



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, bitten wir Sie, sich für eines der folgenden Menüs zu entscheiden. Möchten Sie einzelne Gänge austauschen, berechnen wir Ihnen sehr gerne die neun Menüpreise. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü mit gleicher Vorspeise und Dessert für die ganze Gruppe aus.

### **Menu 1**

CHF 52.00

#### **Minestrone genovese**

Minestrone Genovese

\*\*\*

#### **Salsiccia fatta in casa alla griglia con fagioli all'ucceletto**

Schweinsbratwurst grilliert auf weissen Bohnen  
an Tomatensauce und Kartoffeln

\*\*\*

#### **Tiramisu della Casa**

### **Menu 2**

CHF 54.00

#### **Insalata di bietola rossa con arance e noci**

Randensalat mit Orangen und Baumnüssen

\*\*\*

#### **Arrosto di maiale con salsa al marsala, pomodori secchi e risotto al trevisano**

Schweinsbraten an Marsalasaucen,  
getrocknete Tomaten und Risotto mit Trevisano

\*\*\*

#### **Panna cotta con coulis di frutta**

Panna Cotta mit Früchtecoulis

### **Menu 3**

CHF 56.00

#### **Melanzane gratinate al forno su crema di fontina**

Auberginen-Gratin überbacken mit Fontinakäse

\*\*\*

#### **Sminuzzato di pollo con peperoni, funghi e tagliatelle alle castagne**

Pouletgeschmetzeltes mit Peperoni, Pilzen  
und Tagliatelle mit Marroni

\*\*\*

#### **Tortino al cioccolato con panna**

Schokoladenküchlein im Weckglas mit Rahm

## **Menu 4**

CHF 56.00

### **Ribollita**

Toskanische Gemüsesuppe

\*\*\*

### **Ragù d'agnello con carote, sedano, piselli al Pomodoro con polenta alla salvia**

Lammragout mit Rübli, Stangensellerie,  
Erbsen und Tomaten, dazu Polenta mit Salbei

\*\*\*

### **Timballo alle castagne**

Timbale mit Marroni

## **Menu 5**

CHF 58.00

### **Orecchiette con salsiccia, trevisano e scamorza**

Orecchiette mit Schweinsbratwürstchen, Trevisano  
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 6**

CHF 59.50

### **Frittata di broccoli e taleggio**

Omelette mit Broccoli und Taleggio

\*\*\*

### **Filetti di coniglio alla cacciatora con purea di patate**

Kaninchenfilet mit Pilzen, Tomaten und Oliven,  
dazu Kartoffelpüree

\*\*\*

### **Spuma di cioccolato con panna**

Schokoladenmousse mit Rahm

## **Menu 7**

CHF 64.00

### **Carpaccio di tonno marinato con crostoni all'aglio**

Thunfisch-Carpaccio mariniert, mit Knoblauch-Croutons

\*\*\*

### **Bollito di manzo alla salsa verde con patate al prezzemolo**

Siedfleisch mit Kräuter-Salsa und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

### **Tortino al cioccolato con panna**

Schokoladenküchlein im Weckglas mit Rahm

## Weihnachtsmenu

### Menu 1

CHF 62.00

**Insalata di polpo e ceci**

Tintenfischsalat mit Kichererbsen

\*\*\*

**Petto di pollo suprema ripiena di funghi**

**e formaggio fresco con risotto al vino rosso e cannella**

Maispoulardenbrust gefüllt mit Pilzen und Frischkäse,  
mit Rotwein-Risotto und Zimt

\*\*\*

**Panna cotta con salsa di arancio**

Panna Cotta mit Orangensauce

### Menu 2

CHF 69.00

**Involtini di salmone ripieni con squacquerone e fichi con  
gamberetti flambati**

Lachsinvoltini mit Feigen und flambierten Crevetten gefüllt

\*\*\*

**Entrecote intera al forno all'erbe e sale marino  
con patate al forno e verdura**

Entrecôte am Stück gebraten mit Kräuter-Meersalz,  
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

**Tortino al cioccolato con panna**

Schokoladenküchlein im Weckglas mit 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 salsa di frutta**

Panna Cotta mit Früchtecoulis

## 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 salsa di frutta

Panna Cotta mit Früchtecoulis

## 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

## Antipasti

**Schiacciate** - Tomaten, Rucola und frischgepresstes Olivenöl auf hauchdünnem Teigboden

## Primo

**Trofie** - mit Zucchetti, Cherrytomaten und Mascarpone

## Secondo

**Pollastrello con Timo e Rosmarino, con patate**

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 salsa di frutta**

Panna Cotta mit Früchtecoulis

## 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