



## Grill Angebote erhältlich ab 40 Personen

Dass Essen wird pro Anzahl Personen verrechnet, die bis drei Tage vor dem Anlass der Freibank mitgeteilt worden sind.

**Grill:** **Pro Person CHF 49.00**

- **Fleisch-Käse Platten**

Regionale Fleisch & Käse Spezialitäten mit hausgemachtem Brotaufstrich garniert mit eingemachtem Gemüse.

- **Grillstation mit Fleisch im Brot**

Zwei aus den Grill Gerichten wählbare Fleischsorten vom Holzkohle Grill serviert im Ciabatta Brot. Die Gäste dürfen sich gerne mehrmals bedienen. Eine vegetarische Alternative ist jeweils im Angebot inbegriffen.

- **Dessert**

Ein Dessert wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

**Grill 2:** **Pro Person CHF 69.00**

- **Alpkäse und Trockenwurst**

Alpkäse (Alp Grindel BE) und Trockenwurst garniert mit eingemachtem Gemüse.

- **3x Vorspeise**

Drei verschiedene Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **Grillstation mit Fleisch im Brot**

Zwei aus den Grill Gerichten wählbare Fleischsorten vom Holzkohle Grill serviert im Ciabatta Brot. Die Gäste dürfen sich gerne mehrmals bedienen. Eine vegetarische Alternative ist jeweils im Angebot inbegriffen.

- **2x Dessert**

Zwei verschiedene Desserts wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

**Grill 3:** **Pro Person CHF 84.00**

- **Fleisch-Käse Platten**

Regionale Fleisch & Käse Spezialitäten mit hausgemachtem Brotaufstrich garniert mit eingemachtem Gemüse.

- **2x Vorspeise**

Eine Vorspeise wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **Grillstation mit Fleisch im Brot**

Zwei aus den Grill Gerichten wählbare Fleischsorten vom Holzkohle Grill serviert im Ciabatta Brot. Die Gäste dürfen sich gerne mehrmals bedienen. Eine vegetarische Alternative ist jeweils im Angebot inbegriffen.

- **2x Hauptgang**

Zwei verschiedene Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **2x Dessert**

Drei verschiedene Desserts wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.



## Grill Gerichte

Chüschtiges Fleisch im Brot direkt vom GreenEgg Holzhohle Grill.  
Die Gäste können sich gerne mehrmals bedienen.  
Eine vegetarische Variante mit Grillgemüse und Kichererbsen-Gemüsehummus  
ist jeweils im Angebot mit inbegriffen.

### **Cervelat**

· Klassische Cervelat von der Metzgerei Simperl im Ciabatta Brot ·

### **Chili-Honigbratwurst**

· Biersäulibratwurst vom Morewurster (Dentenberg BE) im Brioche Brot ·

### **Freibank Burger**

· Burger vom Simmentaler Rind (Bio, Sumiswald BE) im Hamburgerbrötchen ·

### **Schweinskrustenbraten**

· Knuspriger Schweinebauch vom „Duroc“ Säuli (Kiesen BE) im Ciabatta Brot ·

### **Brisket**

· Im Rauch gegarte Rinderbrust vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE)  
im Ciabatta Brot ·

### **Dazu werden folgende Saucen und Einlagen serviert:**

· Haussenf · Freibank BBQ-Sauce · Chimichurri · Chilikonfitüre ·  
· Krautsalat · gepickelte Gurken · Brunnenkresse ·





## Flying Dinner Gerichte

Eine Auswahl aus diesen Gerichten wird nacheinander in kleinen Schälchen serviert.  
Die Speisen können sowohl sitzend sowie stehend gegessen werden.

### Vorspeisen:

#### Saisonaler Suppeshot

· Saisongemüsesüppchen · Je nach Saison kalt oder heiss ·

#### Tomaten-Brotsalat (saisonal erhältlich)

· Tomaten · Geröstetes Brot · Kapern · Zwiebeln · Umbrisches Olivenöl ·

#### Kartoffelsalat

· Kartoffel · Senf-Mayonnaise · Radieschen · Schnittlauch ·

#### Linsensalat

· Linsen (Epsach BE) · Honig-Balsamicodressing · Hauchdünn geschnittenes Pastrami ·  
· Meerrettichschaum ·

#### Falafel

· Hausgemachte Falafel · Krautsalat · Nüsse · Joghurt ·

#### Rüebliatar

· Tatar aus geräucherten Karotten · Brioche · Senfkaviar · Eingemachtes Gemüse ·

#### Freibank Tatar

· Tatar vom Rindshuftdeckel · Brioche · Senfkaviar · Eingemachtes Gemüse ·

#### «Duroc» Säuli Buns

· Ragout vom «Duroc» Säuli · Hefeteig · Crème Fraîche · Chili ·





## Hauptgänge:

### Gebackene Rande

- Gebackene Rande · Bio-Ziegenfrischkäse (Hettiswil BE) · Geröstete Nüsse ·

### Kichererbseneintopf

- Kichererbsen · Saisongemüse · Kräuter · Papadam · Sauerrahm ·

### Kartoffel Gnocchi

- Gnocchi · Karottenpüree · Nusspesto · Alpkäse (Alp Grindel BE) ·

### Pilzragout

- Laubscher Pilze (Kappelen BE) ·
- Serviettenknödel · Saisonales Gemüsepüree ·

### Onsen-Ei

- Bei 63.5 °c gegartes Freilandei (Diemerswil BE) ·
- Gebackene Kartoffel · Spinat · Belper Knolle ·

### Lachsforelle

- Gebratene Lachsforelle (Fischzucht Rubigen) ·
- Wermutsauce · Dinkelrisotto (Hettiswil BE) ·

### Ribelmais Poulet

- Ribelmais Pouletoberschenkel Ragout mit Saisongemüse ·
- Zitronen Beurre Blanc · «Farina Bona» Maisbrot ·

### Bierschwein Bratwurst

- Chilibratwurst vom «Morewurster» (Dentenberg BE) ·
- Jus · Cidre Risotto · Zwiebelconfit ·

### Papet Vaudois

- Emmentaler Saucisson ·
- Senfschaum · Kartoffel-Lauchgemüse ·

### Schweinskrustenbraten

- Sous-vide gegarter Schweinebauch vom «Duroc» Säuli (Kiesen BE) ·
- Paprikaschaum · Linsen (Epsach BE) ·

### Schweinsbäggli

- Schweinsbäggli vom «Duroc» Säuli (Kiesen BE) ·
- BBQ Zwiebelcreme · Tessiner Polenta ·

### Kalbsmilken

- Knusprig gebratene Kalbsmilken ·
- Chimi-Churri Sauce · Selleriepüree · Apfel ·



### **Pasta al Ragù**

- Rindsragoutsauce mit Wurzelgemüse ·
- Orecchiette · Belper Knolle ·

### **Hacktätschli**

- Hacktätschli vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE) ·
- Senfjus · Kartoffelstampf · Saisongemüse ·

### **Metzgerstück**

- Metzgerstück vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE) ·
- Wagyubutter · Lyoner Kartoffel · Saisongemüse ·

### **Schmorbraten**

- Rinderschorbraten vom Hals (Sumiswald BE) ·
- Rotweinjus · Quarkspätzli · Saisongemüse ·

### **Pot-au-feu**

- Siedfleisch vom rätischen Grauvieh (Hettiswil BE) ·
- Hausgemachte Bouillon · Kartoffel · Saisongemüse · Meerrettichschaum ·

### **Desserts:**

#### **Süssmostcreme**

- Süssmostcreme · gebratener Vanilleapfel · Crumble ·

#### **Weisses Tobleronenmousse**

- Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Schokoladenerde ·

#### **Cheesecake**

- Biskuit · Früchtecoulis · Karamell ·

#### **Schokoladenschnitte**

- Zartbitterschokolade · Früchtecoulis · Krokant ·

#### **Maronischnitte (glutenfrei)**

- Maroni · Mandeln ·

#### **Mini Schoggigugelhopf (glutenfrei)**

- Schokolade · Mandeln ·

#### **Rueblicake**

- Rübli · Mandeln · Zucker

Unser Fleisch, Fisch sowie Käse stammt ausschliesslich aus der Schweiz.  
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich auf Anfrage gerne.