

# BANKETT DOKUMENTATION



RESTAURANT & BAR  
CALEDONIA

# Fondue

## Fondueplausch

à discrétion 28.00

Traditionelles Käsefondue aus unserer urchigen Mischung – rezenten Greyerzer, milder Emmentaler und intensivem Freiburger Vacherin dazu servieren wir frisches Brot und Kartoffeln

Wir empfehlen den **Ch. Lichten Petite Arvine AOC**

7.5dl 56.00

## Fondue Mediterran

à discrétion 30.00

Traditionelles Käsefondue aus unserer urchigen Mischung verfeinert mit frischen Tomaten, gegrillten Zucchini, Oliven, Mascarpone und Basilikum  
Dazu servieren wir frisches Brot und Kartoffeln

Wir empfehlen den **Pinot Noir Bielersee AOC**

7.5dl 59.00

## Fondue Vaudoise

à discrétion 30.00

Traditionelles Käsefondue aus unserer urchigen Mischung verfeinert mit Speck und Lauch  
Dazu servieren wir frisches Brot und Kartoffeln

## oder kombinieren Sie Apéro & Fondue

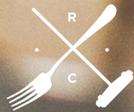
### Fondueplausch mit Trockenfleischplättli

Fondue à discrétion 35.00

kleines Fleischplättli mit Trockenfleisch, Landrauchschenken und Bauernwurst

\*\*\*

Traditionelles Käsefondue aus unserer urchigen Mischung mit rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und intensivem Fribourger Vacherin dazu servieren wir frisches Brot und Kartoffeln



RESTAURANT & BAR  
CALEDONIA

# Apéro

## Apéro-Brättli

pro Person 14.00

Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernwurst  
auf dem Holzbrett serviert

Wir empfehlen den **Ch. Lichten Petite Arvine AOC**

7.5dl 56.00

## Flammkuchen

pro Flammkuchen 18.00

Klassisch mit Speck und Zwiebeln  
oder vegetarisch, mit Saisongemüse, Datteltomaten und Basilikumpesto,  
geschnitten auf dem Holzbrett serviert

## Glühwein-Apéro

pro Person 18.00

Käseküchlein, Blätterteig-Gebäck  
(bsp. Schinkengipfeli, Taschen, Flute etc.)  
verschiedene Flammkuchen,  
Erdnüssli und Manderindli,  
Tasse Glühwein

## Dipp Aperero

pro Person 16.00

verschiedene Spiessli aus Gemüse, Käse, Fleisch und Früchten  
knackige Gemüsestangen  
hausgemachtes Focciabrot mit grobem Salz und Rosmarin  
würzige Nachochips  
dazu verschiedene, gluschtige Dipsaucen wie Hummus, Tzatziki,  
Guacamole, Tomatensalsa

Wir empfehlen den **Nez Noir, AOC Valais**

7.5dl 52.00

# Apéro Riche

## Mediterran

pro Person 24.00

Hausgemachtes Focacciabrot,  
gefüllt mit Tomate und Mozzarella  
Crostini mit Basilikumpesto und Tomatenwürfeli  
Pizza-Schnecken  
Antipastispiessli  
pikant Marinierte Crevette auf Melonen-Gurkensalat  
Tortillawürfel mit Gemüse

Wir empfehlen den **Pinot Gris Bielersee AOC**

7.5dl 52.00

## Traditionell

pro Person 26.00

Regionale Käse- und Fleischplatten  
mit Essiggemüse, Früchten und Feigensenf garniert  
Saisonaes Süsspchen  
Hausgemachte, salzige Kuchenwürfel – Käse, Spinat, Quiche Lorraine  
Blätterteiggebäck verschieden gefüllt  
Crissini mit Rohschinken

Wir empfehlen den **Ch. Lichten Petite Arvine AOC**

7.5dl 56.00

## Vegetarische Hauptgänge

Spinat-Ricotta Risotto  
Sämiges Risotto mit jungem Spinat,  
Ricotta & frischen Waldpilzen

pro Person 25.00

Randen Wellington  
Kerbel-Schaum, Risotto, glasiertes Wurzelgemüse

pro Person 32.00

Gemüse Piccata «Milanese»  
mit Tomatenspaghetti

pro Person 27.00

Panierter Tomme Vaudoise  
mit Knoblauch- Kräuterdip, Marktgemüse, Ofenkartoffeln

pro Person 29.00

# 2-Gang Menü

## Menü 1

pro Person 58.00

Nüsslisalat (Saison) mit Speck, Ei und Croutons, Hausdressing

---

Entrecote double vom Irish Beef  
aufgeschnitten, mit Sauce cafe de Paris napiert  
Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Wir empfehlen den

**Colle Massari Montecucco DOC Riserva Barrica**

7.5dl 68.00

## Menü 2

pro Person 46.00

Randen Carpaccio mit Honig & Thymian  
Kräutersalat Bouquet, Kernen & Sprossen  
Balsamico Dressing

---

Pouletbrust Supreme gefüllt mit Ricotta & Limetten  
Portwein Jus, Weisswein Risotto, Ratatouille

Wir empfehlen den **Pinot Noir Bielersee AOC**

7.5dl 59.00

## Menü 3

pro Person 52.00

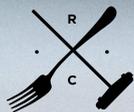
Bunter Blattsalat mit Wildtrockenfleisch, Croûtons und Ei  
an Kräutervinaigrette

---

Schweinefilet mit Pfifferling-Rahmsauce  
Tagliatelle, Marktgemüse

Wir empfehlen den **Baiocco, Merlot del Ticino DOC**

7.5dl 62.00



RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**

## **Gruppen ab 15 Personen**

### **Büffet Deluxe für Feinschmecker**

**pro Person 68.00**

mit Blattsalaten und verschiedenen Rohkostsalaten  
Croûtons, Ei und Schnittlauch  
Auswahl aus drei verschiedenen Salatsaucen  
French, Balsamico und Thousand-Island  
Brotkorb mit frischem Butterzopf und Steinhauerbrot

---

Roastbeef vom Irish Beef  
aufgeschnitten, mit Sauce Béarnaise  
Rosmarinkartoffeln  
Grillgemüse

### **Pasta-Büffet**

**pro Person 28.00**

mit Drei verschiedene Paste

- Nature (beispielsweise Penne, Rigatoni, Farfalle)
- gefüllt (Tortellini)
- überbacken (Lasagne oder Cannelloni)

Drei verschiedenen Saucen

- Bolognese
- Caponata
- Pesto

Kleines Salatbüffet mit grünem Blattsalat  
dreierlei Rohkostsalate mit französischer- und italienischer Salatsauce,  
dazu Reibkäse und Brotkorb

## **Tavolata bis 20 Personen**

Pastateller mit drei verschiedene Saucen nach Wahl  
auf dem Tisch zum selber schöpfen

**pro Person 28.00**

Vorgängig wird ein Menüsalat serviert so wie das erste Pastateller  
Danach gibt's Pasta auf dem Tisch, zum nachschöpfen  
Reibkäse und Brot

# Stehlunch

## Klassisch

pro Person 26.00

Rieslingschaumsuppe  
Hackfleischbällchen mit rassisger Tomatensauce  
Hausgemachte salzige Kuchenwürfel,  
wie Käse, Spinat, Quiche Lorraine, Gemüse, etc.  
Klassischer Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Nüssen  
Saisonaler Blattsalat mit Kräutercroutons  
Mediterrane Focaccia, lauwarm serviert

## Asia

pro Person 29.00

Rassiges Rüebl-Ingwersüppchen  
Riesencrevettenspiess auf Avocadosalat  
Poulet Yakitori Spiess mit Erdnusssauce  
Asiatische Reispfanne mit Gemüse  
Pikanter Glasnudelsalat mit Mango und Chili  
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce

## Fondue Chinoise «Deluxe»

250 Gramm handgeschnittenes Schweizer Rind-, Kalb- und Pouletfleisch  
Tartar-, Curry-, Kräuter-Knoblauch-, Cocktail- und Pfeffersauce  
Variation aus selbst eingelegtem Gemüse und Balsamicopilze  
serviert mit Reis, Pommes frites und Kroketten

pro Person 58.00

Supplement Rindfleisch, 100 Gramm  
auf Vorbestellung

pro Person 10.00

## Fondue Chinoise «Vegetarisch»

Asiatischer Gemüsesud mit Ingwer, Bundzwiebeln und 5 Spices  
dazu bunte Gemüseplatte

pro Person 48.00

Wir empfehlen den

**The M.T.V. „Meglio / Meilleur Ticino & Valais“**

7.5dl 68.00

# Brunch

## Caledonia-Brunch

pro Person 29.00

Frischer Zopf, Ruchbrot und gemischte Gipfeli  
Birchermüesli  
Früchteplatte  
Käse- und Fleischplatte  
Rösti  
Speck  
Chipolata  
Rührei  
Gonfi, Honig, Butter

## Klassisches Frühstück

pro Person 24.00

Frischer Zopf und Ruchbrot  
Birchermüesli  
Käseplatte  
Aufschnitt und Bauernwurst  
Rührei  
Gonfi, Honig, Butter  
Früchtekorb

## Sonntags-Brunch

pro Person 34.00

1 Glas Prosecco  
Butterzopf am Meter  
Ruchbrot und dreierlei Gipfeli  
Gemischte Fleischplatte  
Regionale Käseauswahl  
Rösti, Speck und Schweinswürstli  
Rührei  
Butter, Gonfi und Honig  
Birchermüesli  
Früchteplatte  
Pancakes mit Ahornsirup  
Lachsbrötli



RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**

# Desserts

**Desertplatte** 12 Stück, ideal für 4 Personen **pro Platte 26.00**

Lassen Sie sich von unseren süssen Köstlichkeiten verwöhnen.  
Ob eine luftige Mousse, eine feine Creme oder ein hausgemachtes Gebäck.

**Mini-Dessert** **pro Stück 7.00**

Lassen Sie sich von unseren süssen Köstlichkeiten verwöhnen.  
Wählen Sie selbst oder lassen Sie sich überraschen

**Apple Crumble** **pro Person 9.50**

Gebäckene Apfelstücke im Weckglas  
mit Crumble und Vanilleglace

**Zimt Mousse** **pro Person 9.50**

mit frischen Beeren

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



RESTAURANT & BAR  
**CALEDONIA**

# Wein

## Weissweine

### **Ch. Lichten Petite Arvine AOC**

**7.5dl 56.00**

Petite Arvine, Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz

In der Nase Aromen von grünen Zitronen, rosa Grapefruit und Glyzinienblüten. Am Gaumen markanter, fruchtiger Wein mit kräftiger Säure, die durch die Süsse schön aufgewogen wird.

### **Sauvignon blanc Bielersee AOC**

**7.5dl 69.00**

Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann

Sauvignon Blanc, Kanton Bern, Schweiz

Mit seiner Aromatik von Melonen, Cassis und Stachelbeeren erinnert er an die klassischen Weine der Loire, der Heimat der Traube. Am Gaumen etwas Limette und der Eindruck von Schieferstein nach einem Sommerregen. Tolles Rückgrat, klar, präsent, mit einem stolzen Zitrus-Abgang.

### **Pinot Gris Bielersee AOC**

**7.5dl 52.00**

Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann

Pinot Gris, Kanton Bern, Schweiz

Mit seinen saftigen Aromen von Birne und Melone und dem cremigen Mundgefühl passt dieser Pinot Gris nicht nur als Apérowein. Besonders zu würzigen Gemüse- und Fischgerichten ist er eine Wucht!

## Roséwein

### **Nez Noir, AOC Valais, Domaine Rouvinez**

**7.5dl 52.00**

Merlot, Syrah, Gamaret, Wallis, Schweiz

Schöne Intensität und Leuchtkraft, in der Nase öffnet er sich mit Aromen von wilden Waldbeeren wie Himbeere und Erdbeere. Zarte exotische Noten wie Mango und Passionsfrucht. Im Gaumen mit bemerkenswerter Frische. Ein Wein von grosser Fülle, sanft, vollmundig und mit Ausdauer.

## Rotweine

### **Pinot Noir Bielersee AOC**

**7.5dl 59.00**

Johanniterkellerei Martin Hubacher, Weinbau Twann

Pinot Noir, Kanton Bern, Schweiz

Dichtes Rubinrot. Intensive Nase mit Himbeeren und schwarzen Kirschen.

Lebendiger und rotfruchtiger Auftritt. Tiefgründige, elegante Substanz.

### **The M.T.V. „Meglio / Meilleur Ticino & Valais“**

**7.5dl 68.00**

Merlot, Cornalin, Syrah

Brivio Vini, Tessin und Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz

Der Merlot aus dem Sottoceneri verleiht diesem Wein Schmelz, Fülle und einen

südländischen Charakter. Die typischen Walliserspezialitäten Syrah und Cornalin

bringen ihren Beitrag an Frucht, Kraft und Eleganz.

### **Baiocco, Merlot del Ticino DOC**

**7.5dl 62.00**

Merlot, Weingut Guido Brivio, Tessin, Schweiz

Intensives Rubinrot, leicht violett untermalt. Die charakteristisch kräuterbetonte Nase der Merlot-Traube verrät darüber hinaus deutliche Noten von reifen Früchten.

Im Gaumen geradlinig, vollfleischig und betont weinig und verlässt diesen erstaunlich nachhaltig.

### **Colle Massari Montecucco DOC Riserva Barrica**

**7.5dl 68.00**

Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon, Toscana, Italien

Intensives Rubinrot. Anhaltendes, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von kandierten Pflaumen sowie süssen Gewürzen wie Lakritze und Zimt, feine Tabakaromen.

Am Gaumen rund, weich und fruchtig. Mit angenehmer Säure, die gut eingebunden ist.

Im Abgang Gewürze und feine Tannine.

### **Giné giné DOCa Bodegas Buil & Giné**

**7.5dl 58.00**

Garnacha, Cariñena, Gratallops, Priorat, Spanien

Intensives rubinrot, in der Nase Aromen von reifen roten Beeren, gepaart mit einer

Würznote und mineralischen Anklängen. Am Gaumen fruchtig, gehaltvoll mit reifen

Tanninen. Im Abgang angenehm lang und anhaltend.

