

BANKETT KARTE



Herzlich willkommen auf der Tiefmatt am
Jurahöhenwanderweg, auf 809 m.ü.M.

Bei uns gilt nur eine Regel:

Hochfahren
Runterkommen
Wohlfühlen

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr Fest bei uns geniessen
möchten. Gerne verwöhnen wir Sie mit einem
freundlichen, aufmerksamen Service und einem
geschmacksvollen Erlebnis.

Bei Fragen, weiteren Wünschen oder Unklarheiten
nehmen Sie jederzeit Kontakt mit uns auf, per Mail
oder per Telefon.

Für Menübesprechungen freuen wir uns, wenn Sie
einen Termin mit uns vereinbaren.

Ihr Tiefmatt-Team

Informationen

Räumlichkeiten

Panoramasaal: Befindet sich im EG und bietet Platz für bis zu 40 Personen

Lindensaal: Befindet sich im 1. OG und bietet Platz für bis zu 25 Personen

Restaurant: Für Gruppen ab 40 Personen bieten wir eine Geschlossene Gesellschaft an

Bitte teilen Sie uns mit, welche Räumlichkeit Sie bevorzugen

Dekoration

Ein schlicht gedeckter Tisch mit Blumen, schönen Servietten und Kerzen ist im Preis inbegriffen

Bei speziellen Wünschen werden wir Ihnen die Kosten unseres Floristen in Rechnung stellen

Menü

Wir bitten Sie, sich für max. 2 verschiedene Hauptgänge zu entscheiden und uns das Menü bis spätestens eine Woche vor dem Fest mitzuteilen

Personenanzahl

Die Personenanzahl, welche wir 24 h vor dem Fest erhalten, bietet die Grundlage für die Rechnungsstellung.

Abmeldungen am selben Tag werden zu 100% verrechnet

Zapfengeld

Das Zapfengeld beträgt 25 Fr. pro mitgebrachte Flasche

Tortengeld

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir 5 Fr. pro Person

Verlängerung

Ab 00:00 Uhr verrechnen wir eine Pauschale von 100 Fr. pro Stunde

APÉRO

(Gerne dürfen Sie uns ihre wünsche mitteilen, wir erstellen dann eine individuelle offerte)

Nüssli & Chips	pro Schale	Fr. 3.00
Blätterteiggebäck	pro Schale	Fr. 6.00
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 3.40
Käseküchlein	pro Stück	Fr. 3.40
Flammkuchen	pro Stück	Fr. 18.00
Grissini mit Parmaschinken umhüllt	pro Stück	Fr. 2.50

Canapées:

Salami, Thunfisch, Bündnerfleisch, Lachs, Ei, Schinken	pro Stück	Fr. 3.70
---	-----------	----------

Bruschetta:

Tomate-Basilikum, Olivenpaste, Auberginen-Kaviar	pro Stück	Fr. 3.20
---	-----------	----------

Gemüsesticks mit 2 Dips	pro Person	Fr. 2.20
Antipasti-Platte	für 10 Personen	Fr. 65.00
Gemischte Oliven	pro Schale	Fr. 6.50
Parmesanbröckchen	pro Schale	Fr. 6.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.50
Käse-Trauben-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.50
Melonenfächer mit Parmaschinken	pro Stück	Fr. 4.50
Crepesröllchen gefüllt mit Spinat	pro Stück	Fr. 3.50

Vitello Tonnato	pro Portion	Fr. 3.70
Kaltes Roast Beef mit Tartarsauce	pro Portion	Fr. 3.50

Im Weck-Glas:

Crevetten-Cocktail	pro Glas	Fr. 4.70
Kaltschalen mit Früchten nach Saison	pro Glas	Fr. 3.50
Wurst-Käse-Salat	pro Glas	Fr. 3.10
Fruchtsalat	pro Glas	Fr. 4.20

VORSPEISEN

Grüner Salat
Mit einem Kerne-Mix und
Radieschen

Gemischter Salat

Solothurner
Weissweinsuppe

Kokosnuss-Suppe mit
Pouletspiess

Tomatensuppe mit Gin

Rüebli - Ingwer - Suppe

Gersten-Suppe mit
Bünderfleisch

Tomaten-Basilikum-
Bruschetta mit Salatbouquet

Gebeizter Lachs auf einem
Gurken-Tsaziki

HAUPTSPEISEN

Bitte entscheiden Sie sich für max. 2 Hauptgängen
(z.B. ein Gericht mit Fleisch und ein Vegetarisches)

Rahmschnitzel mit Früchten	Fr. 31.00
----------------------------	-----------

Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen	Fr. 34.00
--	-----------

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Calvadossauce	Fr. 39.00
---	-----------

Rinds-Entrecôte an einem Portweinjus	Fr. 43.00
---	-----------

Osso bucco	Fr. 39.00
------------	-----------

Rinderstroganoff aus Filetspitzen	Fr. 45.00
--------------------------------------	-----------

Roast Beef mit Hollondaise- Sauce	Fr. 40.00
--------------------------------------	-----------

Rinder-Gulasch nach ungarischer Art	Fr. 34.00
--	-----------

Rindsfilet an Brombeerjus	Fr. 49.50
---------------------------	-----------

Kalbspiccata mit Tomatensauce Fr. 37.00

Saltimbocca vom Kalb Fr. 43.00

Kalbssteak an einer Morchel-Rahm-Sauce Fr. 49.50

Kalbsbraten an einem Rosmarinjus Fr. 37.00

Poularden-Brust gefüllt mit Contadou-Frischkäse und einem Orangenjus Fr. 32.00

Gemüse-Piccata Fr. 28.00

Linsencurry mit Falafel Fr. 30.00

Polenta mit Grillgemüse und Ricotta Fr. 28.00

FRISCHES GEMÜSE UND EINE BEILAGE NACH WAHL SIND IM PREIS
INBEGRIFFEN. 2. BEILAGE + 7 FR.

(RÖSTI NUR AUF ANFRAGE & AUFPREIS)

POMMES, TAGLIATELLE, BRATKARTOFFELN, REIS,
KROKETTEN, GRILLGEMÜSE, POLENTA, KARTOFFELGRATIN,
RISOTTO, KARTOFFELSTOCK, SPÄTZLI

DESSERTS

Gebrannte Crème Fr. 10.50

Caramelköpflì Fr. 10.50

Schoggikuchen
mit einem saisonalen Früchte-
Parfait Fr. 13.50

Panna Cotta Fr. 9.50

Crèmeschnitte Fr. 9.50

Vacherain-Torte ab 8 Personen Fr. 12.50/Stück

Tiramisù Fr. 10.50

Schoggimousse Fr. 13.00

Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace Fr. 12.50

Passionsfrucht Crème Brûlée Fr. 13.50

Dessertbuffet ab 15 Personen Fr. 19.00 / Person
Inkl. Käseauswahl Fr. 23.00/ Person

MENÜ VORSCHLÄGE

Menü Eiger (3967 m.ü.M):

Grüner Salat

Schweinefilet im Kräutermantel
an Portweinjus
dazu Kroketten & Gemüse

Süssmost-Crème

Fr. 59.00

Menü Mönch (4107 m.ü.M.)

Sellerie-Carpaccio mit Frischkäse

Rüebli-Ingwer-Suppe

Roast Beef an Hollondaise-Sauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

Vacherain-Torte

Fr. 79.00

Menü Jungfrau (4158 m.ü.M.)

Kräutersuppe mit Sorbet vom grünen Apfel

Gebrantene Jakobsmuschel auf Auberginenkaviar
mit Consommée von grillierter Peperoni

Kalbssteak am Stück gegart an Morchel-Rahm-Sauce
dazu Kräutertagliatelle und Gemüse

Trio von der Schokolade

Fr. 97.00