



**hirschenbad**

RESTAURANT  
LANGENTHAL

## Liebe Gäste

«Wahrhafte Feiertage stehen nicht im Kalender»

*Hans Ossenbach*

Anbei dürfen wir Ihnen unsere Bankett- und Apérokarte präsentieren.

Sie soll Ihnen eine kleine Auswahl bieten und die eine oder andre kulinarische Möglichkeit für Ihr Fest aufzeigen.

Sollten Sie nichts Passendes finden, beraten wir Sie gerne persönlich und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

Wir freuen uns auf Sie und ihre Gäste

Herzlich

Tabea & Manuel Hölterhoff und das «Bedli-Team»

*Übrigens*

*unsere Apéros sind ab 10 Personen bestellbar*

*unsere Buffets sind ab 20 Personen bestellbar*



## «3 Gang Sommer – Menüs»

### Menü I | 56.00 pro Person

Marktsalat mit einem gekochten Ei, Kernen und frischen Kräutern  
an unserer «Bedli-Salatsauce»

\*\*\*

gefüllte Pouletbrust an Aioli mit Rosmarinkartoffeln und Erbsengemüse

\*\*\*

Zitronensorbet mit Fruchtsalat

### Menü II | 66.00 pro Person

Pulposalat

\*\*\*

Rotbarbe auf mediterranem Couscous an Venusmuschelsud und Karottengemüse

\*\*\*

Mandel-Honigtörtchen (Bienenstich) mit Vanilleglacé und Schlagrahm

### Menü III | 99.00

Wachtelcrêpinette mit frischen Pfifferlingen an einer Kräutersauce

\*\*\*

Kalbsfilet im Weissbrotmantel auf Portweinjus mit Karottengemüse

\*\*\*

Zweierlei von der Himbeere | Törtchen und Sorbet

*Ergänzen Sie Ihr Menü mit einem vegetarischen Hauptgang.  
Die Vorspeise wird dementsprechend angepasst.*

### Vegetarische Hauptgänge

Risotto mit frischen Eierschwämmen, Belperknolle und frischen Kräutern  
Hausgemachte Tagliatelle mit Grillgemüse, sautierten Kirschtomaten und Parmesan  
Gemüseteller mit gebackenem Geisskäse und einer Honigvinaigrette

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



## «4 Gang Sommer – Menüs»

### Menü I | 79.00 pro Person

Marktsalat mit einem gekochten Ei, Kernen und frischen Kräutern  
an unserer «Bedli-Salatsauce»

\*\*\*

Tomatengazpacho mit Grissini

\*\*\*

gefüllte Pouletbrust mit Rollgerstenrisotto, Grillgemüse und frischem Basilikum

\*\*\*

fruchtiger “Bedli” Glacébecher

### Menü II | 89.00 pro Person

Tomatenbruschetta mit Rucolasalat

\*\*\*

Rotbarbe mit Aubergine an einer Krustentiersauce

\*\*\*

Kalbsschulter mit Kartoffelpüree und frischen Pfifferlingen

\*\*\*

Mandel-Honigtörtchen (Bienenstich) mit Vanilleglacé und Schlagrahm

### Menü III | 105.00 pro Person

Kirschtomatensalat mit Burrata und Kräutercrostini

\*\*\*

gebratener Pulpo mit Salatherzen

\*\*\*

Dry Aged Entrecôte vom Berner Rind mit  
hausgemachten Oliven-Gnocchi und Karottengemüse

\*\*\*

Zweierlei von der Himbeere Törtchen und Sorbet

*Ergänzen Sie Ihr Menü mit einem vegetarischen Hauptgang.  
Die Vorspeisen werden dementsprechend angepasst.*

### Vegetarische Hauptgänge

Risotto mit frischen Eierschwämmen, Belperknolle und frischen Kräutern  
Hausgemachte Tagliatelle mit Grillgemüse, sautierten Kirschtomaten und Parmesan  
Gemüseteller mit gebackenem Geisskäse und einer Honigvinaigrette

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



## «Buffets»

### «Schweizer Küche» | 69.00 pro Person

Wurst und Käseplatte

Roastbeefplatte mit Tatarsauce

Weissweinsuppe

\*\*\*

Hörnli Salat

Kartoffelsalat mit frischen Kräutern

\*\*\*

Berner Rösti

Rollgerstenrisotto

\*\*\*

regionales Saisongemüse

\*\*\*

Suure Mocke

Felchenfilet

### «Savoir Vivre» | 82.00 pro Person

Rauchfischterrinen

Chiccorée mit Speck, Sardellen und Sauerhalbrahm

Lauchquiche

Blattsalate mit zweierlei Dressings

\*\*\*

Coq au Vin mit Wurzelgemüse

Geschmorte Kalbsschulter mit Spinatgemüse

Rotbarbe mit Meeresfrüchten und Aubergine

Rosmarinkartoffeln

Kräuterreis

\*\*\*

Tarte Tatin serviert aus der Küche

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



«Mediterranes Flair» | 86.00 pro Person

Vitello Tonnato  
Oliven und Peperoni

\*\*\*

weisser Bohnensalat mit Oktopus  
Tomatensalat mit Burrata und frischem Basilikum  
Blattsalat mit zweierlei Dressings

\*\*\*

Ossobuco vom Kalb mit Wurzelgemüse  
saisonaler Fisch im Venusmuschelsud mit Karottengemüse  
Salbeikartoffeln

Gnocchi

\*\*\*

Dry Aged Entrecôte vom Berner Rind mit  
hausgemachten Oliven-Gnocchi und Karottengemüse

\*\*\*

Waldfrüchte-Tiramisu aus der Küche serviert  
*oder*  
Panna Cotta mit saisonalen Früchten aus der Küche serviert

*Ergänzen Sie Ihr Menü mit einem vegetarischen Hauptgang.  
Die Vorspeisen werden dementsprechend angepasst.*

**Vegetarische Hauptgänge**

Pilzragout mit frischen Kräutern  
Gemüselasagne  
gebackenem Geisskäse und einer Honigvinaigrette  
Grillgemüse mit Rosmarin und Ofen-Knoblauch

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



## «Dessert Buffets»

Dessert Buffet I | 20.00 pro Person  
saisonale Früchtelollys  
saisonaler Früchtekuchen  
Gebrannte Crème  
Schlagrahm

Dessert Buffet II | 20.00 pro Person  
Tiramisu  
Panna Cotta mit saisonalen Früchten  
Apfelstrudel  
Schlagrahm

Dessert Buffet III | 25.00 pro Person  
Apfelstrudel  
Schoggimousse mit Schoggisplitter  
Schlagrahm  
kleine Käseauswahl  
Früchtesenf

Dessert Buffet IV | 32.00 pro Person  
Saisonale Früchtelollys  
hausgemachte Marshmallows und Zuckerwatte  
kleine Pralinéauswahl  
Saisonales Parfait  
Schoggikuchen  
Schlagrahm  
kleine Käseauswahl  
Früchtesenf

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



## «Apéros»

**Apéro “Leger” | 13.00 pro Person**  
würzige, gebackene Cashewnüsse  
hausmarinierte Kalamata Oliven & Grissini

**Apéro “Canapè” | 16.00 pro Person**  
Canapé mit Rauchlachs und Erbsensprossen  
Canapé mit Eiersalat und frischen Kräutern  
Canapé mit Bauernschinken  
Canapé mit Frischkäse und grobem Pfeffer

**Apéro «Vital» 39.00 pro Person**  
Gemüseplatte mit zweierlei Dip  
Grillgemüse  
saisonale Frucht mit Rohschinken  
Quinoa-Curry mit Minz-Joghurt  
saisonale Früchtemousse  
Käse mit Früchtesenf

**Apéro «Fleisch und Käse» 29.00 pro Person**  
Fleisch und Käseplatte reichhaltig garniert  
«Bedli» Brot  
Salzbutter

**Apéro «Meer ist mehr» 49.00 pro Person**  
Bruschetta mit Rauchlachs und Mascarpone  
frittierte Sprotten mit Aioli und Zitrone  
Bohnensalat mit Oktopus Chicorée  
gebackene Langustinen auf Guacamole mit Basilikum  
marinierter Fruchtsalat mit Minze

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



### «Warme Häppchen»

- Käseküchlein 2.50 | Stk.
- Spinatküchlein 2.50 | Stk.
- Schinkengipfeli 2.50 | Stk.
- Gebackene Langusten 6.00 | Stk.
- Gefüllte Wachtelkeulchen 6.00 | Stk.

### «Flüssiges»

- «Bedli-Bowle» mit Alkohol 90.00 | 5 l
- «Bedli-Bowle» ohne Alkohol 79.00 | 5 l
- Weisser Glühwein 95.00 | 5 l

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.





## «Apéro - Riche»

### Apéro – Riches “Ducal” | 48.00 pro Person

würzige, gebackene Cashewnüsse  
hausgemachtes Focaccia mit Olive und Tomate  
pikante Suppe in Espressotassen serviert  
Rohschinkenröllchen mit Frischkäse  
Backpflaumen im Speckmantel  
Fetakäse mit Grillgemüse  
Geflügelspiess mit Erdnuss-Chilli Dip  
Schoggimousse  
hausgemachter Früchtekuchen

### Apéro – Riches “Royal” | 65.00 pro Person

hausmarinierte Kalamita Oliven  
hausgemachter Käsekuchen  
pikante Suppe in Espressotassen serviert  
saisonale Frucht mit Rohschinken  
Frühlingsrollen mit Gemüse und Curry Dip  
Siedfleischsülze mit Wurzelgemüse und Kresse  
Rindshackbällchen mit Wachteleier-Schnittlauchsalat  
Räucherlachs mit Pumpernickel  
Panna-Cotta mit Früchtesauce  
Rüeblikuchen  
Schoggikuchen

### Apéro – Riches “Imperial” | 115.00 pro Person

würzige, gebackene Cashewnüsse  
Räucherlachs mit Pumpernickel  
Frühlingsrollen mit Gemüse und Curry Dip  
Backpflaumen im Speckmantel  
Burrata mit confierte Tomaten und Knoblauchbrotchip  
hausgemachter Käsekuchen  
Gemüsequiche mit Ziegenkäse  
gebackene Langustinen auf Guacamole  
Wachtelkeulchen aus Couscous mit Kapernäpfel und roter Paprika  
hausgemachte Tarte Tatin  
Früchtelollys

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.