



KURSAAL
BERN



APÉRO
ANGEBOT

1.1 APÉRO-KOMPONENTEN

BUILD YOUR OWN, KEINE MINDESTBESTELLMENGE

Chips und Erdnüsse	CHF 5.00
Grissini mit Parmaschinken	CHF 5.00
Marinierte Tomaten mit Mozzarella di bufala und frischem Basilikum	CHF 5.00
Schweizer Rindstatar nach Art des Hauses, verfeinert mit Whiskey	CHF 5.00
Vitello tonnato traditionale mit Zitrusfrüchten	CHF 5.00
Gefüllte Focaccia mit Frischkäse und Trockenfleisch-Spezialitäten	CHF 5.00
Grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Limette und Kirschtomaten	CHF 5.00
2 knusprige Gemüsefrühlingsrollen mit süsser Chilisauce	CHF 5.00
2 Poulet-Satay-Spiesse an pikanter Erdnusssauce	CHF 6.00
4 verschiedene Maki- Rollen nach Tagesangebot	CHF 8.00

1.2 APÉRO-KOMPONENTEN

BUILD YOUR OWN, MAXIMAL 10 VERSCHIEDENE KOMPONENTEN

15–30 Portionen à je CHF 6.00 / bis 50 Portionen à je CHF 5.50 / bis 100 Portionen à je CHF 5.00
bis 500 Portionen à je CHF 4.50 / bis 1000 Portionen à je CHF 4.00

KALTES

Hummus mit Chorizo-Beignets

Lenker Rauchforelle mit Zitrone auf Sepia

Carne cruda mit Belperknolle und Feldchampignons

Wonton mit Schweinefleisch, Koriander, Orangen
und Honig-Sojasauce

Käseschaumsuppe mit geröstetem Roggenbrotpulver

Knusprige Riesencrevette mit Chipotle-Dip

Paprika-Madeleine mit Kressequark

Marinierte Beeren mit Sbrinz Espuma

Mini Clubsandwich mit Crevetten und Guacamole

Tramezzini mit Carne Salada, Wasabi und Mangokonfit

Rindscarpaccio, Olivenöl, Parmesan, Ruccola, Fleur de sel

Gazpachoshot, Arganöl, Creme fraiche

Foiegras Mousse, Apfel-Chili Chutney mit Zimt

Antipasti-Tartar, Fetakäse, Geräuchertes Paprikamousse im Glas

Rohes saisonales Gemüse, Schnittlauch- Cocktail- Curry Dip

WARMES

Gebackenes Krabbenküchlein mit Sellerie und Piquillo-Chili-Dip

Kalbscipollata im Blätterteig und Dijon-Senf

Weisser Tomaten-Cappuccino mit Olivenerde

Knusprige BBQ-Short Rib Zigarre

Mini-Pitabrot, Falafel, Hummus, Joghurt, Chili

Gemüsestrudel, Kräutervinaigrette

Asiatischer Gemüsestrudel an Austernsauce

Hackfleischpastilla mit Sauerrahmdip

Käse-Küchlein

Zwiebel-Küchlein

Spinat-Küchlein

Chicken Nuggets an Currysauce

Samosas mit Sweet-Chili-Dip

Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip

Pakorras mit Minze und Joghurt

CANAPÉS FLEISCH

Vitello Tonnato: Rosa gebratener Kalbsrücken mit karamelisierendem Gelbflossen-Thunfisch

Roastbeef, Tartar: Entrecôte mit Schweizer Bio-Rind mit Estragon-Gribiche

Braten: Pulled Porc mit Zwetschgen

Schinken: Saftiges Mousse vom Bauernschinken mit Ananas

Salami: Nostrano Salami mit marinierter Salzgurke

Wurst/Käse: Regionaler Cervelat mit gereiftem Gruyère und Cornichon

Poulet/Curry: Gezupftes Pouletoberschenkel-Steak an fruchtiger Thaicurrysauce

Asia: Kurzgebratenes Rindfleisch-Tatakii mit Ponzucrème und frischem Gemüse

Trockenfleisch: Tatar vom Bündnerfleisch und Rohschinken mit Sauerrahm

Schnitzel: Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone, Paprika, Kapern und Sardellen

Fois-gras: Leichtes Mousse von der Entenstopfleber mit Quitten und Gold-Brioche

Latino: Kleiner Burrito mit Schweizer Bio-Rindfleisch, schwarzen Bohnen und Kardamon

CANAPÉS FISCH

Salm: Loch Fynn Rauchlachs mit frischer Zitronencreme

Thunfisch: Saku-Tuna-Tapenade mit kurzgebratenem Gelbflossen-Thunfisch

CANAPÉS VEGETARISCH

Gemüse: Frisches Seeländer Wurzelgemüse mit Schnittlauch und Frischkäse

Tomate/Mozzarella: Piccadilly-Tomaten mit mariniertem Mozzarella di bufala

Edelpilz: Kurz gebratene Waldpilze mit frischen Kräutern und Frischkäse

Freiland-Ei: Tartar vom Schweizer Freilandeier mit Seeländer Spargelspitzen

Käse: Leichtes Mousse vom Rohmilch-Frischkäse mit Schnittlauch und Maldon Salz

BAGELS/CROUSTADES/TARTELETTES

Mini-bagel mit Frischkäse, Lachsmousse

Mini-bagel mit Ziegenkäseschnittlauchcreme

Croustade mit Poulet-Curry-Exotic

Tartelette mit Lachstartar, Pfeffer und Limone

Tartelette mit Feta und Antipasti-Tartar

CROSTINI

Mit Paprika-Frischkäse-Crème

Mit Lachstatar asiatisch

Mit Tomaten- / Oliventapenade

Mit Erbsen-Minz-Püree

Mit Rohschinken, grobem Senf

Mit Beefsteak-Tartar

Mit Krevettencocktail

Mit Antipasti-Tartar

Mit Brie, Senffrüchte-Coulis

SÜPPCHEN-SHOT

Hummerbisque, Passionsfrucht, Vanille, Schlagrahm

Weisses Tomaten-Cappuccino, Olivenerde

Rotes Currysüppchen, Kokos, Sesam

Morchelcreme, Distelöl, Brotchips

„Bloody Mary“ Tomatencreme, Vodka, Limonenöl, Stangensellerie, Tabasco

Spinat, Pinienkerne, Safranschaum

Sauerkraut, Curry, Joghurt

Minestrone, Sauerrahm, Majoran

Safranvelouté, Miesmuscheln, Pastis

Selleriesüppchen, Apfelwürfel, schwarzer Pfeffer

1.3 APÉRO-VARIANTEN IN DER ALLEGRO BAR

Schweizer Apéro-Plättli mit Salsiz, Aarewasser-Käse und frischem Brot

CHF 18.00 pro Plättli (für 1-2 Personen)

Flammkuchen mit Speck oder Peperoni

CHF 19.50

Rohschinken, Bresaola, Salami, Gemüse-Antipasti, Oliven, Parmesan

CHF 23.00 pro Plättli (für 2-3 Personen)

CHF 28.00 pro Plättli (für 4-6 Personen)

FLEISCHDEKLARATION

Fleischsorte	Herkunftsland
RIND	SCHWEIZ
RINDSENTRECÔTE UND -HUFT	PARAGUAY*
RINDSFILET	AUSTRALIEN*
RINDSFILET UND HERFORD	IRLAND
KALB	SCHWEIZ
KALBSNIERSTÜCK	HOLLAND
SCHWEIN	SCHWEIZ
FLEISCHERZEUGNISSE	SCHWEIZ
SCHWEINEFLEISCH-ERZEUGNISSE (YÜ)	SCHWEIZ
FLEISCHERZEUGNISSE (GIARDINO)	ITALIEN
POULET	SCHWEIZ
MAISPOULARDE	FRANKREICH
PERLHUHN	FRANKREICH
ENTE	DEUTSCHLAND
ENTENLEBER	UNGARN
TRUTEN	UNGARN
KANINCHEN	UNGARN
LAMM	SCHWEIZ
LAMMENTRECÔTE UND -FILET	NEUSEELAND/AUSTRALIEN
WILD	NEUSEELAND

DEKLARATION FISCH UND KRUSTENTIERE

Fischsorte	Herkunftsland
FORELLE GERÄUCHERT	ITALIEN
FORELLE	SCHWEIZ
FRISCHLACHS	SCHOTTLAND
RAUHLACHS	NORWEGEN
SAIBLING	ISLAND
DORADE	GRIECHENLAND
KABELJAU	ISLAND/HOLLAND
ROTBARBE	VIETNAM
SEETEUFEL	ISLAND
SEEZUNGE	HOLLAND/ENGLAND
THUNFISCH	MALEDIVEN/PHILIPPINEN
ZANDER	KASACHSTAN
EGLI	SCHWEIZ
KREVETTEN	VIETNAM
KALAMARES	VIETNAM
PULPO	MALAYSIA
JAKOBSMUSCHELN	KANADA
MIESMUSCHELN	HOLLAND
VENUSMUSCHELN	ITALIEN

* Kann mit hormonellen und leistungsfördernden Stoffen erzeugt worden sein.