

jetzt



## Bankett Angebot

**Restaurant Schlemmerei** jetzt Niedersimmental AG Lindenmatte 299o 3762 Erlenbach i. S.  
033 681 86 86 info@jetzt-nst.ch www.jetzt-nst.ch

# Lieber Gast



Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Restaurant Schlemmerei in Erlenbach i.S. durchführen möchten. Unsere Räumlichkeiten oder unsere Terrasse sind der ideale Ort dafür. Geniessen Sie schöne Stunden, lassen sich mit Köstlichkeiten verwöhnen und erfreuen Sie sich an der herrlichen Aussicht.

Gerne unterstützen wir Sie bei den Vorbereitungen und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein. Bei Fragen stehen wir Ihnen jetzt zur Verfügung.

## Wichtige Informationen

- Wir legen Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte.
- Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz. Sollte dies einmal nicht möglich sein, wird die Herkunft deklariert.
- Leiden Sie oder Ihre Gäste an Allergien oder Unverträglichkeiten? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir informieren Sie über Inhaltsstoffe und bieten mögliche Alternativen.
- Haben Sie einen besonderen Wunsch? Zögern Sie nicht, uns danach zu fragen.
- Damit wir planen können, bitten wir Sie um Ihre definitive Bestellung bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass. Eine Änderung der Personenzahl kann bis 24 Stunden vorher berücksichtigt werden.
- Wir organisieren gerne den passenden Blumenschmuck für Sie. Dieser wird nach Aufwand in Rechnung gestellt.
- Ihre Rechnung bezahlen Sie in bar oder per Einzahlungsschein innert 15 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Zögern Sie nicht uns jetzt anzurufen

Herzlichst  
Ihr Restaurant Schlemmerei-Team

# Apéro



**Baguette- und Gipfeli Sandwiches** (Ab 10 Personen)  
Mit verschiedenen Füllungen

CHF 10.00

**Crostini-Variation**  
Mit getrockneten Tomaten, Zwiebel- Käse und Oliven

CHF 9.50

**Schlemmer-Variation** (Ab 10 Personen)  
Verschiedene Köstlichkeiten nach Saison

CHF 18.00

# Stehlunch

**Schlemmer- Lunch** (Ab 10 Personen)  
Kokoscremesuppe mit Limette, Frittierte Crevette im Kartoffelmantel mit Ananas-Relish, Kartoffelsalatwürfel mit Ballenbergwurst, Tête de Moine auf Glarner Birnenbrot und Rauchlachsrolle mit Frischkäse

CHF 25.00

**Käseplatte** (Ab 10 Personen)  
Verschiedene Hart-, Halbhart- und Weichkäsespezialitäten dazu hausgemachter Butterzopf

CHF 20.00

**Fleischplatte** (Ab 10 Personen)  
Verschiedene Fleisch- und Trockenfleischspezialitäten dazu hausgemachter Butterzopf

CHF 22.00

# Süsse Kleinigkeiten

(Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte)



<b>Brownies Deluxe</b>	CHF 2.00
<b>Tonkabohnencreme mit Nidletäfelisauce</b>	CHF 3.00
<b>Safranschaum mit Himbeersauce</b>	CHF 3.00
<b>Nutella Tiramisù mit Banane</b>	CHF 3.00
<b>Rosmarin Panna Cotta mit Aprikosensauce</b>	CHF 3.00
<b>Ananassalat mit Minze</b>	CHF 3.00
<b>Butterblätterteig-Cornet gefüllt mit Diplomatencreme</b>	CHF 3.00
<b>Dessert nach Wunsch möglich.</b>	

# Frühling

## Vier Jahreszyte



### VORSPEISEN

#### **Grüner Spargelsalat**

mit Erdbeeren, Balsamico und Landrauchschinken

CHF 10.00

#### **Weisses Spargelcremesüppchen**

mit Apfel und Formaggini

CHF 9.00

#### **Bärlauchcremesüppchen**

mit Öl und schwarzem Knoblauch

CHF 10.00

### HAUPTGANG

#### **Zweierlei Spargelgratin**

Überbackene Spargeln mit Rugenwalder Rohschinken, serviert mit Sandkartoffeln

CHF 30.00

#### **Grilliertes Kalbssteak**

mit Morcheln und konfierten Frühlingszwiebeln, serviert auf einem Weissweinsrisotto

CHF 38.00

#### **Schweinsfilet- Medaillons in der Kräuterkruste**

mit Frühlingsgemüse und Safrannudeln

CHF 35.00

### SÜSSPEISE

#### **Kleine Rhabarber Götterspeise mit Erdbeersorbet**

CHF 10.00

#### **Marinierter Erdbeergratin unter Lavendelhaube**

CHF 10.00

#### **Erdbeer-Pavlova mit rosa Pfeffer**

CHF 12.00

# Sommer

## Vier Jahreszyte



### VORSPEISEN

#### **Sommer- Salatschüssel**

mit Gurke und Minze an Zitronensauce

CHF 10.00

#### **Cherry Caprese Salat**

mit diversen Tomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum

CHF 12.00

#### **Kalte Tomaten- Aprikosensuppe**

serviert mit Rauchmandeln

CHF 10.00

#### **Melonen- Randen Suppe**

mit Kichererbsen, Buttermilch und Koriander

CHF 10.00

### HAUPTGANG

#### **„Meer Trifft Land“ Meeresfrüchte- Risotto**

mit Safran, Parmesan, Mascarpone und Rohschinkenchips

CHF 30.00

#### **Kalt aufgeschnittenes Roastbeef**

auf Zucchetti Salat, mit Paprikamayonnaise und Süsskartoffel frites

CHF 36.00

#### **Kalbsmedaillon auf Erbsenpüree**

mit Salbei und Zitrone

CHF 32.00

### SÜSSSPEISE

#### **Frozen Joghurt mit Lindenblütensirup**

CHF 11.00

#### **Limettenparfait an Mango Sauce**

CHF 11.00

#### **Dessertteller mit Früchten und Zitronenrahm**

CHF 12.00

# Herbst

## Vier Jahreszyte



### VORSPEISEN

#### Feldsalat

Nüssler Salat mit pochiertem Ei, Trauben, gebratenem Speck und knusprigen Lebkuchen Croutons

CHF 15.00

#### Herbst- Salatschüssel

mit Pilzen und Kernen an Kürbissauce

CHF 10.00

#### Grilliertes Peperonicremesüppchen

serviert mit Birnensorbet

CHF 12.00

### HAUPTGANG

#### Tessiner- Braten

Schweinsbraten im Speckmantel, serviert mit Marroni und Bramata Polenta

CHF 27.00

#### Grilliertes Hirsch-Entrecote an Brombeersauce

mit Portweifeigen, Rosenkohlblätter und Kürbisspätzli

CHF 35.00

#### Vegetarische Spätzlipfanne

mit Eierschwämmchen, Sauerrahm und Preiselbeeren

CHF 27.00

### SÜSSPEISE

#### Kürbis- Orangenschaum

mit Honig und Kürbiskernen

CHF 10.00

#### Erdnussbuttercreme mit Whisky

und Caramel Glace

CHF 10.00

#### Traditionelles Vermicelles

mit Oberländer Meringue, Rahm und Vanilleglace

CHF 12.00

# Winter

## Vier Jahreszyte



### VORSPEISEN

#### Feldsalat

Nüssler Salat mit pochiertem Ei, Trauben, gebratenem Speck und knusprigen Lebkuchen Croutons

CHF 15.00

#### Pastinakencremesüppchen

Serviert mit Apfelsorbet

CHF 12.00

#### Gebackener Ziegenkäse mit Honig

serviert auf Randen Risotto und gerösteten Baumnüssen

CHF 15.00

### HAUPTGANG

#### Kohlravenköch

Oberländer Spezialität mit Kartoffeln, gelben Rüben und Speck, serviert mit Grümpelwurst (Schwartenwurst)

CHF 30.00

#### Suure Mocke

Geschmorter Rinderbraten an Rotweinsauce, serviert mit Zimt- Rotkraut und Kartoffelstock

CHF 33.00

#### Im Ofen gegarter Schweinshalsbraten

mit Dörraprikosensauce, Haselnussspätzli und glasiertem Wurzelgemüse

CHF 32.00

#### Mit Spinat gefüllte Poulet Brust im Speckmantel

an Thymiansauce, serviert mit buntem Gemüseallerlei und Tannzapfenkroketten

CHF 30.00

### SÜSSSPEISE

#### Bratapfel-Tiramisù

CHF 10.00

#### Ananascarpaccio

mit Süssmostsorbet und Granatapfelkerne

CHF 10.00

#### Weisser Kaffeeschaum

serviert mit einem Dalgona Kaffee

CHF 14.00



# Grebt



## **Schlemmer-Teller**

Kalter Teller mit verschiedenen Käse- und Fleischspezialitäten und dazu hausgemachter Butterzopf

CHF 22.50

## **Hamme mit Kartoffelsalat**

Dazu hausgemachter Butterzopf

CHF 25.00

# Getränke



## Alkoholfreie Getränke

Mineral mit & ohne Kohlensäure 1lt	CHF 7.00
Diverse Süssgetränke 1.5lt	CHF 8.00
Mineral mit & ohne Kohlensäure 0.5lt	CHF 4.00
Diverse Süssgetränke 0.5lt	CHF 4.00
Orangensaft 1lt	CHF 6.00
Schweppes Bitter Lemon	CHF 4.00
Alkoholfreies Bier 3.3dl	CHF 4.20

## Alkoholische Getränke

Lindenmatte Hugo 2 dl	CHF 7.00
Campari Soda / Orange	CHF 6.00
Cynar Soda/ Orange	CHF 6.00
Gurten Bräu Bier 3.3dl	CHF 4.50
Johannisberger 0.5lt	CHF 18.50
Féchy 0.5lt	CHF 18.50
Ermitage 0.75lt	CHF 24.50
Pinot Noir 0.5lt	CHF 19.50
Chablais Rouge 0.5lt	CHF 19.50
Syrah 0.75lt	CHF 27.50
Prosecco 0.75 lt	CHF 23.00
Rot und Weisswein 0.2lt je nach Angebot	CHF 6.50
Sauser 0.5lt	CHF 9.50

## Heiss Getränke

Kaffee, Espresso, Schale	CHF 4.00
Cappuccino, Latte Macchiato	CHF 4.20
Doppeltes Espresso	CHF 5.40
Tee verschiedene Sorten	CHF 4.00
Kaffee Schnaps	CHF 6.00
Punch verschiedene Sorten	CHF 4.00