



PERSONAL RESTAURANT
REITERSTRASSE

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Ronny Bluhm
Restaurantverantwortlicher
T +41 75 434 7829
Ronny.bluhm@sv-group.ch
SV (Schweiz) SA
Personalrestaurant Reiterstrasse
Kantonale Verwaltung
Reiterstrasse 11
3011 Bern
reiterstrasse@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FAIR TRADE Stück 8.00

Duftender Fair-Trade-Kaffee oder -Tee, Fair-Trade-Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Früchtekorb

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS Stück 9.0

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

KAFI UND GIPFELI Stück 5.00

Duftender Kaffee oder Tee mit Gipfeli



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli à la française	Stück	1.80
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.80
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.80

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli im Glas serviert	Stück	4.00
Brainfood Joghurt & Bienenpower	Stück	3.50
Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette, im Glas serviert.		
Homemade Power Joghurt	Stück	3.50
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	5.50
Saisonale geschnittene Früchte		



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen
Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonaler Fruchtsaft Fair Trade,
geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 17.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saiso-
nalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Rohe Apfel-crème mit
Baumnüssen und frischen Früchten

POWER BREAK Stück 9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer,
Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Quark
mit frischen Früchten



PAUSEN

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	4.00
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	4.00
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	7.50
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	6.00
Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken	Stück	6.00
Rustico-Sandwich mit Gemüsetatar und gereiftem Käse	Stück	6.00
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs	Stück	7.50
Bürli, wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	Ab 6.50
Laugenzopf mit Fleischkäse	Stück	6.00

5

CEREALIEN & CO.

Brainfood Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im tren- digen Becher	Stück	5.90
Gesunder Getreideriegel, aus Amarant mit Honig	Stück	2.80
Sesamcracker	Stück	2.80

SÜSSES

Hausgemachte Wähe mit saisonalen Früchten	Stück	6.00
Zitronen-, Schoggi- oder Rüepli-Cake	Stück	Ab 4.50
Donut Mania - Eine bunte Welt aus Hefe verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	3.80



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	18.50
------------------------	-------	-------

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Hausgemachter Cake
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermanteln

ASIA DELIGHT	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit grüner Mango
- Poulet-Satay mit rassischer Erdnussauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Gebackene Bananen mit Honig
- Exotischer Fruchtsalat

AZZURRO-IDEEN	Stück	30.00
----------------------	-------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI	Pro Person	17.50
---	---------------	-------

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF	Pro Person	19.50
---	---------------	-------

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse, geräuchertem und Graved Lachs, knuspriger Züpfe

BÜNDNER PLATTE	Pro Person	21.00
-----------------------	---------------	-------

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse knuspriges Bauernbrot

GRÜNER DAUMEN	Pro Person	14.50
----------------------	---------------	-------

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip und Hummus, knuspriges Baguette



APÉRO

A LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Port.	75.00
Mini Sandwich mit Schinken, Mailänder Salami oder Käse aus der Region	Stück	3.20
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	7.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Tomaten-Focaccia mit grilliertem Halloumi und Tomatensalsa	Stück	7.50

WARME HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	3.20
Chäschüechli	Stück	3.20
Miniburger im bunten Bun	Stück	4.00
Schinkengipfel	Stück	3.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	3.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.50

SALZIGES

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	3.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	3.50
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.80



APÉRO

SÜSSES

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	3.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.50
Kleine Windbeutel, gefüllt mit Rahm	Stück	3.50
Früchtespiessli	Stück	4.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.80
Coca-Cola Zero	5 dl	3.80
Rivella rot	5 dl	3.80
Rivella blau	5 dl	3.80
Sinalco	5 dl	3.80
Elmer Citro	5 dl	3.80
Apfelsaft	5 dl	3.80
SV Ice Tea Fair Trade	4 dl	2.80
Orangensaft Premium Fair Trade	33 cl	3.80
Orangensaft Premium Fair Trade	1 Liter	8.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	6.50

10

KAFFEE & TEE

Kaffee Nespresso Maschine	Tasse	3.20
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.20



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Merlot-Chasselas, Marin Pescatore Tessin	50 cl	21.00
Johannisber AOC, Majorie	50 cl	21.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	40.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00

ROTWEINE

Maienfelder Chällerstätgli	50 cl	24.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	38.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	40.00
Primitivo del Tarantino, San Vittorio	50 cl	21.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	34.00

11

SCHAUMWEINE

Clairette de Die	75 cl	22.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIER

Eve mit diversen Aromen	33 cl	4.50
Bärner Müntschi	33 cl	4.50
Clausthaler Bier	33 cl	4.50



GETRÄNKE



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

SITZUNGSZIMMER

Reservationen über die Kantonale Verwaltung Tel: 031 633 31 11

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 150 Sitzplätzen und 30 Sitzplätzen im Garten.



ALLGEMEINE HINWEISE

ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus und inklusive Mitarbeiterkosten.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter Einsätze	pro Stunde	60.00
ab 16.30 Uhr: inkl. Überzeitzuschlag		
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,0% MwSt.

14

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Schweiz, Ungarn oder Deutschland: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>