

TRADITIONELLER WINTERZAUBER FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN
IM NEU ERÖFFNETEN RESTAURANT & BAR ALLMEND

BSOFFNE ÖPFU - KENNSCH?

19.11.21-
31.01.22

**Traditionell geht es her in unseren Hütten –
ideal für Apéros und Umtrunke**

Glühwein, heisse Maroni, Chäsbrägu, Bsoffne
Öpfu, Berner Röstli oder Rotkohl-Suppe.
Unsere Themen-Hütten vor dem Restaurant &
Bar ALLMEND sorgen nicht nur für
kulinarischen Genuss, sondern auch für
traditionelles Ambiente für Ihren Anlass.

Winter-Apéro Riche CHF 59.- pro Person
Winter-Apéro in Kombination mit
anschliessendem Dinner CHF 39.- pro Person

**Geselliger Abend mit köstlichen
Wintermenüs**

Das winterlich dekorierte Restaurant & Bar
ALLMEND lädt zu einem geselligen Abend
ein: Köstliche Mehrgänge-Menüs sorgen
auch in den kalten Wintermonaten für
wohlig-warme Momente, mittags sowie
abends.

3-Gänge-Menü: CHF 40.-
4-Gänge-Menü: CHF 55.-
5-Gänge-Menü: CHF 75.-



HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Sichern Sie sich jetzt einen
Termin für Ihre Firmenanlässe
und Team-Apéros:
info@gastrobernexpo.ch
T +41 31 307 30 30

AUS UNSEREN URCHIGEN HOLZHÜTTEN SERVIERT

HÜTTENZAUBER APERÓ VARIANTEN

Marroni & Chäs-Hütte

Glühwein und alkoholfreier Punsch
Heisse Marroni im Zeitungspapier serviert
Mini Chäsbrägu mit Essiggemüse

Allmend & Berner-Hütte

Bsoffene Öpfu (Apfelmost, Calvados und Zimt) und Alkoholfreier Punsch
Verschiedene regionale Käse- und Trockenfleisch-Sorten mit frischem Ruchbrot
Zungenwurst-Tatar auf dem Gourmetlöffel
Berner Rösti im Weckglas
Mini Zwiebelkuchen

Grüne Hütte

Pilz-Wellington-Tasche
Amaranth-Frikadelle mit Gemüse
Rotkohl Suppe im Weckglas

PREIS

Winter-Apéro Riche CHF 59.- pro Person

Winter-Apéro in Kombination mit anschliessendem Dinner CHF 39.- pro Person

*das gesamte Angebot wird je nach Teilnehmerzahl aus 1 – 5 Hütten serviert.
Preisänderungen vorbehalten, gültig ab 10 Personen im Zeitrahmen des Angebots
vom 19. November 2021 bis 31. Januar 2022.

Ä GUETÄ!

SERVIERT IM RESTAURANT & BAR ALLMEND

WINTERZAUBER MENÜS

GSELLIG &
TRADITIONELL

3-GANG MENÜ

Gelbe Karottensuppe mit Vanille und Ingwer

Schweinshalsbraten mit Dörrfrüchten gefüllt
Kartoffelgratin

Broccoli mit Haselnüssen

Zweierlei Schokoladenmousse

Cremige Maronissuppe mit Laugen-Croûtons

Gebratene Pouletbrust an Lavendelsauce
Butternudeln

Knackiges Wintergemüse

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Randen-Tatar mit Rucola und Butterbrioche

Im Weisswein pochirtes Lachsfilet mit Safransauce
Champagner-Risotto

Karottenduo mit Lauch

Orangenparfait mit Nektarine

Angebot für 40.-/Person

[exkl. Getränke. Preisänderungen vorbehalten, gültig ab 10 Personen im Zeitrahmen des Angebots
vom 19. November 2021 bis 31. Januar 2022]

4-GANG MENÜ

Wintersalat mit karamellisierten Rosenkohlblätter und hausgeräuchertem Lachs

Randensuppe mit Sauerrahm

Kalbsschulterbraten mit Äpfel und Calvadosauce

Bramata-Polenta

Knackiges Wintergemüse

Birnen in Rotwein an Vanilleglace

Fenchelsalat mit Mandarinen und gebratenem Thunfisch

Pastinakencremesuppe mit Rohschinken-Spiessli

Rindshuftsteak an leichter Pfeffersauce

Rösti-Kroketten

Knackiges Wintergemüse

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Kürbisravioli mit Thymian

Filet vom Saint-Pierre auf Erbsen Püree

Camargue-Reis mit Tapioka

Knackiges Wintergemüse

Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Zimtglace

Angebot für 55.-/Person

[exkl. Getränke. Preisänderungen vorbehalten, gültig ab 10 Personen im Zeitrahmen des Angebots vom 19. November 2021 bis 31. Januar 2022]

5-GANG MENÜ

Gemischter Blattsalat mit Wachtelei und Bressaola

Rotkohlsuppe mit Lebkuchen und Blätterteiggebäck

Roastbeef mit Sauce Maltaise

Pommes Dauphine

Knackiges Wintergemüse

Berner Käse mit Urdinkel Brot

Pfirsich-Tarte-Tatin mit Doppelrahm

Entenbrust-Carpaccio mit Feldsalat und Pinienkerne

Kürbiscremesuppe mit Muskat und Grissini

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Steinpilzsauce

Wirsing Bramata

Confierte Cherrytomaten

Tatar vom Grindelwaldner Käse mit Trauben und Pumpernickel

Zwetschgen-Tiramisu und Zimt-Florentiner

Winterlicher Blattsalat mit Pfifferlinge, karamellisierte Nüsse an Marroni Dressing

Pochierter Seehecht auf rotem Bulgur mit Sanddorn-Sauce

Birnen sorbet mit Vieille Poire

Wasserbüffelsteak mit Rotwein Jus

Safranrisotto

Grüne Bohnen mit Speck

Quitten-Dreierlei

Mousse / Parfait / Tarte

5-GANG MENÜ

Winterlicher Blattsalat mit Edamame und Sanddorn Dressing

Gelbe Randensuppe mit Kresse

Pilz-Strudel mit Kräuter Velouté

Süsskartoffelpüree

Karottenduo mit Lauch

Blutorangensorbet

Zwetschgen-Flan mit Ahornsirup und Zimt



Angebot für 75.-/Person

[exkl. Getränke. Preisänderungen vorbehalten, gültig ab 10 Personen im Zeitrahmen des Angebots vom 19. November 2021 bis 31. Januar 2022]

KLASSIKER 3-GANG MENÜ

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise

Kartoffelgratin

Knackiges Wintergemüse

Weihnachtsstollen & Guezli

Angebot für 55.-/Person

[exkl. Getränke. Preisänderungen vorbehalten, gültig ab 10 Personen im Zeitrahmen des Angebots vom 19. November 2021 bis 31. Januar 2022]

VEGANE ALTERNATIVEN HAUPTGANG

Preissegment 40.-/Menüpreis

Mit Couscous gefüllte Tomaten verfeinert mit Minze und Rosinen
Oder
Zitronen - Fenchelrisotto

Preissegment 55.-/Menüpreis

Spinatstrudel mit getrockneten Tomaten
Oder
Mit Ratatouille gefüllter Portobello-Pilz

Preissegment 75.-/Menüpreis

Pfifferling-Ragout mit Kräutern und Süsskartoffelpüree
Oder
Pak-Choi-Cashew-Lasagne mit Zitronengras