



Schwellenmätteli Restaurants
_Riviera Bern

Ristorante Casa



Bankettdokumentation

Aperitivo

Schiacciate miste

Die italienische Spezialität mit frischen Zutaten auf einem dünnen Teigboden mit Olivenöl. Perfekt zum Apéro.

- **al pomodoro e rucola** mit Tomaten concassées und Rucola
- **Salmone affumicato** mit geräuchertem Lachs
- **Prosciutto crudo** mit Rohschinken

Preis pro Person 8.50

Stuzzichini misti della Casa

Grissini con prosciutto crudo	1 Stk	2.50
Spiedino di pomodoro e mozzarella	1 Stk	3.50
Involtini di melanzane con formaggio fresco	1 Stk	3.50
Bruschetta al pesto	1 Stk	2.50
Crostini all salmone affumicato	1 Stk	3.50
Olive verdi (für 2-3 Personen)	Portion	9.50
Frittata di Verdura	1 Stk	3.00

Kleine gemischte Finger Food Spezialitäten

Grissini mit Rohschinken	1 Stk	2.50
Tomaten Mozzarella Spiessli	1 Stk	3.50
Aubergine Röllchen mit Frischkäse gefüllt	1 Stk	3.50
Bruschetta mit Pesto	1 Stk	2.50
Crostini mit geräuchertem Lachs	1 Stk	3.50
Grüne Oliven (für 2-3 Personen)	Portion	9.50
Gemüse Omelette	1 Stk	3.00

Menuvorschläge Ristorante Casa

Ab 10 Personen, empfehlen wir Ihnen, sich für eines der folgenden Menus zu entscheiden. Möchten Sie einzelne Gänge austauschen, berechnen wir Ihnen sehr gerne den Menupreis.

Menu 1

CHF 48.50

Insalata di pomodori con citrioli e cipolle rosse di tropea

Tomatensalat mit Gurken und roten Zwiebeln

*

**Salsiccia con finocchietto selvatico
alla griglia con risotto allo zafferano**

Schweinsbratwürstchen mit wildem Fenchel vom Grill
dazu Safranrisotto

*

Spuma di frutti di bosco con panna

Waldbeermousse mit Rahm

Menu 2

CHF 53.50

Insalata di finocchi e arance con pinoli tostati

Fenchel-Orangensalat mit gerösteten Pinienkernen

*

**Sminuzzato di pollo con peperoni, funghi alla paprika
e puré di patate**

Pouletgeschnetzeltes mit Peperoni, Pilzen mit Paprika
Und Kartoffelpüree

*

Panna cotta con coulis di frutta

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Menu 3

CHF 52.50

Panzanella alla Toscana

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten

*

**Arrosto di maiale con salsa al vino rosso e pomodori secchi
con risotto**

Schweinsbraten mit Rotweinsauce und getrockneten Tomaten,
dazu Risotto

*

Spuma di mascarpone e frutti di bosco

Waldbeer-Mascarpone mousse

Menu 4

CHF 57.50

Strozzapreti con salsiccia, melanzane e scamorza

Strozzapreti mit Schweinsbratwürstchen, Auberginen und Scamorza-Käse

*

Trancio di salmone alla griglia al pepe rosa

con risotto alle verdure

Lachstranche vom Grill mit Rosapfeffer und Gemüserisotto

*

Tiramisù della Casa

Menu 5

CHF 72.50

Frittata di verdure e taleggio su salsa aurora

Gemüseomelette mit Taleggio auf Tomatenrahmsauce

*

Lombata di vitello al Barolo e funghi misti,

con polenta alla salvia

Kalbskarreebraten mit Barolosauce und gemischten Pilzen dazu Polenta mit Salbei

*

Panna cotta con coulis di frutta

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Menu 6

CHF 78.50

Tartare di salmone marinato alla menta e cedro di sorrento con crostino all'aglio e cipolla di tropea

Lachstatar mit Minze und Zitrone mariniert, dazu Knoblauch-Croûtons und roten Zwiebeln

*

Filetto di manzo tranciato ai funghi porcini

con patate al rosmarino e verdura mediterranea

Rindsfilet mit Steinpilzen, Rosmarin-Kartoffeln und mediterranes Gemüse

*

Timballo di pesche e panna

Flan mit Pfirsich und Rahm

Vegetariane – Vegetarische Varianten

Risotto con porcini, gorgonzola e pomodorini

Risotto mit Steinpilzen, Gorgonzola und Tomaten

oder

Spghettini al pesto genovese

Feine Spaghetti mit frischem Pesto aus Basilikum, Knoblauch und Pinienkernen

oder

Parmigiana di melanzane

Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella



Schwellenmätteli Restaurants
_Riviera Bern

La Tavolata Italiana

Ab 10 Personen im Ristorante Casa



Ungezwungen, echt und warmherzig, wie in einer Osteria in der Toscana, soll es im Ristorante Casa im Schwellenmätteli sein: Die Erde diktiert den Speisezettel, Rezepte hat die Nonna kaum aufgeschrieben, das Gespür für traditionelle Gerichte ist seit Generationen vererbt.

Für die ursprünglichen Gerichte werden nur erstklassige, frische Rohprodukte verwendet.

Die Spezialitäten servieren wir auf Platten und in Schüsseln, zum herzhaften Essen bieten wir Weine aus den Regionen Italiens an.

Ein Erlebnis für Familien, Freunde und Gesellschaften.

Tavolata Brasato

Ab 10 Personen

Antipasti

Schiacciate - Tomaten, Rucola und frischgepresstes Olivenöl auf hauchdünnem Teigboden

Primo

Penne all'arrabbiata

mit Tomaten, Knoblauch und Peperoncini

Secondo

Brasato al Barolo con polenta

Klassischer Rindsschmorbraten mit Polenta

Insalata mista - Gemischter Blattsalat

Vegetariano

Melanzane gratinate al forno su rucola
Auberginen im Ofen gratiniert, auf Rucola

Dolce

Panna Cotta con coulis di frutta

Vino e Acqua

Vino rosso della Casa in der Karaffe serviert
Mineralwasser in der Karaffe serviert

Caffé

Espresso Cerutti

Preis pro Person	99.00
Secondo vegetarisch	93.00
Ohne Getränke	69.00

Tavolata Lombata di Vitello

Ab 10 Personen

Antipasti

Schiacciate - Tomaten, Rucola und frischgepresstes Olivenöl auf hauchdünnem Teigboden

Primo

Ravioli magro alla salvia

Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung und Salbei

Secondo

Lombata di vitello al forno e patate con timo

Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Thymian-Kartoffeln

Insalata mista - Gemischter Blattsalat

Vegetariano

Melanzane gratinate al forno su rucola

Auberginen im Ofen gratiniert, auf Rucola

Dolce

Panna Cotta con coulis di frutta

Vino e Acqua

Vino rosso della Casa in der Karaffe serviert

Mineralwasser in der Karaffe serviert

Caffé

Espresso Cerutti

Preis pro Person	114.00
Secondo vegetarisch	108.00
Ohne Getränke	84.00

Tavolata Pollastrello

Ab 10 Personen

Aperitivo

Schiacciate - Tomaten, Rucola und frischgepresstes Olivenöl auf hauchdünnem Teigboden

Primo

Trofie - mit Zucchetti, Cherrytomaten und Mascarpone

Secondo

Pollastrello con Timo e Rosmarino

Mistkratzerli im Ofen gebacken mit frischen Kräutern und heisser Butter dazu Thymian- Kartoffeln

Insalata mista - Gemischter Blattsalat

Vegetariano

Frittata di verdura su salsa aurora
Gemüseomelette mit Tomaten-Rahmsauce

Dolce

Panna Cotta con coulis di frutta

Vino e Acqua

Vino rosso della Casa in der Karaffe serviert
Mineralwasser in der Karaffe serviert

Caffé

Espresso Cerutti

Preis pro Person	94.00
Secondo vegetarisch	88.00
Ohne Getränke	64.00