



## Bankettangebote Herbst

erhältlich für Gruppen ab 10 Personen

Gerne kannst du für deine Gäste ein Menü auswählen und uns bis 7 Tage im Voraus die genaue Anzahl Vegetarier sowie allfällige Spezialwünsche (Veganer, Allergiker Intoleranzen etc.) weiterleiten.

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

### 3-Gang Menu à CHF 59.00 pro Person

#### Kürbissuppe

- Hokkaido Kürbis ·
- Karamellisierte Kürbiskerne · Sahne · Kürbiskernöl ·

\*\*\*

#### Secreto vom «Duroc» Säuli

- Gebratenes Secreto vom «Duroc» Säuli ·
- Jus · Cidre Risotto · Herbstgemüse ·

*vegetarische Alternative:*

#### Randenrisotto

- Cidrerrisotto ·
- Geschmorte Rande · gebackener Bio Ziegenkäse ·

\*\*\*

#### Weisses Tobleronenmousse

- Weisse Toblerone ·
- Früchtekompot · Crumble ·





### 3-Gang Menu à CHF 69.00 pro Person

#### Herbstsalat

- Herbst Salatmischung ·
- Kürbiskernöl Dressing · Chioggia-Rande · Apfel · Nüsse ·

\*\*\*

#### Schmorbraten

- Schmorbraten vom Simmentaler Bio Rind ·
- Jus · Petersilien-Kartoffelstampf · Herbstgemüse ·

*vegetarische Alternative:*

#### Onsen-Ei

- Bei 63.5 Grad gegartes Freilandei ·
- Bio Kräutersaitling ·
- Petersilien-Kartoffelstampf · Herbstgemüse ·

\*\*\*

#### Cheesecake

- Cheesecake ·
- Rotwein-Cassisbirne · Schokoladenerde ·





### 3-Gang Menu à CHF 84.00 pro Person

#### Rauchforelle

- Geräucherte Forelle von der Fischzucht Rubigen ·
- Randensorbet · Brunnenkresse · Gepoppter Dinkel ·

*vegetarische Alternative:*

#### Geräucherte Pastinake

- Geräucherte Pastinake ·
- Randensorbet · Brunnenkresse · Gepoppter Dinkel ·

\*\*\*

#### Special Cut vom Rind

- Rosa gebratenes Special Cut vom Rind ·
- Jus · Echalotten Konfitüre · Quark-Spätzli · Herbstgemüse ·

*vegetarische Alternative:*

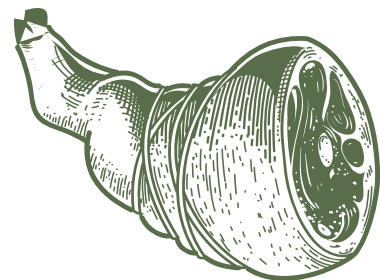
#### Gefüllte Kartoffelknödel

- Mit Laubscher Bio Pilzen gefüllte Kartoffelknödel ·
- Kürbissafranpüree · Rotweinschalotten ·

\*\*\*

#### Rüebli Kuchen

- Karottenkuchen ·
- Meringue · Süsse Karottencreme · Beurre Noisette Glacé ·





**Lieber ein 4-Gang Menü?**  
**Für einen Aufpreis von CHF 15.00 kannst du dein Menü mit einer der folgenden Speisen ergänzen.**

### **Kalte Vorspeisen**

#### **Freibank Tatar**

· Tatar vom Rindshuftdeckel ·  
· Lattich · Belper Knolle · Eingemachtes Gemüse · Geröstetes Brot ·

#### **Rüebli Tatar**

· Tatar aus geräucherten Karotten ·  
· Lattich · Belper Knolle · Eingemachtes Gemüse · Geröstetes Brot ·

### **Warme Vorspeisen**

#### **«Duroc» Säuli Buns**

· Ragout vom «Duroc» Säuli ·  
· Hefeteig · Sauerrahm · Chili ·

### **Käse**

#### **Alpkäse Crème Brûlée**

· Alpkäse · Rahm · Caramel ·

#### **Freibank Käseteller**

· Blauschimmelkäse · Weichkäse · Hartkäse ·  
· Saisonales Chutney · Haussenf · Hausbrot ·

Preis in CHF und inkl. Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.  
Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.  
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



### **Herkunft:**

Alle tierischen Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz.  
Bis auf wenige Ausnahmen aus der umliegenden Region Bern.

### **Genaue Herkunft der Produkte:**

**Schmorbraten (Bio Suisse) & Tatar vom Rindshuftdeckel:**  
Sumiswald, BE

**Special Cut vom Rind:**  
Diverse Bauernhöfe, BE

Wir versuchen wann immer möglich ganze Tiere direkt ab Hof einzukaufen.  
Auf Anfrage können wir dir sehr gerne Auskunft darüber geben von welchem Bauernhof  
das in deinem Menü verwendetet Fleisch stammt.

**Poulet:**  
Aline Gerber, Hof am Stutz, Kaufdorf BE

**Duroc Säuli:**  
Emanuel Waber, Tannenhof, Kiesen BE

**Lachsforelle:**  
Fischzucht Rubigen, BE

**Hobelkäse und Alpkäse:**  
Alp Grindel, BE

**Ziegenfrischkäse (Bio Suisse):**  
BioLokal, Hettiswil bei Hindelbank BE

**Div. Käse:**  
Jumi's, Worb BE sowie Vom Chäser, Worb BE

**Freilandeier:**  
Aschi, Gurtendörfli BE

**Pilze (Bio Suisse):**  
Laubscher Pilze, Kappelen BE

### **Mitgliedschaften/Engagement:**

Wir engagieren uns aktiv für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem.  
Unter anderem unterstützen wir mit einer Mitgliedschaft folgende Institutionen:



ERNÄHRUNGS  
FORUM  
BERN



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES