

CATERING ANGEBOT THUNERSEE 2021



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen beim Schiffcatering Thunersee & Brienersee.

Die Schifffahrt auf dem wunderschönen Thunersee weckt Emotionen. Während draussen die herrliche Landschaft vorbeizieht, geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre raffinierte, regionale Speisen und Getränke.

Unsere Kernkompetenz liegt darin, das Passende für Ihren Anlass zu finden. Ob ein kleiner Aperitif im intimen Rahmen auf dem Kursschiff oder ein Grossanlass mit gecharterter Flotte, mit unserem passenden gastronomischen Angebot wird Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Sie beraten können, das Angebot für Sie abstimmen und Ihnen eine entsprechende Offerte erstellen können.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Schiffcatering Thuner- und Brienersee Team

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF

Mirjana Markovic

Leiterin Anlass-Koordination

Schiffcatering Thuner- und Brienersee
Lachenweg 19
CH-3604 Thun

Telefon +41 58 327 48 34

info@schiffcatering-thunersee.ch | schiffcatering-thunersee.ch



INHALT

UNSERE PARTNER	1
APERITIF	2
3 & 4 GANG MENÜ	6
MENU KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	8
BRUNCH & FRÜHSTÜCK	15
FONDUE & RACLETTE	16
GETRÄNKE	17
WEINE	20
GUT ZU WISSEN	25
AGB	26





UNSERE PARTNER

Wir legen grossen Wert auf regionale und hochstehende Produkte. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus dem Berner Oberland und achten dabei auf höchste Qualität Standards.

KÄSEREI AMSOLDINGEN

Der Betrieb der Familie Kipfer verarbeitet seit 1998 die Milch aus den Regionen Amsoldingen, Blumenstein und Gurzelen. Zusätzlich betreibt die Familie den Käsekeller Thun mit ca. 170 Käsesorten, welche direkt bei den Produzenten eingekauft werden.

DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN

Seit über 20 Jahren betreibt die Familie Nussbaum die Metzgerei mit eigenem Schlachtbetrieb. Die Metzgerei steht für regionale Produkte aus Eigenschlachtung und hochwertige Wurstwaren.

BORKI BECK, THUN

Die regionale Bäckerei mit Läden in Thun, Steffisburg und Blumenstein begeistert mit frischen Backwaren, Confiterie und ausgefallenen Torten.

RUGENBRÄU, INTERLAKEN

Rugenbräu stellt seit 150 Jahre Bier aus dem Berner Oberland her. Den Familienbetrieb finden Sie in Matten bei Interlaken.

REBBAU SPIEZ

Die Rebbaugenossenschaft Spiez steht für nachhaltigen, hochwertigen und raffinierten Wein vom Thunersee.

VOM CHÄSER, WORB

Als Vertriebspartner hilft der Chäser aus Worb kleinen, oftmals von Familien geführten Käserei-Betrieben aus der ganzen Schweiz. Die Entwicklung und Vermarktung innovativer Produkteneuheiten und die freundschaftliche und faire Zusammenarbeit mit allen Beteiligten stehen dabei im Vordergrund.

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG

Feine, nach traditionellen Rezepten hergestellte Köstlichkeiten vom Ballenberg, hergestellt von der Trauffer Spezialitäten GmbH in Hofstetten.

MSC, FISCH

Das MSC-Siegel zeichnet Produkte aus nachhaltiger Fischerei aus. Zum Schutz artenreicher Weltmeere wird auf nachhaltige Fangpraktiken und die Sicherung der Fischbestände geachtet.

MINERALQUELLE ADELBODEN

Eine der höchstgelegenen Mineralquellen Europas füllt seit 1948 täglich Wasser aus dem Herzen der Schweizer Alpen ab.

LÄNGGASS TEE, BERN

Die Familie Lange aus dem Länggass Quartier in Bern verfügt über unglaubliches Fachwissen und grosses Verständnis für asiatische Teekultur.

DEKLARATION

Wir beziehen all unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Der Fisch wird ausschliesslich aus Schweizer Zuchten oder nachhaltiger MSC-Fischerei bezogen.

APERITIF

HAUS APERITIF

Ab 10 Personen

4 Saisonale Komponenten «lassen Sie sich überraschen»
(2 Vegi-, 1 Fleisch-, 1 Fisch Komponente)

Marinierte Oliven und Kartoffel-Chips à discrétion

15.00

Zusätzlich 1.- pro Person für Speckzopf

ÖPPIS ZUM KNABBERE

Chips, Nüssli, Salzgebäck à discrétion pro Person

9.00

THUNERSEE-APERITIF

Ab 10 Personen

Ballenberger Trockenwurst, Hobelkäse und Amsoldinger Halbhartkäse
mit Dörrfrüchten und Nüssen, dazu frischer Butterzopf am Meter

18.00

Zusätzlich 1.- pro Person für Speckzopf

OBERLÄNDER APERITIF

Ab 10 Personen

Stockentaler Rohschinken, Gürbetaler Trockenfleisch, Ballenberger Trockenwurst
Ballenberger Rohessspeck, Hobelkäse und Amsoldinger Halbhartkäse
dazu servieren wir Butterzopf am Meter, Essiggurken, Silberzwiebeln, verschiedene Dörrfrüchte
und Nüsse

22.50

Zusätzlich 1.- pro Person für Speckzopf



ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen. Wie viele Snacks rechnet man pro Person?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit	2 – 3 Häppchen	ca. 30 Minuten
Langer Apéro vor einer Mahlzeit	3 – 5 Häppchen	ca. 45 Minuten
Nur Apéro zu Nicht-Essenszeiten	6 – 8 Häppchen	ca. 1 Stunde
Nur Apéro zu Hauptessenszeiten	8 – 12 Häppchen	ca. 1.5 Stunden
Mindestmenge pro Sorte:	10 Stück	

SUPPEN & SMOOTHIES IM SHOTGLAS

	Stück
Karottensuppe mit Ingwer	4.00
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe	4.00
Gazpacho Andaluze (kalt)	4.00
Heidelbeer Smoothie (kalt)	3.00

SNACKS & KALTE HÄPPCHEN

	Pro Person
Speckzopf	2.50
Hausgemachtes salziges Nuss Granola	3.00
Marinierte Oliven	3.00
	Stück
Süss Saure Paprika mit Frischkäse	1.50
Focaccia Würfel mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	2.00
Tomaten Tortillas mit verschiedenen Füllungen Füllungen: Rauchlachs & Frischkäse / Rohschinken & Dörrtomate Poulet & Avocado / Mozzarella & Rucola (mindestens. 10 Stück pro Sorte)	2.00
Tomaten Mozzarella Spiessli	3.00
Amsoldinger Käsespiessli mit Traube	3.00
Kleines Brioche mit Trüffel-Frischkäse	3.00
Halber Cavaillon Melonenschnitt mit Gürbetaler Rohschinken	3.50
Kleines Brioche mit Kräuterkäse	3.50
Kleines Brioche mit Bündnerfleisch Tartar	4.00
Enten Terrine mit Feige	4.00
Mini-Silserli mit Butter, Schinken, Salami, Amsoldinger Käse oder Thon	4.50

HAUSGEMACHTE CROSTINI & CANAPÉES

Alle Sorten sind als Crostini oder als Canapé verfügbar.
Mindestbestellmenge 8 Stück pro Sorte

	Stück
Schinken, Salami, Thonmousse, Kräuterfrischkäse oder Gemüse-tartar	3.50
Rauchlachs, Rohschinken, Rindstartar oder Vitello Forello	4.50

DIPS & FRUCHTIGES

	Person
Fruchtspiessli (saisonal und exotisch)	3.00
Gemüsedips mit Kräuter-Jogurt Sauce	4.00
Hummus und Tzatziki mit Pitabrot	4.00

WARME HÄPPCHEN

	Stück
Jalapeños mit Tomaten-Salsa	3.00
Samosas mit Gemüsefüllung und Joghurt Curry -Sauce	3.00
Kleine Chäs-Chüechli	3.00
Blätterteig Schinkengipfeli	3.50
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip (vegetarisch)	3.50
Rindfleischbällchen mit Barbecue-Sauce	3.50
Gebackene Krevetten mit Sweet-Chili-Dip	4.50
Poulet-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Dip	4.50

SANDWICHES AM METER

Mindestmenge: 1 Meter
1 Baguette ergibt ca. 15-20 Portionen

	pro Meter
Knuspriges helles Baguette mit Schinken, Salami, Käse oder Tomaten-Mozzarella	59.00
mit Roastbeef oder Rauchlachs	67.00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ab 10 Personen

Toskana Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	24.00
Warmer Käsekuchen garniert mit Blatt- und Gemüsesalaten	24.00
Zvieri-Teller	
Ballenberger Trockenwurst, Stockentaler Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Ballenberger Rohessspeck, Aufschnitt, Hobelkäse, Amsoldinger Halbhartkäse Butter, Essigurken und Silberzwiebeln und Brot	26.00
	Zusätzlich 1.- pro Person für Speckzopf
Burehamme mit Senf, Kartoffelsalat und Berner Zopf	27.00
Roastbeef Teller mit Pommes frites, Kartoffelgratin oder Zopf und Tartar Sauce	29.00
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Käse aus der Region, Nuss Granola und Tomaten-Aprikosen Chutney	19.00



3 & 4 GANG MENÜ

UNSERE KLASSIKER

Menü Niesen 38.00

Rindsbouillon mit Flädli
oder
Kleiner Marktsalat mit saisonalen Gemüsestreifen
gehacktem Ei und Croûtons mit Hausdressing

Rindshackbraten mit Champignonrahmsauce
Kartoffelstock und saisonalem Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm

Menü Niederhorn 39.00

Saisonale Tagessuppe
oder
Kleiner Marktsalat mit saisonalen Gemüsestreifen
gehacktem Ei und Croûtons mit Hausdressing

Gebratene Pouletbrust mit Currysauce
Gemüsereis und Fruchtgarnitur

Caramelköpfler im Weckglas mit Rahm

Menü Stockhorn 45.00

Tessiner Gemüsesuppe
oder
Kleiner Marktsalat mit saisonalen Gemüsestreifen
gehacktem Ei und Croûtons mit Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprikarahmsauce
Peperonistreifen, Champignons, Nudeln und Ratatouille

Tiramisu mit saisonalem Fruchtsalat
Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person CHF 9.00

Menü Blümlisalp 68.00

Blattsalat mit Hobelkäse, Stockentaler Rohschinken
gehacktem Ei und Croûtons mit Hausdressing

Spiezer Riesling Suppe mit Gemüsestreifen

Schweinsfiletmedaillons mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse

Saisonales Parfait nach Wahl, garniert mit Früchten

Frühling & Sommer

78.00

Dieses Menü servieren wir Ihnen von April bis August

Bunter Salat von Tomate, Melone
und Mozzarella mit Basilikum Pesto

Spargelcreme Suppe (April bis Juni)
Gazpacho (Juni bis August)

Kalbschulterbraten mit Rosmarin-Rahmsauce
Kartoffelgratin und Ratatouille

Vegetarische Alternative
Frischkäsekissen mit frischen Waldpilzen
Kartoffelgratin und Ratatouille

Panna Cotta mit Waldbeeren

Herbst & Winter

78.00

Dieses Menu servieren wir Ihnen von September bis März

Nüsslisalat Mimosa
mit gehacktem Ei, Hobelkäserolle und Croutons

Steinpilzcreme Suppe mit Rahm

Rindsschmorbraten Burgunder Art
Kartoffelmousseline mit Röstzwiebeln
und glasiertes Wurzelgemüse

Vegetarische Alternative
Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Käse

Schokoladen Brownie mit Joghurtglace und saisonale Frucht



MENU KOMPONENTEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Nussgranola	6.00
Bunt gemischter Salat mit Nussgranola	8.00
Bunter Salat von Tomate, Melone und Mozzarella mit Basilikum Pesto	12.00
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei, Hobelkäserolle und Croûtons <i>(Dieses Gericht servieren wir Ihnen von September bis Januar)</i>	14.00
Verschiedene saisonale Terrinen <i>(Morchel, Wild Kalb oder Lachs)</i> mit saisonalem Salatbouquet und kleinem Brioche	16.00
Zweifarbige Melone mit Rohschinken	16.00
Burrata Pugliese mit Datteltomaten, Rucola und Basilikum-Vinaigrette	18.00
Rindscarpaccio mit Kräuter Pesto und Grana Padano	18.00
Norwegischer Rauchlachs mit Salatbouquet, Meerrettich und Brioche	19.00
Vitello Forello mit Kapern, Zwiebeln und Sprossen	19.00
Tuna Sashimi (roh) mit Teriyaki, Wasabi, Gurke und Apfel	24.00



HAUSGEMACHTE SAISONALE SUPPEN

Januar bis Februar	Süskartoffelcreme Suppe
März bis April	Klare Rindsbouillon mit Flädli
Mai bis Juni	Spargelcremesuppe
Juli bis August	Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto
September bis Oktober	Kürbissuppe
November bis Dezember	Spiezer Riesling Suppe mit Gemüsestreifen

Preis pro Portion 9.90

Fleisch

Grossmutter's Hackbraten mit grober Senfsauce Kartoffelmousseline und Karottengemüse	29.00
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln und halbiertem Pflrsich mit Rahm	29.00
Alpstein Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce Gemüse Reis, Mandeln und kleiner Fruchtgarnitur	35.00
Geschmortes Rindsgeschnetzeltes Stroganoff vom Stotzen mit Paprika Rahmsauce Peperonistreifen , Champignons, Butternudeln und konfierten Rispentomaten <i>Aufpreis für Rindsfilet als Fleischkomponente pro Person CHF 9.00</i>	38.00
Im Ofen gegarte Maispouardenbrust mit Dörrtomate-Frischkäse Füllung Spinat-Nudeln und gebratene Zucchetti	39.00
Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Pilzen und Zwickelbiersauce Schupfnudeln und sautiertem Weisskraut	39.00
Englisch gebratenes Roastbeef am Stück mit Portwein-Schalotten Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	47.00
Simmentaler Rindsfilet «Blümlisalp» mit Bernaise Sauce Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Marktgemüse	54.00
Am Stück gebratenes Emmentaler Kalbsnierstück mit Morchelsauce Majoran-Trüffel Stock und Bohnen-Speck Bündel	56.00

Fisch

Frittierte Eglifilets im Bierteig Tartar Sauce und Schnittlauchkartoffeln oder Reis	34.00
Pochierte Forellenfilets mit Tomate-Basilikum Hollandaise Speizer Riesling Risotto und leichtem Gemüsebett	38.00
Gebratene Lachstranche im Serrano-Mantel Peperonicreme, gebackene Kartoffeln und Ratatouille	42.00



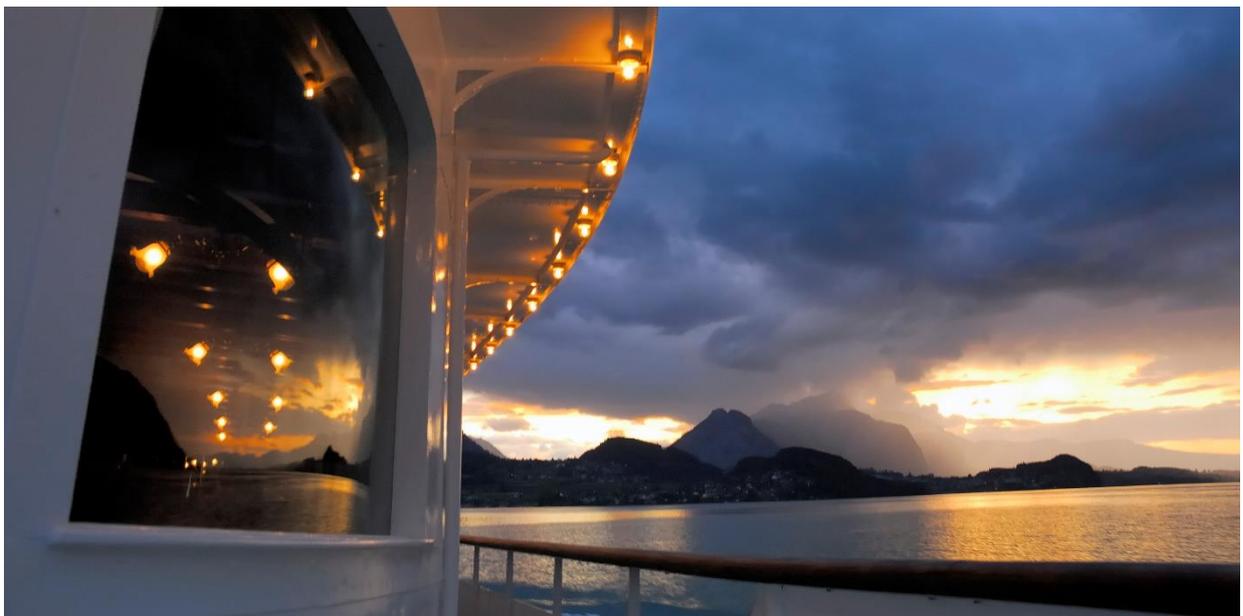
Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von 7.00 pro Person möglich.

Vegetarisch & Saisonal

Äppler Makronen mit Kartoffeln frittiertem Rotkohl, Granatapfelkernen und Apfelmus <i>(Dezember bis Januar)</i>	27.00
Trüffel Ravioli mit Ricotta Baumnüssen und Spinat <i>(Februar bis März)</i>	27.00
Weissweinsrisotto mit Frühlingszwiebeln Bärlauch, Sbrinz Spänen und Morcheln <i>(April bis Mai)</i>	27.00
Mediterrane Gnocchi mit gegrilltem Ofengemüse und Parmesan <i>(Juni bis Juli)</i>	27.00
Steinpilzrisotto mit konfierten Rispentomaten und Gartenkräuter <i>(August bis September)</i>	27.00
Servietten Knödel mit Kürbissauce Rotkraut, Birnenspalten und Eierschwämmen <i>(Oktober bis November)</i>	27.00

Vegan

Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce Chilli und Basilikum	24.00
Blätterteigstrudel mit Spinat und Tofu auf Grillgemüse	24.00
Süsskartoffel- Kichererbsen Curry mit Spinat und Mandelreis	24.00
Ravioli mit Karotten-Petersilien Füllung an Olivenöl mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten und Oliven	26.00
Planted Chicken-Streifen an Gartenkräuter Pesto mit Zucchini und Kurkuma Reis	27.00



Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von 7.00 pro Person möglich.

Dessert

Caramelköppli mit Schlagrahm	8.00
Assortierte Friandises mit 4 Komponenten	8.00
Tiramisu mit saisonalem Fruchtsalat	10.00
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	11.00
Gebrannte Creme mit Meringue und Rahm	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
oder mit Vanille Glace und Rahm	13.00
«Rettungsring-Meringues» mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	12.00
Mango-Passionsfrucht Cheesecake mit Ananas-Sesam Salat	14.00
Saisonales Parfait garniert mit Früchten <i>Baumnußkrokant, Grand Manier, Limette, Erdbeere, Zimt, Amaretto, Meringues</i>	13.50
Saisonaler Dessertteller «Matrose» mit vier Komponenten	13.50
oder «Kapitän» mit sechs Komponenten	16.00
Schokoladen Brownie mit Joghurtglace und saisonaler Frucht	14.00

Glace & Coupes

Glacebecher der Gelateria La Favolosa in Thun Aromen je nach Angebot, mindestens 10 Becher pro Sorte	5.50
Eiskaffee	10.00
Mokkaglace mit Schlagrahm	
Sorbet Colonel	11.00
Zitronensorbet mit Wodka	
Coupe Dänemark	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Exotica (<i>Januar bis April</i>)	13.00
Frischer, exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm	
Coupe Romanoff (<i>Mai bis August</i>)	13.00
Erdbeeren mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	
Coupe Nesselrode (<i>September bis Dezember</i>)	13.00
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	

Kuchen & Torten

Stück

Hausgemachte Cremeschnitte	6.50
Saisonaler Früchtekuchen	6.80
Schokoladen-Truffes Torte von der Bäckerei Borki in Thun	7.80
Karamellisierte Apfel Torte von der Bäckerei Borki in Thun	7.80
Saisonale Quarktorte von der Bäckerei Borki in Thun	7.80

Wir zählen auf die gute Zusammenarbeit mit der Bäckerei Borki aus Thun. Ob Motiv-, Geburtstags- oder Hochzeitstorten und auch andere Köstlichkeiten rund um das Thema Bäckerstube. Kein Problem – wir beraten Sie gerne.

BUFFETS

SALATBUFFET

Ab 10 Personen

Kleines Salatbuffet

pro Person

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalate, gehacktem Ei, Croûtons Gemüse garnitur, italienischer- und französischer Salatsauce und Berner Zopf 15.00

Grosses Salatbuffet

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, einem Getreidesalat, einem Fleischsalat, gehacktem Ei, Croûtons, Gemüse garnitur, italienischer- und französischer Salatsauce und Berner Zopf 18.00

DESSERTBUFFET

Ab 10 Personen

Süssspeisen

pro Person

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Cremeschnitten-Würfel, saisonales Fruchtsorbet mit oder ohne Schuss, Caramelköpfl im Glas, Berner Meringues mit Doppelrahm, frischer Fruchtsalat und Brownies 18.00

Pro zusätzliche Komponente aus der Dessertkarte verrechnen wir pro Person 2.00

Käse

Käseplatte mit drei verschiedenen Hartkäsen und einem Weichkäse «vom Chäsen» aus Worb, reich garniert mit Dörrobst, Nüssen und Früchtebrot 16.00

Pro zusätzlichen Käse nach Wunsch verrechnen wir pro Person 2.00



Auf dem MS Stockhorn ist es möglich, zu grillieren. Fragen Sie nach dem aktuellen Grillangebot.

UNSERE KLASSIKER

Thunersee Buffet

pro Person 85.00

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Rauchlachsterrine auf Salat und passende Sauce

Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil, mit Meerrettichschaum, Gurke und Dill

Siedfleischsalat mit Peperoni-Vinaigrette

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, einem Fleischsalat und einem Getreidesalat, italienische- und französische Salatsauce, gehacktem Ei, Gemüse garnitur, Croûtons und Berner Zopf

Hauptspeisen

Kalbsnierstück* am Stück gebraten von der Metzgerei Nussbaum Reutigen im Simmental, mit Waldpilzrahmsauce (tranchiert vor dem Gast)

Pochiertes Lachsfilet mit Kräutersauce

Berner Saucisson auf Rahmlauch

Teigwaren mit Pesto Rosso, Oliven und Grana Padano

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Dessert

Gebrannte Creme

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Saisonale Rahmglace

Berner Meringue mit Doppelrahm

Bretzeli

Zusätzliche Käseplatte mit drei Hart- und einem Weichkäse, Garnitur und Früchtebrot
pro Person 4.00



* Bei Anlässen mit mehr als 100 Personen benötigen wir Ihre Bestellung spätestens 3 Wochen vor dem Anlass.

Oberländer Buffet

pro Person 115.00

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Ballenbergwurst, Stockentaler Rohschinken
und Rohessspeck vom Ballenberg

Geräuchertes Forellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil,
mit Meerrettichschaum, Gurke und Dill

Rauchlachsterrine auf Salat und passende Sauce

Tomaten-Wrap mit Kräuterfrischkäse, Peperoni und Rucola

Amsöldinger Käsewürfel mit Trauben

Kleine Brottasse mit Speck und Creme fraiche

Vitello Forello mit Kapern

Reichhaltiges, saisonal abgestimmtes Salatbuffet mit
verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, einem Fleischsalat
und einem Getreidesalat, italienische- und französische Salatsauce,
gehacktem Ei, Gemüse garnitur, Croûtons und Berner Zopf

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück (vor dem Gast tranchiert)
mit Sauce Bernaise

Pochierte Lachsforelle an Safransauce

Berner Saucisson auf Rahmlauch

Pasta mit Pesto Rosso, Oliven und Grana Padano

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Desserts

Gebrannte Creme

Schokoladenmousse

Saisonales Fruchtsorbet mit oder ohne Schuss

Cremeschnitten-Würfel

Berner Meringues mit Doppelrahm

Caramelköpfler im Glas

Frischer Fruchtsalat

Bretzeli

Zusätzliche Käseplatte mit drei Hart- und einem Weichkäse, Garnitur und Früchtebrot
pro Person 4.00

BRUNCH & FRÜHSTÜCK

Matrosen Frühstück

pro Person 14.50

Hausbrot, ein Gipfeli, Butter und Konfitüre
Ein Glas Orangensaft, Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade

Captains Frühstück

pro Person 19.00

Hausbrot, ein Gipfeli, Butter und Konfitüre
Schinken und Käse
Ein Glas Orangensaft, Kaffee, Tee, heisse Ovomaltine oder Schokolade



Brunch Buffet

pro Person 39.00

Ab 20 Personen

Kaffee, Tee und Kalte Milch

Heisse Ovomaltine oder Schokolade

Orangen- und Grapefruitsaft

Auswahl an verschiedenen Broten

Berner Butterzopf am Meter

Weggli, Butter- und Vollkornkipfeli,

Verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella und Butter

Auswahl an Zerealien (z.B. Corn Flakes, Müesli) und Birchermüesli

Fleischplatte mit Produkten aus der Region (Metzgerei Nussbaum Reutigen, Ballenberg)

Käseplatte mit Produkten aus der Region (Molkerei Amsoldingen, «Vom Chäsen», Worb)

Früchtejoghurts

Früchtekorb

Gebratener Speck, Rührei und Röstli

Zusätzlich mit geräuchertem Norwegischen Lachs
pro Person 9.00

FONDUE & RACLETTE

Zu unserem Fondue und Raclette empfehlen wir Ihnen folgende Vorspeisen zum Starten

Bunter Blattsalat
mit gebratenem Speck, Apfel und Croûtons 11.50

Rauchfleischsteller
mit Trockenfleisch, Stockentaler Rohschinken und Ballenberger Rauchwurst 14.00

Käsefondue

pro Person 31.00

Fondue moitié-moitié à discrétion
mit Lenker Vacherin, Amsoldinger Halbhartkäse und Brotwürfel
Zusätzlich können Sie Ihr Fondue mit diversen Komponenten anpassen

Mit zusätzlichen Kartoffeln und Gemüse pro Person 5.00

Trüffel Fondue ab 5 Personen pro Person 8.00

Tomatenfondue ab 5 Personen pro Person 2.00



Fondue chinoise

pro Person 42.00

Fondue chinoise à discrétion
mit Poulet, Rinds- und Schweinefleisch, diverse Saucen (Knoblauch, Tartar, Cocktail und Curry)
Dazu servieren wir Reis, Pommes frites, hausgemachtes Essiggemüse

Raclette

pro Person 39.00

Raclette vom Buffet à discrétion
mit hausgemachtem Essiggemüse und Raclette-Kartoffeln

GETRÄNKE

Spezialgetränke

Die Auswahl an Getränken ist riesig. Wenn Sie Ihr bevorzugtes Getränk nicht in dieser Auflistung finden, lassen Sie es uns wissen. Im Rahmen unserer Möglichkeiten organisieren wir für Sie gerne das Gewünschte. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir offene Gebinde (Kartons, Fässchen, Harassen) ganz verrechnen, da wir diese nicht retournieren können.

KAFFEE UND TEE

Kaffee, Espresso	pro Tasse	4.40
Länggass-Tee	pro Tasse	4.40
(Assam, Berner Rose, Verveine, Menthe du Maroc, Grüntee Long Jing)		

GLÜHWEIN UND PUNSCH

Mindestmenge 3 Liter Liter

Apfelpunsch ohne Alkohol	12.00
Apfelpunsch mit Alkohol	18.00
Glühwein hausgemacht	28.00
Glühwein weiss hausgemacht	28.00

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Adelbodner Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl 5.60
	Liter 9.80
Adelbodner Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl 5.60
	Liter 9.80
Orangensaft Michel	2 dl 5.00
	Liter 13.00
Süssmost Ramseier	Liter 12.00
Coca Cola	4.5 dl 5.60
Coca Cola Zero	4.5 dl 5.60
Rivella rot, blau	5 dl 5.60
Sinalco Original	5 dl 5.60
Adelbodener Bärtee Zitronen-Thymian	5 dl 5.60
Apfelschorle Adelbodner	5 dl 5.60
Citro Romanette	3,3 dl 4.50
Fever Tree Tonic	2 dl 5.00

FRISCHE FRUCHTSÄFTE

Mindestmenge 3 Liter	Liter
Orangensaft, frisch gepresst	29.00
Ananassaft, frisch gepresst	29.00
Orangen-Bananen-Saft, frisch gepresst	29.00
Orangen-Kiwi-Saft, frisch gepresst	29.00
Apfel-Orangen-Saft, frisch gepresst	29.00

BOWLEN

Mindestmenge 3 Liter	Liter	
	ohne Alkohol	mit Alkohol
Erdbeer-Pfefferminz-Bowle (Frühling und Sommer)	36.00	46.00
Pfirsich-Ananas-Bowle (Sommer)	36.00	46.00
Orangen-Apfel-Bowle (Herbst und Winter)	36.00	46.00
Saisonale Fruchtbowle	36.00	46.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Himbeersirup vom Haus offeriert

BIER

Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	4.90
Rugenbräu alkoholfrei	3,3 dl	4.90
Rugenbräu Panaché	3,3 dl	4.90
Rugenbräu Zwickel (naturtrüb)	3,3 dl	5.50
Hofbräu Münchner Weisse, Weissbier	5 dl	6.00
Ramseier Suure Moscht	5 dl	6.00



SPIRITUOSEN SCHWEIZ

Williams Tradition, Fassbind	2 cl	7.00
Kirsch Tradition, Fassbind	2 cl	7.00
Vieille Prune, Fassbind	2 cl	7.00

SPIRITUOSEN FRANKREICH

Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	9.00
-------------------------	------	------

SPIRITUOSEN ITALIEN

Grappa di Paesanella Barolo	2 cl	8.00
Grappa di Paesanella Amarone barrique	2 cl	8.00

LONGDRINKS

Xellent Swiss Wodka	4 cl	14.00
Bacardi Rum	4 cl	14.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	4 cl	14.00
Swiss Crystal Gin	4 cl	14.00
Johnny Walker, Red Label	4 cl	14.00

Zu diesen Spirituosen servieren wir:
Orangensaft, Fever Tree Tonic, Bitter Lemon und Coca-Cola.

ZAPFENGELD

Für alkoholische Getränke, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld.

Wein	5 dl / 7,5 dl	30.00
Spirituosen	7 dl / 1 l	50.00
Bier	3,3 dl / 5 dl	2.00



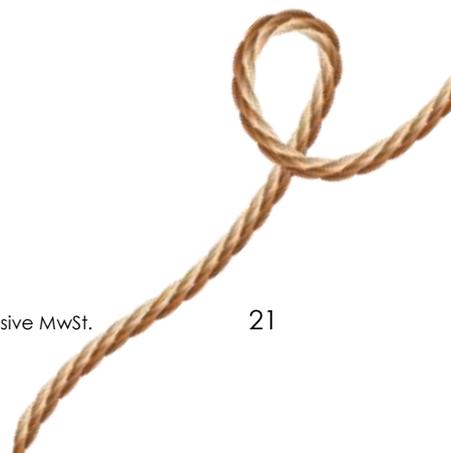
SCHAUMWEIN, PROSECCO & CHAMPAGNER

Cadet Mauler Sans Alcohol Blanc (alkoholfrei) Mauler & Cie SA, Môtiers Region: Neuenburg, Schweiz Rebsorte: Sauvignon blanc, Muscat	7,5 dl 35.00
Mauler Cordon Rosé brut Grand Vin Mousseux Suisse Mauler & Cie SA, Môtiers Region: Neuenburg, Schweiz Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 58.00
Prosecco DOC Millesimato brut Impero Impero by I.W.G., Valdobbiadene Region: Venetien, Italien Rebsorte: Glera (Prosecco Superiore)	7,5 dl 62.00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée brut Laurent Perrier, Tours-sur-Marne Region: Champagne, Frankreich Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	7,5 dl 88.00 Magnum 150 dl 158.00
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rose brut Laurent Perrier, Tours-sur-Marne Region: Champagne, Frankreich Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 128.00



WEISSWEINE SCHWEIZ

Blümlisalp-Wy VdT, Weisswein Cuvee Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling x Sylvaner, VB 32-7	5 dl 29.00
Spiezer Riesling x Sylvaner AOC Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Riesling x Sylvaner	7,5 dl 46.00
Contrada Merlot bianco DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl 46.00
Sauvignon Blanc Nadine Saxer, Neftenbach Region: Zürich Rebsorte: Sauvignon Blanc	7,5 dl 48.00
Chardonnay Nadine Saxer, Neftenbach Region: Zürich Rebsorte: Chardonnay	7,5 dl 48.00
Stamm's Nr. 3 WeinStamm, Thayngen Region: Schaffhausen Rebsorten: Müller-Thurgau, Chardonnay	7,5 dl 47.00
Saint Saphorin AOC Fonjallaz, Saint Saphorin Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	5 dl 26.00
Yvorne AOC Château Maison Blanche, Yvorne Region: Waadt Rebsorte: Chasselas	7,5 dl 57.00
Château Lichten blanc AOC Valais Rouvinez Vins, Sierre Region: Wallis Rebsorte: Petite Arvine	7,5 dl 60.00
Heida Grand Métral Provins Sion Region: Wallis Rebsorte: Heida	7,5 dl 49.00
Fendant Les Murettes AOC Robert Gilliard, Sion Region: Wallis Rebsorte: Chasselas	7,5 dl 41.00



WEISSWEINE FRANKREICH

Côte du Rhône Blanc AOP Etienne Guigal, Ampuis Region: Côte du Rhône Rebsorten: Viognier, Roussanne, Marsanne	7,5 dl 38.00
Sancerre AOC Domaine Daulny, Verdigny Region: Loire Rebsorte: Sauvignon blanc	7,5 dl 56.00

WEISSWEINE ITALIEN

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC Ca' Livenza, Motta di Livenza Region: Venetien Rebsorte: Pinot grigio	5 dl 21.00
Pinot Grigio Gigante DOC Colli Orientali del Friuli, Chateau Rocca Bernarda Region: Friaul Rebsorte: Pinot grigio	7,5 dl 49.00
Antica Osteria Gicchino Garofoli, Loreto Region: Marken Rebsorte: Trebbiano, Malvasia	7,5 dl 38.00
Roero Arneis DOCG Prunotto, Alba Region: Piemont Rebsorte: Arneis	7,5 dl 54.00



ROSÉ-WEIN SCHWEIZ

Œil de Perdrix Neuchâtel AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel Region: Neuenburg Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 46.00
Dôle Blanche Mir isch glych AOC Ruthisauser, Uvier Region: Wallis Rebsorte: Pinot Noir, Gamay	5 dl 24.00



ROTWEINE SCHWEIZ

Blümlisalp-Wy VdT, Rotwein Cuvee Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet Jura & Mara	5 dl 29.00
Spiezer Blauburgunder AOC Rebbaugenossenschaft Spiez, Spiez Region: Bern Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 51.00 5 dl 36.00
Maienfelder Pinot Noir von Salis, Maienfeld Region: Graubünden Rebsorte: Blauburgunder	7,5 dl 52.00
Merlot Prà Rosso DOC Guido Brivio, Mendrisio Region: Tessin Rebsorte: Merlot	7,5 dl 44.00
Apologia Grand Métral Provins, Sion Region: Wallis Rebsorten: Humagne rouge, Merlot, Diolinoir	7,5 dl 49.00
Château Lichten rouge AOC Rouvinez Vins, Sierre Region: Wallis Rebsorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah	7,5 dl 60.00
Cornalin du Valais AOC Réserve des Administrateurs Cave Saint-Pierre, Chamoson Region: Wallis Rebsorte: Cornalin	7,5 dl 56.00
Domaine du Manoir Grand Cru AOC Obrist SA, Vevey Region: Waadt Rebsorten: Gamay, Gamaret, Garanoir	7,5 dl 43.00

ROTWEIN FRANKREICH

Gevrey Chambertin AOC Jean-Claude Boisset, Nuits-Saint-Georges Region: Burgund Rebsorte: Pinot Noir	7,5 dl 72.00
Château Malmaison Baronne Nadine de Rothschild AOC Château Malmaison Edmond de Rothschild, Moulis-en-Médoc Region: Bordeaux Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon	7,5 dl 68.00

ROTWEINE ITALIEN

Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi, Cerbara Region: Toskana Rebsorte: Sangiovese rosso	7,5 dl 78.00
Le Volte dell'Ornellaia IGT Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Region: Toskana Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	7,5 dl 68.00
Amarone Masi Costasera Classico della Valpolicella IGT Masi Agricola, Verona Region: Venetien Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara	7,5 dl 89.00
Primitivo Senza Parole IGT Senza Parole Wine, Bari Region: Apulien Rebsorten: Primitivo	5 dl 31.00 7,5 dl 42.00
Santagostino Rosso IGT Firriato, Trapani Region: Sizilien Rebsorten: Nero d'Avola, Syrah	7,5 dl 48.00

ROTWEINE SPANIEN

Bellmunt DOQ Finca Mas d'en Gil, Bellmunt del Priorat Region: Priorat Rebsorten: Garnacha, Carignan	7,5 dl 56.00
Beso de Rechená Crianza Adolfo Heredia, Requena Region: Utiel-Requena Rebsorten: Bobal	7,5 dl 39.00
Celeste Torres DO Miguel Torres, Pago del Cielo Region: Ribera del Duero Rebsorten: Tempranillo	7,5 dl 46.00
Rioja Muga Reserva DOC Bodegas Muga, Haro Region: Rioja Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha	7,5 dl 69.00





GUT ZU WISSEN

Bestellungen

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Tage vor dem Anlassdatum entgegen.

Menüs, Aperitifs und Buffets bereiten wir ab 10 Personen zu. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserem A-la-carte-Angebot oder lassen Sie sich von uns beraten.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag, auch für gluten- oder laktosefreies Essen.

Buffets können wir nur auf Charterfahrten zubereiten.

Preise

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten.

Änderung der Personenzahl

Melden Sie uns bis 5 Tage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Tischdekoration und Menükarten

Unsere Tische sind mit einem schlichten kleinen Schmuck dekoriert. Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.-).

Kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt.

Für jedes Fest drucken wir gratis eine Menükarte pro Tisch.

Mindestkonsumation

Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke und Service gewünscht, beträgt der Mindestumsatz für die erste Stunde CHF 350.- und für jede weitere Stunde CHF 150.-. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz in Rechnung.

Leerfahrten und Wartezeiten

Bei Leerfahrten und Wartezeiten während des Anlasses verrechnen wir CHF 60.- pro Mitarbeiter und Stunde.

Rechnungsstellung und Bezahlung

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, American Express, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.-.

Ermässigung für Kinder (nur auf Menüpreisen)

Bis 5 Jahre gratis | 6–11 Jahre 50% | Ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 Dienstleistung des Caterers | Der Kunde überträgt das Catering am Anlass gemäss Detail-Offerte («Catering») exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»). Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit des Kunden durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer | Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet ihm der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte für den betreffenden Anlass. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der Kunde die Offerte oder die Bestätigung schriftlich an den Caterer retourniert. Einzelheiten der Vereinbarung zwischen dem Kunden und dem Caterer ergeben sich demnach aus der schriftlichen Auftragsbestätigung und deren Anhängen, wobei die Anhänge

integrierende Bestandteile der Vereinbarung zwischen den Parteien bilden (gesamthaft die «Vereinbarung»). Bei Abweichungen zwischen der Vereinbarung und diesen «Allgemeinen Geschäftsbedingungen» («AGB») gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

3 Änderung der Personenzahl | Der Kunde muss dem Caterer eine Änderung der Personenzahl spätestens fünf Arbeitstage vor dem Anlass mitteilen, wenn möglich schriftlich. Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden. Zusätzliche Personen stellt der Caterer dem Kunden in Rechnung.

4 Geringfügige Änderungen | Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 Akontozahlung | Übersteigt das Catering den Wert von CHF 10'000.–, so wird mit Annahme der Auftragsbestätigung durch den Kunden, hiervor eine Akontozahlung in Höhe von 70% der kalkulierten Kosten fällig. Die Akontozahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf dem Konto des Caterers gutgeschrieben worden sein.

6 Annullierung | Bei Annullierung eines Auftrags durch den Kunden stellt der Caterer folgende Kosten in Rechnung:

– Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: keine Kosten

– Bis 8 Arbeitstage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke)

– Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke)

Bei später erfolgender Annullierung hat der Kunde 100% der vereinbarten Kosten (Speisekosten, ohne Getränke) zu entrichten.

7 Wareneinkauf und Logistik | Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und die Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Kunden entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

8 Rechnungstellung und Bezahlung | Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist.

9 Teilungültigkeit | Falls eine Bestimmung der Vereinbarung einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen der Vereinbarung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

10 Anwendbares Recht und Gerichtsstand | Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht. Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich (Handelsgericht).