

Bankettkarte

Schön, dass Sie Ihr Geschäftsessen, Familienfest, Geburtstagsfeier oder einfach Ihren besonderen Anlass bei uns am Thunersee feiern. Gerne sind wir Ihnen bei Ihrem Anlass behilflich und freuen uns schon jetzt Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Familie Lazzara und Ihr „Mühle“ Team



Ristorante Pizzeria zur Mühle Gunten
Ländteweg 3
3654 Gunten

Tel: +41 33 251 16 61
E-Mail: pizzeria@ristorante-zurmuehle.ch
Website: www.ristorante-zurmuehle.ch

Informationen

Menu

Ab 15 Personen servieren wir Ihnen ein Einheitsmenu aus unserer Bankettkarte.

Platzmöglichkeiten

Für Ihren Anlass reservieren wir Ihnen gerne einen Platz in unserem Restaurant (max. 70 Personen).

Auf der Terrasse können wir aus organisatorischen Gründen keine Bankette annehmen.

Termin

Um Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren, bitten wir Sie frühzeitig mit uns einen Besprechungstermin zu vereinbaren.

Weinkarte

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen Weinvorschlag aus unserer aktuellen Karte.

Bitte bedenken Sie, dass die Jahrgänge laufend wechseln können. Wir geben Ihnen hierzu gerne Auskunft.

Personenzahl

Bitte geben Sie uns bis 5 Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl an.

Die uns zwei Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Öffnungszeiten

Gerne dürfen Sie bis 00.30 Uhr unsere Gastfreundschaft geniessen.

Für Verlängerungen werden wir Ihnen pro angefangene Stunde CHF 180.00 sowie die Gebühr der Genehmigung verrechnen.

Dekoration

In unserem Arrangement sind Menu-Karten und Kerzen inklusive.

Gerne organisieren wir Ihnen gegen Aufpreis Blumen oder andere Deko.

Die von Ihnen mitgebrachten Dekorationen stellen wir Ihnen gerne auf die Tische.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Wir bitten Sie die Rechnung innert 30 Tagen zu bezahlen.

Checkliste

- Datum & Uhrzeit
- Personenanzahl (Erwachsene und Kinder)
- Getränke
- Wein
- Aperitif
- Menu
- Kinder-Menu
- Vegetarier/Allergiker
- Bestuhlung/Sitzordnung
- Dekoration

Wir freuen uns bereits heute, dass wir mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass planen dürfen.

Familie Lazzara und Ihr „Mühle Team“

Aperitif (pro Person)

Chips (Natur & Paprika) gesalzene Erdnüsse	2.50
Bruschetta mit Tomaten	3.00
Gemischte Oliven	3.50
Crostini mit Thon	3.50
Crostini mit Rauchlachs	3.50
Focaccia mit Meersalz	3.00
Grissini mit Parmaschinken	3.00
Caponata (sizilianisches süss-saures Gemüse) geröstetes Brot	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.50
Frittierte Sardinen Aioli	5.00
Grilliertes Gemüse mit Olivenöl	4.00
Italienische Käsespezialitäten 120gr. mit Focaccia	11.00
Italienische Trockenfleischspezialitäten 120gr. mit Focaccia	15.00
Thunfisch und Rindfleischtatar „Mühle“	16.50
Egli und Felchenknusperli mit Remouladensauce	12.50

Vorspeisen

Italienischer Gemischter Salat	9.00
Rucola Parmesan Parmaschinken	12.50
Caprese (Tomatensalat mit Mozzarella) mit Büffelmozzarella	13.50 16.50
Meeresfrüchtesalat Focaccia	18.50
Rindscarpaccio Pinienkerne Olivenöl Parmesan	18.50
Vitello tonnato (dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce) mit mariniertem Gemüse	18.00
Melone mit Parmaschinken	17.00
Gebackene Aubergine Sugo Parmesan	15.50
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	9.00
Parmesanschaumsuppe Trüffel Rucola	11.00

Pasta

Gnocchi Gorgonzola Baumnüsse (hausgemacht)	23.00
Gnocchi Sugo Parmesan (hausgemacht)	23.00
Cannelloni Ricotta-Spinatfüllung (hausgemacht)	24.50
Lasagne (hausgemacht)	24.50
Spaghetti Riesengarnelen Olivenöl Knoblauch	27.50
Spaghetti „vongole“ (Venusmuscheln)	26.50
Tagliatelle Steinpilze Knoblauch	25.50

Fisch und Meeresfrüchte

Gebackene Eglifilets Salzkartoffeln Tartarsauce Spinat	31.50
Forellenfilet „Mühle“ Mandelbutter Salzkartoffeln Spinat	34.50
Saiblingsfilet Schnittlauchschaum Salzkartoffeln Spinat	34.00
Wolfsbarsch Kräuter und Olivenöl Risotto Gemüse	35.00
Schwertfischtranche Tomaten und Oliven Rosmarinkartoffeln und Gemüse	36.00
Riesengarnelen Chili und Knoblauch Tagliatelle Gemüse	35.50
Lachstranche grilliert Cherrytomaten und Oregano Tagliatelle Gemüse	33.00

Fleischgerichte

Einheimisches Rindsfilet 200gr. italienischer Speck Risotto Gemüse	44.50
Geschmorter Rindsbraten Amarone Gemüse Gnocchi	28.50
Briaciola (italienische Rindsroulade) Tagliatelle Gemüse	29.50
Kalbsleber Zwiebeln Salbei Weisswein Gemüse Tagliatelle	32.50
Kalbfleischröllchen Parmaschinken Burrata Gemüse Risotto	33.50
Ossobuco „Cremolata“ (geschorte Kalbshaxe) Polenta Gemüse	26.50
Saltimbocca (Kalb) Risotto Gemüse	33.00
Schweinsfilet „Piccata“ Tomatenspaghetti	34.00
Polpettone (italienischer Hackbraten) Risotto Gemüse	26.50

Süssspeisen

Fragen Sie nach unserem aktuellen Eis-Sortiment das wir saisonal und mit viel Liebe selber herstellen.

Pro Kugel mit Rahm	3.80 1.50
Tiramisu	9.50
Zabaione Vanilleeis Marsala	9.50
Schokoladenküchlein Pistazieneis	13.50
Torta della nonna	7.50
Schokoladenmousse mit Orangen	10.50
Panna cotta mit Himbeersauce	9.50
Semifreddo (Haselnuss-Halbgefrorenes) Apfelsalat	11.50

Unsere Spezialitäten

Essen wie ein König, wer will das nicht?

Mit unserem Buffet direkt auf dem Tisch, genießen Sie ein einzigartiges Erlebnis.

„Tavolata“ (10-20 Personen ab 20 Personen als Buffet)

Bruschetta | Salat in der Schüssel | Vitello tonnato | Meeresfrüchtesalat |
verschiedene italienische Trockenfleischspezialitäten | Melonen | Oliven

Brasato (italienischer Rindsschmorbraten) | italienische Polpette | Cannelloni |
Riesengarnelen | Miesmuscheln | verschiedene Gemüse | Arancini | Polenta |
Rosmarinkartoffeln

Verschiedene süsse Köstlichkeiten

pro Person 69.00

„Giropizza“

Salat in der Schüssel

Vier verschiedene Pizzasorten nach Ihrem Wunsch aufgeschnitten bis genug

Limoneneis mit Limoncello

pro Person 38.00

Menu „See“

Grüner Salat mit italienischem Dressing

Gebackene Eglifilets Tartarsauce

Salzkartoffeln

Spinat

Vanilleglace mit Waldbeeren und Rahm

44.-

Menu „klassisch“

Minestrone mit Pesto

Schweinsaltimbocca mit Balsamicojus

Risotto

Grilliertes Gemüse

Tiramisu

39.-

Menu „Mühle“

Karamellierter Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und kleinem Salat

Rindsfilet aus der Region mit grillierter Riesencrevette

Safranrisotto

Konfierte Tomaten

Crème brûlée von der weissen Schokolade und Schokoladen Rocherglace

69.00

Menu „Frühling“

Kräutersalat mit Bärlauch, Spargeln und Zitronenöl

Kalbsschnitzel an Morchelsauce

Tagliatelle

Frühlingsgemüse

Panna Cotta mit Rhabarberkompott

53.00

Menu „Sommer“

Frische Melonen im Duett mit Parmaschinken

Rindsentrecote mit feinem Meersalz und Rucola

Thymiankartoffeln

Grilliertes Gemüse

Hausgemachtes Zitronen und Erdbeersorbet mit Prosecco

62.-

Menu „Herbst“

Steinpilzsüppchen mit Bresaola Chip

„Brasato“ (geschmorter Rindsbraten)

Gnocchi

Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit Kokoskern und Pistazienglace

48.-

Menu „Winter“

Nüsslersalat mit Speck und Ei

Ragout vom Reh mit Maroni

Tagliatelle

Wintergemüse

Amaretto Parfait mit Zwetschgen in Grappa

51.-

Menu „Liebhaber“

Gemischter Salat

Cordon-bleu (Kalb oder Schwein)

mit Raclettekäse und italienischem Schinken gefüllt

Safranrisotto oder Pommes-frites

Marktgemüse

Schaumiges Schokoladenmousse mit Beeren

Kalb 58.- Schwein 48.-

Menu „piacere“

Variation von Jakobsmuschel, Krevette und Tatar

Dreierlei Tomatensuppe

Kalbsfilet und Kalbfleischpraline

Kerbelmousseline

Marktgemüse

Dessert „Mühle“

85.-

Gerne stellen wir Ihnen ein Menu nach Saison, oder Ihrem Geschmack und Budget zusammen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8% MWST