

Bankettvorschläge Restaurant Les Caves

Unsere Speisen werden frisch im Hause zubereitet. Mehrheitlich beziehen wir unsere Waren bei regionalen Kleinproduzenten. Wir legen grossen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte, welche nach Möglichkeit aus nachhaltiger oder biologischer Landwirtschaft stammen.

Dies sind einzelne Gerichte die Sie beliebig als Menü kombinieren können. Gerne stellen wir ein persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Entrée/ Vorspeisen

Salade verte mêlée <i>Gemischter Blattsalat</i>	6.-/8.-
Salade verte mêlée, avocats, fromage de chèvre et graines grillées <i>Gemischter Blattsalat mit Avocado, Geisskäse(CH/Bio) und gerösteten Kernen</i>	12.-
Paté au veau avec (BIO/CH) avec corne d'abondance sur coulis de pomme-noix <i>Kalbfleischpastete (BIO/CH) mit Totentrompeten auf Apfel-Baumnußsspiegel</i>	16.-
Filets de féra (CH) fumé avec toast et bouquet de salades <i>Geräucherte Felchenfilet(CH) mit Tost und Salatbouquet</i>	16.-
Frommage de Tomm rôti avec croûte de noix, servi avec chutney de poire et de la salade <i>Gebratener Tommkäse mit Nusskruste, Birnenchutney und Salatbouquet</i>	15.-
Carpaccio des betteraves rouges avec parmesan, huile d'olives et citron <i>Randencarpaccio mit Parmesansplitter, Olivenöl und Zitrone</i>	12.-
Crème de fenouil avec filet de féra poché <i>Fenchelcrèmesuppe mit pochiertem Felchenfilet</i>	11.-
Velouté de pois à la menthe <i>Erbsenschaumsuppe mit Minze</i>	8.-
Soupe à la courge au gingembre <i>Kürbissuppe mit Ingwer</i>	8.-
Crème de légumes <i>Gemüsecremesuppe</i>	8.-
Crème de carottes <i>Karottencremesuppe</i>	8.-
Crème de champignons <i>Chamignoncremesuppe</i>	8.-



Viande/ Fleisch

Poitrine de poulet (élevage au sol/CH) farcie au basilic et à la mozzarella enrobée de jambon cru, pommes de terre au romarin et légumes
Pouletbrust (Freiland/CH) gefüllt mit Basilikum und Mozzarella umhüllt mit Rohschinken, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 28.-

Emincé de bœuf (BIO/CH) sauce à la sauge et purée de pommes de terre au safran
Rindsgeschnetzeltes (BIO/CH) an Salbeisauce mit Safrankartoffelstock 28.-

Poitrine de canard (élevage au sol/CH), sauce à l'orange, gratin de pommes de terre et légumes
Gebratene Entenbrust (Freiland/CH) an Orangensauce mit Kartoffelgratin und Gemüse 36.-

Rôti de porc (BIO/CH) aux fruits secs, purée de pommes de terre au safran et légumes
Honig Schweinsbraten (BIO/CH) mit Dörrfrüchten Safrankartoffelstock und Gemüse 32.-

Daube de bœuf (BIO/CH), sauce aux tomates séchées, gratin de pommes de terre et légumes
Rindsschmoorbraten (BIO/CH) an Jus mit getrockneten Tomaten Kartoffelgratin und Gemüse 36.-

Gigot d'agneau (BIO/CH) au beurre à l'ail, gratin de pommes de terre et légumes
Lammgigotsteak (CH/Bio) mit Knoblauchbutter serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse 35.-

Roulade de veau (BIO/CH) avec farce aux herbes, jus de thym, riz pilaw et légumes
Kalbsroulade (BIO/CH) mit Kräuterfüllung an Thymianjus serviert mit Pilavreis und Gemüse 35.-

Poissson/ Fisch

Tranches de saumon (Label Rouge) sautées, beurre à la limette et riz au légumes
Gebratene Lachstranchen (Label Rouge) an Limettenbutter mit Gemüse 31.-

Filets de féra sautés, vinaigrette de framboises et pomme de terre au sel
Gebratenes Felchenfilet an Himbeervinaigrette mit Salzkartoffeln und Gemüse (Felchenröllchen) 28.-



Végétarien/ Vegetarisch

Lasagnes aux légumes à la ricotta gratinées, sauce tomate et fromage
Gemüselasagne mit Ricotta überbacken, Tomatensauce und Käse 22.-

Légumes au curry vert, chutney de mangue et riz basmati
Grünes Gemüsecurry mit Mangochutney und Basmatireis 28.-

Falaffels au yaourt à la menthe, riz et légumes
Falaffel mit Minzjoghurt Nussreis und Gemüse 29.-

Samosas au chutney et légumes d'hiver
Samosas mit Chutney und Wintergemüse 26.-

Cassolette de spätzli, légumes et crème
Spätzlipfanne mit Gemüse und Rahm 21.-

Quenelles à la sauce tomate
Malfati (Ricottakugel) auf Tomatensauce 23.-



Dessert

Tiramisu et pruneaux <i>Tiramisu mit Zwetschgen</i>	9.-
Gâteau au chocolat et crème Chantilly <i>Schokoladenkuchen mit Schlagrahm</i>	9.-
Mousse à la vanille et fruits au brandy <i>Vanillemousse mit Brandyfrüchten</i>	9.-
Mousse au Chocolat	9.-
Millefeuille et coulis de fruits <i>Cremeschnitten mit Früchtecoulis</i>	9.-
Séré et compote de pruneaux <i>Quarkcreme mit Zwetschgenkompott</i>	9.-
Panna cotta et coulis de fruits <i>Panna Cotta mit Früchtecoulis</i>	9.-
Parfait au nougat, sauce de chocolat froide <i>Knusperparfait mit kalter Schokoladensauce</i>	9.-
Assiette de fromage <i>Käseteller</i>	9.-

Declaration

Lamm: BIO/CH

Schwein: BIO/CH

Poulet: Freiland/CH

Rind: BIO/CH oder Freiland/CH

Fisch: Neuenburger- oder Bielersee

Gemüse und Früchte grösstenteils BIO / CH

