemongrassüppchen mit Pouletfietspiesschen	9.00
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	9.00
Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen oder Gorgonzola	18.50
Hausgemachte Rauchlachsravioli an Meerrettichsauce	24.50
Riesencrevetten auf Champagnersauerkraut	23.80
Riesencrevetten auf Asiagemüse	23.80
Jackobs – Muscheln an Kräuter Beurre Blanc auf Wirsing	Saison
Blätterteiggebäck mit Milken und Pilzen	18.00
Kaninchenleberli auf Puy – Linsen an Balsamicojus	21.80
Safranrisotto mit Luganighe	22.80
Enten - Burgerli auf Couscous an Orangen Chutney	21.80
Lamm – Burgerli auf Oliven-Tomaten Kartoffelpüree	21.80



Koeniz - Bern

Berner und Nationale Hauptspeisen:

Rinds-Hackbraten mit Rotweijus am besten mit Händöpfelstock & Gemüse	19.50
Suure Mocke am besten mit Händöpfelstock & Gemüse	21.50
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	19.50
Bernerteller mit Rippli, Zunge, Zungenwurst, grüner Speck Markbein, Dörrbohnen und Sauerkraut	34.50
Emmentaler Kalbsvoressen (Safransauce) Kartoffelpüree	32.50
Bure Hamme mit Kartoffelsalat	28.50
Schweinsbraten Dentenberg , Butternüdeli & Gemüse	25.50
Kalbsschulterbraten an Thymianjus mit Weissweinrisotto und Ratatouille	32.50
Kalbshohrückensteak (Lily) an Morchelsauce mit Kartoffelgratin & Gemüse	54.00
Osso Buco Ticinese mit Bramata Polenta und Gemüse	38.00
Sternenteller (Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Salami, Käse)	24.50
Warmer Beinschinken mit Salat garniert und Kartoffelsalat	25.50



Koeniz - Bern

Hauptgerichte International

Maispoulardenbrust gefüllt an Estragon Rahmsauce mit Gemüse	35.00
Mistkratzeli aus dem Ofen mit Pommes Allumettes	35.00
Geschmorte Entenkeule an Glühweinjus mit Papardelle und Gemüse	36.00
Lackierte rosa geratene Entenbrust an Himbeeressigjus mit Couscous und Gemüse	37.00
Ganze Schweinshaxe mit Honig glaciert (ca. 1Kg.) mit frischem Meerrettich & Brot	Per Kilo
Schweinsteak an Pommery-Senfsauce mit Petersilenwurzelpüree und Gemüse	28.50
Schweinsfilet an Morchelsauce mit Papardelle und Gemüsebouquet	36.00
Kalbshohrücken an Rosmarinsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	54.00
Osso-Buco Cremolata mit Safranrisotto	39.00
Rinds-Brasato in Ripasso mit Mascarponeisotto und Ratatouille	28.50
Tafelspitz an Senfsauce auf Meerrettichpüree, Wurzelgemüse und Senffrüchte	40.00
Entrecôte Brodelaise mit Markbeinkruste, Butternüdeli und Gemüsebouquet	42.50
Rindsfilet an Schalottenjus auf Kräuterpolenta und Gemüsebouquet	52.00
Rindsfilet mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	56.00
Lamm – Karre Provençale mit Kartoffelgratin und Gemüse	45.00
Lammgigot an Minzsauce mit Lyonerkartoffeln und Bohnen im Speckmantel	33.80
Lamm Haxe an Portweinjus auf Safranrisotto mit Ripsen-Tomaten	38.50
Lamm Tajine mit Datteln und Couscous	28.50

Saisonale Gerichte wie Spargeln, Pilze, Beeren, Osterlamm, Gitzi, Maischollen, Wildgerichte, Martinigans etc. berücksichtigen wir selbstverständlich auch.



Koeniz - Bern

Vegetarische Gerichte

Ravioli allerlei je nach Saison	24.50
Hausgemachte Frühlingsrolle auf Asiagemüse mit Soja – Dip	24.50
Diverse Gemüse Gratins	22.50
Pilz Crêspelle auf Spinat mit Brie überbacken	26.50
Gemüse – Lasagne	24.50
Gemüse Tajine mit Datteln und Couscous	24.50
Gemüse Nasi - Goreng mit Tofu und Rührei	24.50
Gemüse Bami – Goreng mit Tofu und Rührei	24.50
Green Curry mit Asiagemüse, Tofu und Basmatireis	25.50
Älplermagronen mit Apfelmus	18.50
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce	19.00
Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzsauce	22.50

Fische & Krustentiere

Droschrückenfilet Pochiert an Pommery – Senfsauce, Wildreis und Gemüse	32.50
Seeteufel – Medaillons an Safransauce mit Petersilienwurzelpüree und Ratatouille	39.80
Seesaiblingsfilet an Nolly - Pratsauce auf Spinat mit Pilawreis	34.50
Thunfisch an Terijakisauce auf Asiagemüse mit Basmatireis	36.50
Riesencrevetten Spies San Daniele mit Paellareis und Gemüse	38.50



Koeniz - Bern

Käse

Käse Variation mit Birnen – Brot 16.50

Süssspeisen

Cappuccino Mousse 9.50

Schokoladen – Zwetschgen Cappuccino 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Vanilleeis 9.50

Crema Catalana 9.50

Lauwarmes Schokoladenkuchlein 12.50

Vermicelles – Trauben – Coupe 9.50

Zimt Tiramisu mit Trauben 9.50

Zwetschgen Kompott mit doppelter Maroni Fotzelschnitte 12.50

Caramel – Töpfli mit Rahm 7.50

Schoggi – Töpfli mit Rahm 7.50



Koeniz - Bern

Einige Menü Zusammenstellungen

Menu I

Bunter Blattsalat

Grossmutter's - Hackbraten mit Rotweinjus am beste mit Händöpfelstock & Gemüse

Caramel – Köppli mit Rahm

Menüpreis pro Person SFr.36.50

Menu II

Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse Zigarre

Schweinsbraten Dentenberg, Butternüdeli & Gemüse

Emmentaler gebrannte Crème

Menüpreis pro Person SFr.48.50



Koeniz - Bern

Menu III

Mediterrane – Ziegenfrischkäseterrine auf Basilikumsauerrahm

Selleriecrèmesuppe mit Rauchlachs

Ossobuco Cremolata mit Safranrisotto

Cappuccino Mousse

Menüpreis pro Person SFr.79.00

Menu IV

Tatar vom geräuchten Heilbutt an Wasabi auf Gurkencarpaccio

Enten - Burgerli auf Couscous an Orangen Chutney

Kalbshohrücken an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

Zwetschgen Kompott mit doppelter Maroni Fotzelschnitte

Menüpreis pro Person SFr.98.00



Koeniz - Bern

Menu V

Lamm Tartar „Provençale“ mit Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten und Knoblauch-Buscetta

Hausgemachte Rauchlachsravioli an Meerrettichsauce

Rinds-Brasato in Ripasso mit Mascarponeisotto und Ratatouille

Rhabarber Kompott mit Erdbeeren – Parfait

Menüpreis pro Person SFr.85.00

Menu VI

Tintenfisch – Carpaccio an Oliventapenade mit Rucola und Knoblauch – Buscetta

Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen

Seeteufel – Medaillons an Safransauce mit Petersilienwurzelpüree und Ratatouille

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Menüpreis pro Person SFr.84.50



Koeniz - Bern

Menu Orientalisch VII

Thunfisch – Tartar mit Ingwer und Sojasprossensalat

Lammburgerli auf Kichererbsebpüree

Truthahn – Gemüse Tajine mit Datteln und Couscous

Orangen – Parfait mit Orangenfilet an rosa Pfeffer

Menüpreis pro Person SFr.75.50

Ritter – Menu VIII

Knoblauchsuppe in der Brotkruste

Ganze Schweinshaxe mit Honig glaciert (ca. 1Kg.) mit frischem Meerrettich & Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person nach Gewicht ca.58.00



Koeniz - Bern

Menu IX

Gemischter Salat

Fondue Chinesoise

(200 gr. Rindfleisch)

Pommes Frites

Sechserlei Saucen

Senf Früchte

Mix Pickels

Fleischbrühe

Sorbet Colonel

Menüpreis pro Person SFr.59.50

(100 gr. Supplement) SFr.8.50



Koeniz - Bern

Einige Hinweise von A-Z

Annulations-Bedingungen

Wir benötigen 24 Stunden vor Ihrer Veranstaltung die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen.

Diese Zahl ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Des Weiteren gelten die in der Reservationsbestätigung aufgeführten Bedingungen.

Blumen und Dekorationen

Gerne bestellen wir Ihnen wünsch entsprechend Blumen und Arrangements.

Bitte ordern Sie diese rechtzeitig.

Der Preis berechnet sich nach Aufwand.

Brennbare Materialien

Auf brennbares Material sollte als Dekorationsmaterial verzichtet werden. (Aus feuerpolizeilichen Gründen, und ein Fehlalarm und die verursachten Schäden wir Ihnen in Rechnung stellen würden).

Kinder

Für unsere kleinen Gäste kümmern wir uns gerne individuell, oder stellen für Sie auch ein separates Menü zusammen.

Mahngebühren

Sollten Sie die Rechnung nicht Termingerecht begleichen, erheben wir für den Administrativen Aufwand folgende Gebühr:

1.Mahnung SFr.10.00

2.Mahnung Nach Aufwand des Inkasso Büro Credita AG Zug



Koeniz - Bern

Menüauswahl

Unsere Küche verwendet für die Produktion Ihrer Menüs ausschließlich frische saisonale Produkte.

Lassen Sie sich gerne durch uns beraten, die zusammenstellungen der Menüs sind nur Ideen und berücksichtigen kaum Saisonale Einflüsse.

Haben Sie spezielle Wünsche so sind wir jederzeit offen, wenn Sie sich umsetzen lassen.

Die Menüs auf der Karte sind ab 15 Personen kalkuliert, Sie lassen sich teils aber auch für kleinere Gruppen produzieren.

Menübesprechung

Die Details für Ihre Veranstaltung besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir uns genügend Zeit nehmen können.

Menükarten

Ihre Menükarten drucken wir auf weißem A5 Papier, wünschen Sie einen persönlichen Menütitel oder Ihr Firmenlogo auf der Karte so lassen Sie uns diese 24 Stunden zum Voraus elektronisch zukommen.

Mitarbeiter nach Mitternacht

Wenn Sie ein bisschen länger feiern möchten, verrechnen wir nach Mitternacht pro Mitarbeiter und angefangene Stunde SFr.50.--.

Wie viele Mitarbeiter wir brauchen hängt von der Anzahl Gästen und Aufräumarbeiten ab.

Parkieren

Wir haben eine beschränkte Anzahl Parkplätze zur freien Verfügung für unsere Gäste ums Haus und Einstellhallenplätze.

Für alle anderen Parkplätze gilt die allgemeine Straßenverkehrsordnung der Schweiz.



Koeniz - Bern

Preisänderungen

Wir behalten uns vor, bei jeweiligen Änderungen des Einkaufspreises unsere Preise anzupassen.

Musik

Wir verfügen über keine Hauseigene Anlage.

Werbung

Zeitungsanzeigen, wie Drucksachen mit dem Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel Sternen Koeniz bedürfen einer Zustimmung von der Direktion.

Übernachtungen

Sollten Sie sich nach der Veranstaltung auch noch kurzfristige dazu entschließen übernachten zu wollen, erkundigen Sie sich nach unseren interessanten Last – Minute – Preisen.

Zapfengeld

Für Weine die mitgebracht werden verrechnet wird pro Flasche (7.5 dl) ein Zapfengeld von SFr.32.00 inklusive der gesetzlichen MWST. erhoben.

Für Fragen und spezielle Anliegen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Monika & Marcel Fluri & Team