

RESTAURANT  
**DIZ**  
**DAMPFZENTRALE**  
BERN

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.  
Mit ausgewählten Produkten aus der Region kochen wir Ihnen feine Gerichte aus aller Welt.  
Wann immer möglich, bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.  
Unser Ziel ist es, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten.  
Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.

### **RÄUMLICHKEITEN IM SOMMER**

|  |                  |
|--|------------------|
| Hauptrestaurant:   | bis 60 Personen  |
| Ehemaliger Musikkeller (MK):   | bis 66 Personen  |
| Ganzes Restaurant:   | bis 126 Personen |
| Garten:  | bis 250 Personen |
| Foyer (jeweils von Mitte Juli bis Mitte August auf Anfrage) Miete 1290.- | bis 150 Personen |

### **RÄUMLICHKEITEN IM WINTER**

|  |                  |
|--|------------------|
| Hauptrestaurant:   | bis 60 Personen  |
| Ehemaliger Musikkeller (MK):                                 | bis 66 Personen  |
| Ganzes Restaurant (Apéros ohne Abendessen nur bis 18.00 Uhr) | bis 126 Personen |
| Zelt Dom (Apéros ohne Abendessen nur bis 18.00 Uhr, sitzend) | bis 70 Personen  |
| Garten (Apéros im Winter unter dem Schirm an der Aare)       | bis 100 Personen |

### **MIETE DER RÄUMLICHKEITEN**

Wir verlangen grundsätzlich keine Miete auf unseren Räumlichkeiten (Ausnahme: Foyer).

### **BESTELLUNGEN / PERSONENZAHLE**

Bitte wählen Sie jeweils **nur EIN Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische/vegane Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 10 Personen. Um Sie möglichst reibungslos bedienen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Menü Auswahl und Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

### **RESERVATIONSVERTRAG**

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass, bestätigen wir Ihnen per E-Mail mittels ausgefülltem Bankettformular. Bitte kontrollieren Sie dieses und bestätigen Sie uns den Erhalt per E-Mail oder schriftlich per Post. Ihre Bestätigung gilt dann als verbindlicher Vertrag.

### **BERATUNGSGESPRÄCHE UND KORRESPONDENZ**

Beratungsgespräche vor Ort und Korrespondenz bis zu einer Stunde Aufwand pro Anlass sind im Preis inbegriffen. Danach verrechnen wir Fr. 75.--/Std. für administrativen Aufwand.

### **PROVISORISCHE RESERVATIONEN**

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie 5 Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu machen oder abzusagen. Nach Ablauf der Frist, erlauben wir uns, die Räumlichkeiten an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weiterzugeben.

## **RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG ODER AB 30 PERSONEN**

Bei der exklusiven Miete der Restaurant Räumlichkeiten, des Gartenrestaurants und/oder dem Winter Zelt wird bei der definitiven Reservation eine Vorauszahlung von Fr. 1500.- pro Raum oder Sektion fällig.

Bei nicht exklusiven Reservationen ab 30 Personen beträgt die Vorauszahlung Fr. 500.—.

**Für die Vorauszahlung erhalten Sie einen Gutschein, welchen Sie über unser Gutscheinsystem lösen können. Sobald der entsprechende Gutschein bezahlt wurde, gilt die Reservation als definitiv bestätigt.**

## **MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVITÄT**

Handelt es sich bei Ihrem Anlass um einen «exklusiven» Event, also ohne andere Restaurant Gäste im Raum, muss ein Mindestumsatz erreicht werden. Die zu erreichenden Mindestumsätze in den einzelnen Räumlichkeiten finden Sie auf dem separaten Formular «Mindestumsätze bei Exklusivität». Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mieten von Geräten oder Räumlichkeiten sowie zusätzliche Dienstleistungen und Aufwände nicht in den Mindestumsatz eingerechnet werden können. Der Mindestumsatz entsteht somit ausschliesslich durch die Konsumation von Speisen und Getränken.

## **ANNULLATIONSKOSTEN BEI VORBESTELLTEN UND BESTÄTIGTEN ANLÄSSEN:**

Es gelten folgende Richtlinien:

- Bei Annullationen weniger als 90 Tage vor der Veranstaltung, verliert die Vorauszahlung (Gutschein) den Wert. Wird der Anlass nicht abgesagt, sondern verschoben und der neue Anlass findet innerhalb eines Jahres statt, so kann der Gutschein, bis auf eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 500.-, trotzdem verwendet werden.

Annullationskosten:

- weniger als 1 Monat vor der Veranstaltung = 33% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.
- weniger als 15 Tage vor der Veranstaltung = 50% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.
- weniger als 4 Tage vor der Veranstaltung = 75% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.

Wenn der stornierte Anlass innerhalb von 6 Monaten doch noch bei uns stattfindet und mehr als 15 Tage vor dem reservierten Datum annulliert wurde, rechnen wir Ihnen die Annullierungskosten an. Jedoch wird Ihnen eine Annullationsgebühr von Fr. 500.- in Rechnung gestellt.

## **ANNULLATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN**

Annullationen von einzelnen Personen (oder weniger als 10% der reservierten Personenzahl) bis 48 Stunden vor dem Anlass sind kostenfrei.

Danach verrechnen wir 50% und 24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

## **PROBEESSEN**

Ein allfälliges Probeessen muss vorbestellt werden und ist nicht inklusive.

Bitte erkundigen Sie sich bei uns, welche Gerichte degustiert werden können.

## **WEINDEGUSTATION**

Unsere Weine im Offenausschank geben wir Ihnen, bis max. 3 Personen, gerne zum Probieren.

Weine die nicht im Offenausschank sind werden verrechnet.

## **SCHÄDEN**

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

## **VERLÄNGERUNG / ÜBERZEITBEWILLIGUNG (ab 24.00Uhr)**

Verlängerungen sind bis maximal 03:00 Uhr möglich (letzte Runde 02.30Uhr).

Die Gebühr für die Verlängerung nach Mitternacht beträgt pauschal Fr. 1500.-

**Inklusive sind:** Überzeitbewilligung, Lärmsecurity, Mitarbeiter:innen Zuschlag (nach Mitternacht für 3 Mitarbeitende), Lichtspots und Discokugeln sowie die Endreinigung.

## **NACHTLÄRM**

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 24.00Uhr keine Getränke draussen serviert oder konsumiert werden. Mitarbeitende vom Restaurant Dampfzentrale werden als „Lärmsecurity“ die Gäste draussen darauf hinweisen, sich ausserhalb der Räumlichkeiten entsprechend ruhig zu verhalten und die Getränke drinnen zu deponieren.

## **BEWILLIGUNG FÜR LIVE MUSIK IM AUSSENBEREICH**

Grundsätzlich ist verstärkte Musik im Aussenbereich Bewilligungspflichtig. Die Bewilligung muss 3 Monate vor dem Anlass eingeholt werden. In der Regel wird eine solche Bewilligung bis 22.00Uhr für insgesamt 2.5Stunden erteilt. Des Weiteren darf keine verstärkte Musik abgespielt werden, wenn im Kulturbereich der Dampfzentrale eine Veranstaltung stattfindet. Der Antrag für die Bewilligung verstärkter Musik im Aussenbereich kostet Fr. 250.00 pro Anlass/ Tag und wird auf Ihr Verlangen vom Restaurant beantragt. Abgelehnte Anträge sind zu respektieren.

## **ZAPFENGELD/ KUCHENGELD**

Grundsätzlich können nur Weine selbst mitgebracht werden, die wir nicht auch bei unseren Lieferanten bestellen könnten. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.- pro 75cl Flasche.

Bei selbstgebrachtem **Kuchen oder Torten** werden Fr. 4.50.-/ Person für Teller, Besteck und Service verrechnet. Wenn Kuchen oder Torten zusätzlich zum offiziell bestellten Dessert gebracht werden, entfällt das «Kuchengeld».

## **ZEREMONIEN UND DARBIETUNGEN**

Für den Auf- und Rückbau, sowie dem Einrichten von Zeremonien und Darbietungen verrechnen wir Pauschal Fr. 400.--

## **PREISE**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MwSt. (Stand 17.9.2022)  
Bei stark steigenden Waren-, Miet- oder Personalkosten, behalten wir uns kleinere nachträgliche Preisanpassungen vor.

## **TRINGELD**

Selbstverständlich freuen sich unsere MitarbeiterInnen auf ein Trinkgeld.  
Der durchschnittliche Trinkgeldanteil beträgt bei uns **ca. 5%** des Rechnungsbetrages.  
Das Trinkgeld wird auf sämtliche am Anlass beteiligten MitarbeiterInnen (Service, Küche und Reinigung) verteilt.  
Sie können den Betrag gerne vor Ort in Bar, mit der Kreditkarte oder auf Rechnung bezahlen.  
Wenn sie lieber kein Trinkgeld bezahlen möchten, können Sie dies auf der Rechnung so vermerken.

## MENUVORSCHLÄGE FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

BITTE NUR 1 MENU PRO GRUPPE AUSWÄHLEN UND WENN GEWÜNSCHT EINE VEGETARISCHE VARIANTE.

---

### BBQ À DISCRÉTION (AB 30 PERSONEN)

78.50.-

---

SALAT BUFFET (8 VERSCHIEDENE: 3 BLATTSALATE, 5 SAISONALE ANGEMACHTE SALATE)

\*\*\*\*

AUS DEM SMOKER: RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL), LAMMENTRECÔTE, GEMISCHTE GERÄUCHERTE HAUS BRATWURST, SECRETO VOM DUROC SCHWEIN, MAIS-POULETBRUST UND PANEER (FRISCHKÄSE)  
KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALES GEMÜSE

\*\*\*\*

DESSERTS IM GLÄSCHEN VOM BUFFET:

PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT, CREMA CATALANA, TIRAMISÙ UND FRUCHTSALAT

### BBQ «MINI»

(AB 30 PERSONEN, UNTER 30 PERSONEN SERVIEREN WIR DIESES GERICHT NUR ALS SPIESS ODER TAVOLATA)

57.-

---

KLEINES SALATBUFFET MIT 2 BLATTSALATEN UND EINEM ANGEMACHTEN SALAT

\*\*\*\*

AUS DEM SMOKER:

RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL 80 G), SECRETO VOM DUROC SCHWEIN 80 G, GEMISCHTE, GERÄUCHERTE HAUS BRATWURST, MAIS-POULETBRUST 70 G

PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER, BAKED POTATOES (ODER BEILAGE NACH WAHL), SOUR CREAM UND SAISONALES GEMÜSE

\*\*\*\*

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT

### SCHINKEN IM TEIG VOM BUFFET (AB 30 PERSONEN)

47.50.-

---

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

\*\*\*\*

SCHINKEN IM TEIG

KARTOFFELGRATIN

SENF UND ROTWEINJUS

\*\*\*\*

BRÖNNTI CREME

### MENU GRILLSPIESS (BIS 30 PERSONEN)

3-GANG MENU 57.-, VEGIVARIANTE 54.-

---

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

\*\*\*\*

GROSSER GRILLSPIESS MIT RINDSHUFTSTEAK, LAMMNIERSTÜCK, SCHWEINSNIERSTÜCK, KALBS-CHIPOLATA, PANEER (FRISCHKÄSE) UND PEPERONI

DAZU KRÄUTERBUTTER ODER GRÜNPFEFFERSAUCE UND GRATINKARTOFFELN

VEGIVARIANTE: GROSSER GEMÜSESPIESS MIT AUBERGINEN, PEPERONI, JUNGEN ZWIEBELN, FENCHEL, CHAMPIGNONS, ZUCCHINI UND PANEER DAZU KRÄUTER-TOMATEN-COULIS UND GRATINKARTOFFELN

\*\*\*\*

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT

**MENU AARE** 3 GANG MIT SALAT 65.-,

3 GANG MIT FISCH 70.-,

4 GANG 80.-

---

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTENDRESSING

\*\*\*\*

GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE MIT VENERE-REIS

\*\*\*\*

ENTRECÔTE AUS DEM SMOKER

MIT ZITRONEN THYMIANBUTTER, HAUSGEMACHTEN GRIESSGNOCCHI

UND FRISCHEN IN BUTTER GESCHWENKTEN SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

TIRAMISÙ

**MENU MARZILI** 3 GANG MIT SALAT 70.-,

3 GANG MIT RAVIOLI 76.50.-,

4 GANG 83.-

---

SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTER SALATSAUCE

\*\*\*\*

FRISCHE RAVIOLI MIT RICOTTA-ZITRONENFÜLLUNG AN SALBEIBUTTER

\*\*\*\*

GRILLIERTES RINDSFILET AN PORTWEINJUS,

HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN

FRISCHES IN BUTTER GESCHWENKTES SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN

**MENU DALMAZI** 3 GANG MIT SUPPE 59.-,

3 GANG MIT FISCH 66.-,

4 GANG 75.-

---

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT LACHSROGEN, MEERRETTICHSCHAUM UND TOAST VOM BOHNENBLUST

\*\*\*\*

GERÖSTETE PEPPERONI-SUPPE MIT ROSMARINESSENZ

\*\*\*\*

ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE

RÖMISCHE GRIESSGNOCCHI MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

FRISCHES IN BUTTER GESCHWENKTES SAISONGEMÜSE

\*\*\*\*

PANNA COTTA MIT HIMBEEREN

**„PARADIESLI“ MENU** 3 GANG MIT SALAT 79.50,

3 GANG MIT TATAKI 84.50

4 GANG 94.50

---

GEHOBELTER FENCHEL-APFEL-SALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

\*\*\*\*

LACHS TATAKI IM SESAM GEWENDET MIT WASABISCHAUM AUF SALICORN

\*\*\*\*

GRILLIERTES UND POCHIERTES RINDSFILET

AN CASSIS-PORTWEIN-SCHAUM MIT MASCARONERISOTTO

\*\*\*\*

DESSERT TRILOGIE

PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT UND FRUCHTSALAT

**„BUEBERE BEDLI“ MENU**

58.50.-

---

NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SAUCE

\*\*\*\*

BERNER PLATTE (ALS TAVOLATA DIREKT AUF DEM TISCH)

MIT SIEDFLEISCH, BUUREHAMME, MARKBEIN,

SPECK, ZUNGENWURST UND RIPPLI

MEERRETTICHSCHAUM, SENFSAUCE

SALZKARTOFFELN, SAUERKRAUT, DÖRRBOHNEN

\*\*\*\*

BRÖNNTI CREME

## STELLEN SIE IHR MENU ZUSAMMEN:

---

1 + 2 GANG MENU: VOLLER PREIS

AB 3 GANG MENU: 5 % RABATT AUF DEN GESAMTPREIS DES ESSENS

VORSPEISEN (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

---

|  |       |
|--|-------|
| GAZPACHO MIT KNOBLAUCHCROUTONS (SOMMER)<br>****  | 13.50 |
| KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT INGWER<br>****  | 13.50 |
| KÜRBISSUPPE MIT ORANGEN (HERBST-WINTER)<br>****  | 14.50 |
| HUMMUS, AJVAR UND OLIVEN-TAPENADE<br>MIT SERBISCHEM BROT<br>****                                   | 15.50 |
| SAISONALER GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM HONIG-LIMETTEN DRESSING<br>****                 | 10.50 |
| NÜSSLISALAT MIT EI UND FRANZÖSISCHER SALATSAUCE (SEPTEMBER BIS APRIL)<br>****                      | 15.50 |
| NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK MIT FRANZÖSISCHER SALATSAUCE (SEPTEMBER BIS APRIL)<br>****            | 16.50 |
| FENCHEL-APFELSALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING UND PECORINO<br>****                             | 15.50 |
| LACHSTARTAR AUF GUACAMOLE MIT SOJADRESSING<br>****   | 21.50 |
| CARAMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) AN SALBEI-BUTTER<br>GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT<br>**** | 19.50 |
| GEBRATENES FORELLENFILET AUF GRÜNER PETERSILIENRAHMSAUCE<br>MIT VENEREREIS<br>****                 | 21.50 |

**VEGETARISCH** (PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

---

|   |       |
|---|-------|
| BÜNDNER PIZOKEL MIT RAHM-WIRSING<br>GRATINIERT MIT REIBKÄSE<br>****   | 29.50 |
| OFENGEBACKENE AUBERGINE MIT GRANATAPFELKERNEN UND REIS<br>MIT MEDITERRANEM ZA'ATAR GEWÜRZ, THYMIAN UND BUTTERMILCH-JOGHURTSAUCE<br>**** | 29.50 |
| KRÄUTER PANEER (FRISCHKÄSE) IM BLÄTTERTEIG<br>MIT GERÖSTETEN PEPPERONI AUF TOMATENSPIEGEL<br>****                                       | 29.50 |
| CARAMELLE DI MAGRO (GEFÜLLTE TEIGWAREN) MIT SALBEI-BUTTER<br>GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT<br>****                                     | 29.50 |
| FALAFEL AUF VEGANEM GEMÜSEEINTOPF<br>MIT APRIKOSEN UND SÜSSKARTOFFELN<br>****   | 29.50 |
| RISOTTO MIT GRILLIERTEM FENCHEL<br>UND GEHOBELTER BELPER KNOLLE<br>****   | 28.50 |
| STROZZAPRETI<br>MIT KAPERN, OLIVEN, PINIENKERNEN, CHILI, POMODORI SECCHI UND BASILIKUM AN TOMATENSAUCE<br>****                          | 28.50 |
| HAUSGEMACHTER GEMÜSE-RICOTTA-STRUDEL (AB 10 PERSONEN)<br>IM BLÄTTERTEIG MIT CONCASSÉ-TOMATEN AUF SAFRANSAUCE<br>****                    | 29.50 |
| GELBES DAL LINSENGERICHT MIT BASMATIREIS, AUBERGINEN-CHUTNEY UND MASALA-PAPADUM   | 29.50 |

## HAUPTSPEISEN FLEISCH/FISCH

(PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE pro Gruppe)

---

|  |       |
|--|-------|
| POULETGESCHNETZELTES (CH) MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE<br>MIT BUTTERNÜDELI UND BROKKOLI<br>****                 | 29.50 |
| GROSSMUTTERS RINDSGULASCH MIT KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEM GEMÜSE<br>****                                 | 33.50 |
| GLASIRTER SCHWEINSBRATEN MIT BRATKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE<br>****                                  | 31.50 |
| GRILLIERTE LACHSTRANCHE AUF SALICORN MIT SAFRAN-RAHMSCHAUM<br>AUF SEEBOHNEN UND VENEREREIS<br>****         | 41.50 |
| WIENER SCHNITZEL (KALB) MIT BÄRNER FRITES UND SAISONALEM GEMÜSE<br>****                                    | 44.50 |
| ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE<br>MIT RISOTTO UND SAISONALEM GEMÜSE<br>****             | 43.50 |
| SALTIMBOCCA MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI<br>KALBSCHNITZEL MIT SAFRAN RISOTTO UND BROKKOLI<br>****          | 42.50 |
| ENTRECÔTE AUS DEM SMOKER<br>MIT KARTOFFELGRATIN, SAISONALEM GEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER<br>****               | 46.50 |
| RINDSFILET AN CASSISJUS<br>MIT WEISSWEIN RISOTTO UND BROKKOLI AN BUTTERMANDELN<br>****                     | 56.50 |
| BRASATO DI MANZO<br>RINDSSCHMORBRATEN MIT ITALIENISCHEM ROTWEIN, HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN UND KNOLLENGEMÜSE | 35.50 |

## DESSERTS (BITTE PRO GERICHT MINDESTENS 10 PERSONEN UND NICHT MEHR ALS 2 VERSCHIEDENE PRO GRUPPE)

---

|   |       |
|---|-------|
| HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT DUNKLEM RUM<br>****  | 12.50 |
| OMELETTE NORVEGIEENNE (MERINGUE, WALDBEERENGLACE, VANILLEGLACE)<br>MIT GESCHLAGENEM EIWISS ÜBERBACKEN (MIND. 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON)<br>**** | 14.50 |
| ZWETSCHGENCRUMBLE MIT KARDAMON UND VANILLEGLACÉ<br>****   | 13.50 |
| PANNA COTTA MIT HIMBEEREN<br>****   | 10.50 |
| HALBGEFRORENES NOUGATPARFAIT AUS KARAMELLISIERTEN MANDELN<br>****   | 11.50 |
| CREMA CATALANA<br>****  | 11.50 |
| TIRAMISÙ<br>****  | 12.50 |
| CHOCOLATE CAKE MIT DOPPELRAHM<br>****   | 12.50 |
| CHEESE CAKE MIT WALDBEEREN<br>****  | 12.50 |
| KÄSEPLATTE (PRO PERSON 80 G ODER FR. 18.00/100 GRAMM BEI BUFFET)<br>2 HARTKÄSE, 1 ZIEGENKÄSE UND 2 WEICHKÄSE  | 16.50 |

## DESSERT KOMBINATIONEN IM GLÄSSCHEN (AB 10 PERSONEN)

---

|  |       |
|--|-------|
| 2 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE                           | 11.50 |
| 3 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT           | 16.50 |
| 4 VERSCHIEDENE: PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE, FRUCHTSALAT UND TIRAMISÙ | 20.50 |