

Bankett Dokumentation



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA

Fondue

Fondueplausch

à discrétion 29.50

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 31.00

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 31.00

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 37.00

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



Apéro

Apéro-Brättli

pro Person 14.00

Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernwurst
auf dem Holzbrett serviert
mit selbst eingelegtem Essiggemüse
frisches Brot und Butter

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

Dip-Genuss

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 69.00

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 12.00

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 6.50**

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 69.00

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 wenig 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.

Wein, den sie selber mitbringen möchten, verrechnen wir mit einem

Zapfengeld von 25 pro Flasche.

