

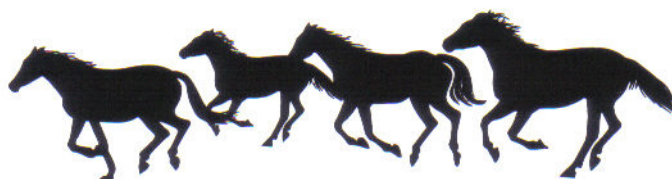


Speisekarte

Herzlich willkommen auf der Bütschelegg

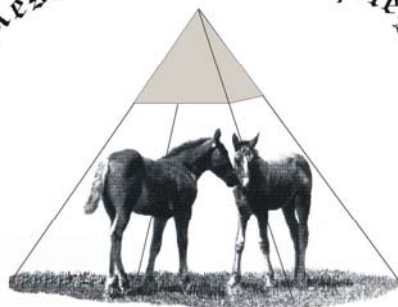
Besten Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass bei uns zu veranstalten.
Sei es für Taufe, Geburtstag, Konfirmation, Hochzeit,
Klassenzusammenkunft, Vereins-, Familien-, Geschäftessen oder
sonstige Anlässe, bei uns finden Sie die passenden Räumlichkeiten.
Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen und freuen uns, Sie zu
Ihrer vollsten Zufriedenheit bewirten zu dürfen.

Ihr Bütschelegg Team



Das Ausflugsziel auf dem Längenberg!

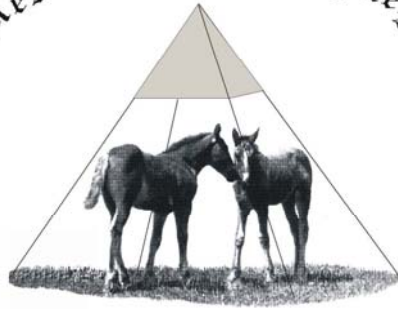




Platzangebot

Gaststube	30
Läubli	20
Stübli	25
Grosser Saal mit Bühne	200
Gartenwirtschaft	130
Terrasse	16
Spielplatz	

Beschreibung auf Seite 17



Speisekarte

Suppen

Kraftbrühe mit Backerbsen	5.50
Fleischbrühe mit Gemüsestreifen	5.—
Lauchrahmsuppe	6.50

Salate

Grüner Salat	7.—
Gemischter Salat	8.50
Gemüseterrine mit zwei Salat garniert	9.—

Vorspeisen

Forellenfilet aus dem Rauch , serviert mit Toast, Butter und Meerrettichschaum	11.—
Bütschelegg Pastetli gefüllt mit feinem Pilzragout an sämiger Sauce	12.50
Tortellini an einer würzigen Basilikum Knoblauchsauce mit Tomatenwürfeli garniert	9.50
Schinken und Gemüsestreifen in Kräuterbutter gedünstet auf Vollkorntoast	8.50



Speisen

Rind

Rindsfilet mit Pilzen garniert, begleitet von einer sämigen Madeirasauce 32.—

Roastbeef serviert mit einer feinen Sauce Bearnaise 24.—

Rindsgeschnetzeltes an einer sämigen Madeirasauce 19.—

"Suure Mocke" mit seiner Sauce und Gemüsewürfel 16.50

Gespickter Rindsbraten knusprige gebraten 16.—

Kalb

Kalbssteak an feiner Morchelsauce 27.—

Kalbsgeschnetzeltes an Kräuter & Rahm 23.50

Kalbsschulterbraten glasiert, serviert mit seinem Jus 17.—

Schwein

"Bütscheleggbraten" gespickt mit Dörripflaumen an Kräutersauce 15.50

Schweinssteak mit würzigem Raclettkäse überbacken 18.—

Piccata nach Mailänderart mit Schinken Champignons und Tomatensauce 17.50

Geschnetzeltes mit feiner Pilzrahmsauce und Gemüsestreifen 17.—

Heisser Beinschinken mit Senf 16.50

Rahmschnitzel mit Champignonsrahmsauce 15.50



Geflügel, Lamm, Gemischtes

Pouletgeschnetzeltes an pikanter Currysauce
serviert mit Mandeln und Früchten 15.—

Lammgigot im Ofen glasiert, dazu eine rassige
Knoblauchsauce 21.—

Drei Filets 29.—
Schweinsfilet an sämiger Madeirasauce,
Rindsfilet mit Bearnaisesauce serviert,
Kalbsfilet an Morchelsauce

"Bütschelegg Westerpfel" 22.—
Mit Lamm, Schwein, Rindfleisch, Cipolata und
Speck dazu Kräuterbutter

Bernerplatte mit Zungenwurst, Rippli, Speck
und Suppenfleisch auf Sauerkraut
und Dörrbohnen 21.—

Gemischter Braten (Kalbs, Rinds, Schweins) 19.—

Für unsere kleinen Gäste

Pingu-Teller 8.—
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Kasperli-Teller 8.—
Wienerli mit Pommes Frites

Dinky-Winky-Teller 8.—
5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Snoopy-Teller 6.50
Tortellini mit Tomatensauce



Weiter empfehlen wir:

"Spaghettiplausch" mit 5 Saucen und drei Salaten 26.—

"Fondueplausch" für kühle oder kalte Tage 21.—

Fleischlos

Gemüseteller Bütschelegg 6 Gemüse und Salzkartoffeln 15.50

Pfiffige Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen, Champignons und Käse 14.—

Safranrisotto mit Pilzen, Gemüsestreifen Nüssen und Käse 15.—

Beilagen

Kartoffelstock 4.—

Kartoffelgratin 4.—

Pommes Frites 4.—

Kartoffelsalat 4.—

Bratkroketten 4.—

Salzkartoffeln 3.50

Röstikroketten 4.50

Teigwaren 4.—

Risotto 4.—

Trockenreis 4.—

Gemüse nach Saison

Gemüse 2 Sorten 4.—

Gemüse 3 Sorten 5.—

Gemüse 4 Sorten 6.—



Tamilischi Spezialitäre

Vorspiise

Früeligsroue

mit würzigem Lammfleisch gfüllti Früeligsroue
are Koriander- Joghurtsosse
mit feinem Salatbouquet

8.50

Thunfisch-Chugle

frittierti Thunfisch-Chugle
are Koriander-Joghurtsosse
mit feinem Salatbuggee

8.50

Houptgang

Pikants Lamm Curry

serviert mit Basmatiriis,
Früchtespiessli u Appalam (Fladebrot)

27.—

Chicken Curry

serviert mit Basmatiriis,
Früchtespiessli u Appalam

22.—

Gmües Curry

Okra, Aubergine, Chochbanane, Spargelbohne
serviert mit Basmatiriis,
Früchtespiessli u Appalam

19.50

Riisecrevette a grünem Curry

serviert mit Basmatiriis,
Früchtespiessli u Appalam

24.50

Aracula-Fischsteak

are chräftige Curryssosse
serviert mit Basmatiriis,
Früchtespiessli u Appalam

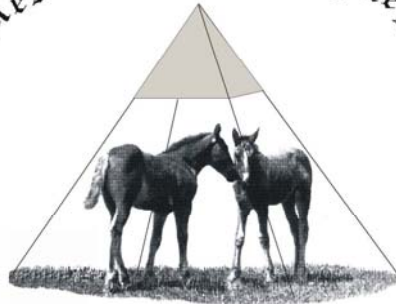
21.50

Mir hoffe, dass Euch öppis us üsem kulinarische Angebot aspricht, wo
Euch gnüsslech vom ne ferne Land laht la tröime.



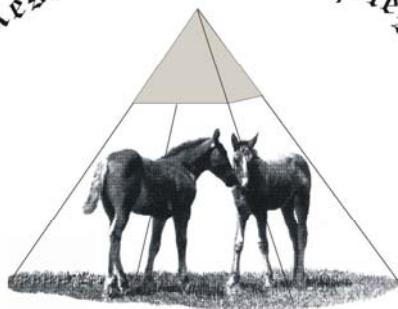
Dessert

Früchtekuchen diverse Sorten, hausgemacht	6.—
Gebrannte Crème mit Rahm	6.50
Caramelköppli mit Rahm	6.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.—
Schokoladenmousse	7.50
Torten für jeden Geschmack (Vacherin, Schwarzwälder etc.)	7.50
Meringues mit Rahm	7.50
Meringues mit Glace und Rahm	8.50
Panna cotta mit frischen Früchten und Rahm garniert	8.50
Tiramisu	8.50



Fleisch-Deklaration

Fleisch	Herkunftsland
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Neuseeland



Menüvorschläge ab 10 Personen
Die Menüs sind mit Nachservice berechnet.

Menü 1

Tomatencrèmesuppe

Schweinsrahmschnitzel
an Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und Früchten garniert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Sfr 34.50

Menü 2

Bouillon mit Sherry

Pouletbrust an Kräutersauce
mit Saisongemüse
und Butterreis

Gebrannte Crème mit Rahm

Sfr 33.50

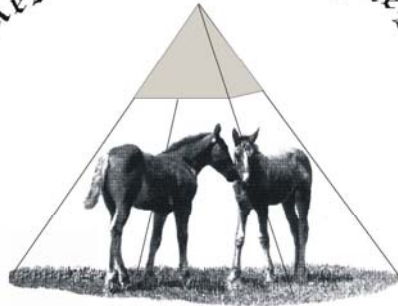
Menü 3

Gemischter Salat

Gebratnes Schweinskotelett
Saisongemüse und Kräuterbutter

Panna cotta mit frischen Früchten und Rahm garniert

Sfr 36.—



Menü 4

Gemischter Salat
an hausgemachter Salatsauce

"Gemischter-Bütscheleggbraten"
Kalbs, Schweins, Rinds
an Kräutersauce
Kartoffelstock
mit frischem Gemüse

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit frischeren Früchten und Rahm garniert

Sfr. 39.—

Menü 5

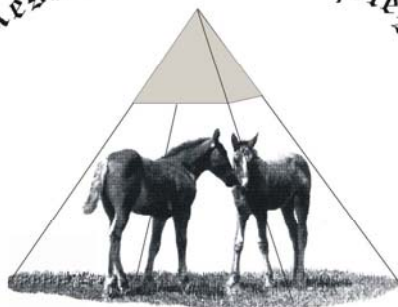
Kraftbrühe mit Backerbsen

Knackiger Grüner Salat

Bütscheleggbraten
Schweinsbraten
gespickt mit Dörripflaumen
an Kräutersauce
Kartoffelgratin
mit frischem Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Sfr 49.50



Menü 6

Forellenfilet aus dem Rauch, serviert
mit Toast, Butter und Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit Backerbsen

Schweinefilet im Speckmantel
an Calvadosauce
Röstikroketten
mit frischem Gemüse

Tiramisu

Sfr 51.—

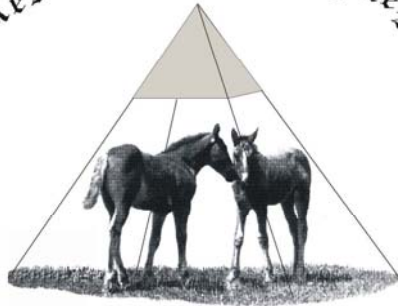
Menü 7

Gemischter Salat
an hausgemachter Sauce

Schweinscordonbleu
mit frischem Gemüse
und knusprigen Pommes- Frites

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacè

Sfr 39.—



Empfehlung für Hochzeits-Menü

Menü 8

Kraftbrühe mit Sherry

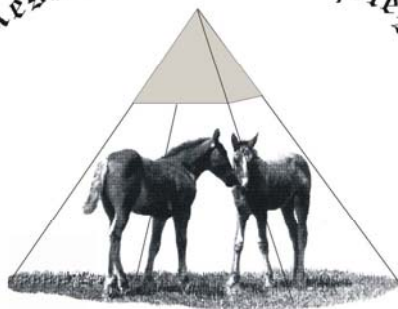
Forellenfilet aus dem Rauch, serviert
mit Toast, Butter und Meerrettichschaum

Zitronensorbet mit Prosecco

Drei Filets
Schweinsfilet an sämiger Madeirasauce,
Rindsfilet mit Bearnaisesauce serviert,
Kalbsfilet an Morchelsauce
Kartoffelgratin
und frischem Gemüse

Panna cotta mit frischen Früchten und Rahm garniert

Sfr 67.50



Reichhaltiges Schweizerisches und TAMILISCHES Buffet

Menü 9

Vorspeise

Frühlingsrolle und
Thunfisch-Kugel
an Koriander Joghurtsauce
begleitet von einem frischen Salatbouquet

Hauptgang

"Gemischter-Bütscheleggbraten" (Kalb, Rind, Schwein)
Rindsgeschnetzeltes an sämiger Madeirasauce
Pikantes Lamm Curry
Poulet Curry
Calamari mit Kartoffelgemüse und Koriander
Feines Gemüse Curry (Okra, Aubergine, Kochbanane, Spargelbohnen)
Riesencrevetten sautiert nach TAMILISCHER Art

Gemüse Curry

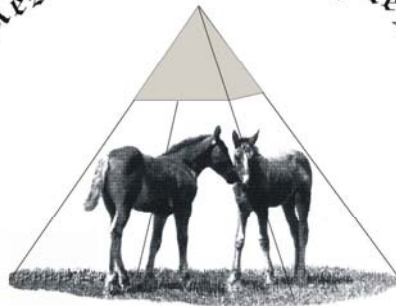
Okra, Aubergine, Kochbanane, Spargelbohnen
mit Basmatireis und Appalam (Fladenbrot)

Beilagen

Verschiedene Gemüse
Basmatireis
Appalam (Fladenbrot)
Butternudeln
Kartoffelgratin

Dessertbuffet Bütschelegg

Sfr 59.—



Anmelde-Formular

Name: Datum:

Adresse:

.....

Telefon: Anlass-Datum:

E-Mail: Zeit:

Art des Anlasses (bitte ankreuzen ☒)

- Geburtstag Hochzeit Taufe
 Konfirmation Firmenanlass

Räumlichkeiten

- Saal Stübli Gaststube
 Läubli Gsrten Terasse

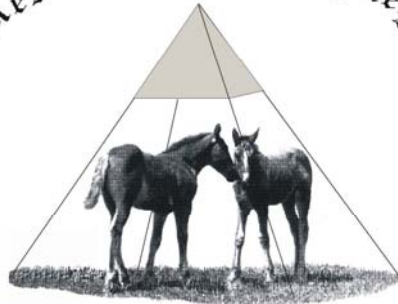
Dekoration

- Blumen Kerzen Musik

Verlängerungsbewilligung

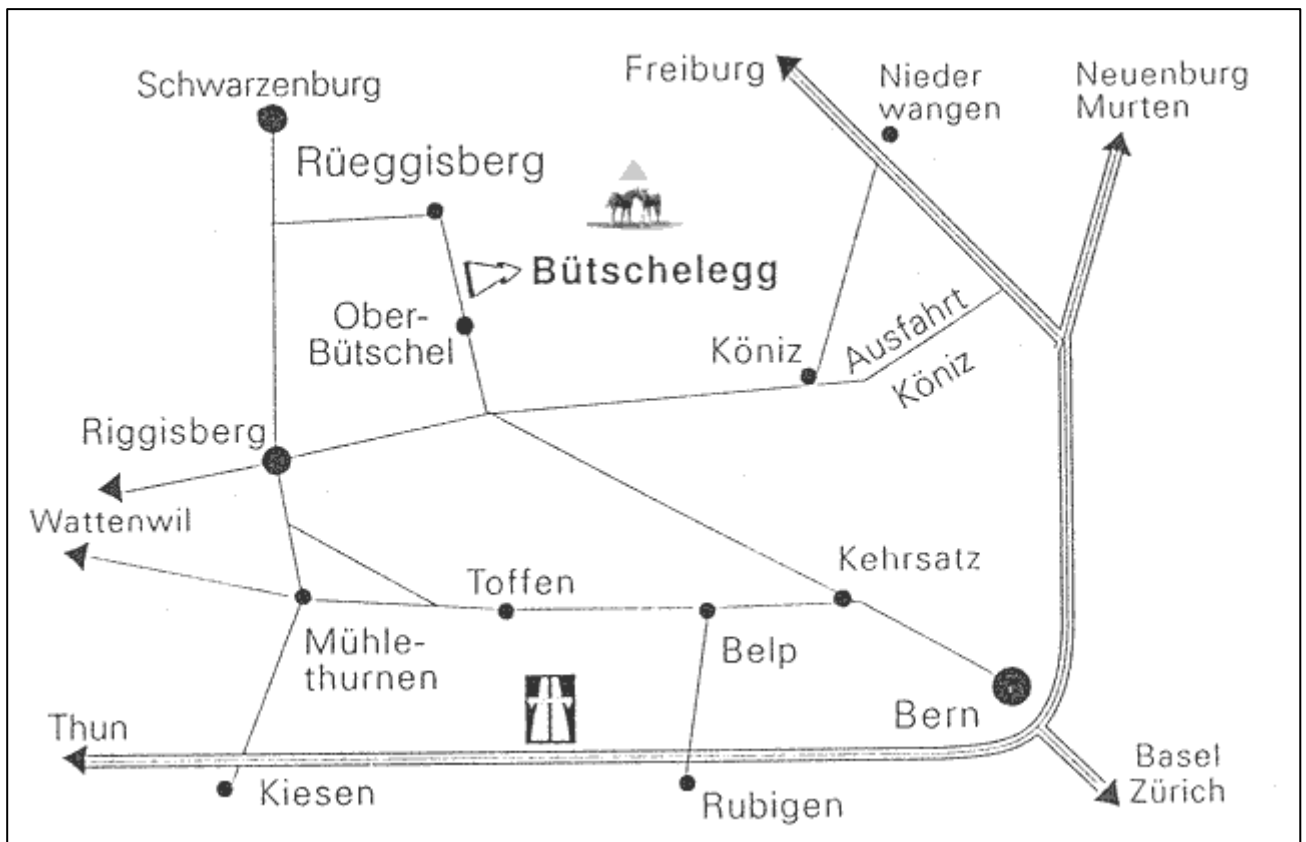
- Ja Nein

Menü	Preis	Getränke	Preis



Kontakt

Restaurant Bütschelegg
3088 Oberbütschel/BE
031 809 03 24
E-Mail: welcome@buetschelegg.ch





Raumangebot

Grosser Saal mit Bühne

Der neu gestaltete Saal bietet Raum für verschiedene grössere Anlässe wie Hochzeiten, Klassentreffen oder gar kleinere Konzerte und Theater durchzuführen. Für Bankette können wir 150. bei Konzerten sogar 200 Plätze zur Verfügung stellen. Die Bestuhlung kann nach Absprache nach Wunsch gestaltet werden.

Stübli

Das heimelige Stübli eignet sich besonders für kleinere Anlässe, wie Geburtstage, Familiengeste, Geschäftsessen oder Besprechungen und bietet 25 Plätze.

Gaststube

Unsre eher rustikale Gastube lädt ein zum geselligen „Beisammensein“ und hat 30 Plätze.

Läubli

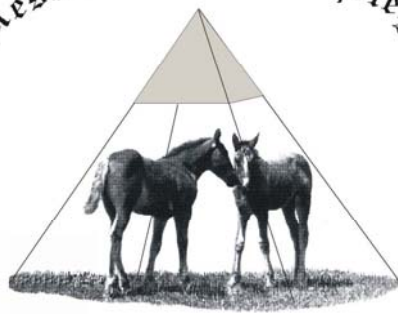
Für das vertraute Tête à Tête findet ihr einen Platz in unserem gemütlichen Läubli. Hier stehen insgesamt 22 Plätze zur Verfügung.

Terrasse

Vor unserem Haus befinden sich eine gemütliche Terrasse, bietet Platz für 16 bis 20 Personen.

Raucherecke

Auf unserer windgeschützten Terrasse steht ein währschafter Stammtisch, an welchem sich auch unsere Raucher gemütlich niederlassen können.



Garten

Unter dem Schatten spendenden Kastanien und Lindenbäume stehen bei guter Witterung 130 Plätze zur Verfügung. Ein schöner Sommerabend in unserem, zum Teil windgeschützten Garten zu verbringen und sich genüsslich an verschiedenen kulinarischen Angeboten zu erfreuen, ist sicher ein lohnendes Erlebnis.

Spielplatz

Für unsere kleinen Gäste steht ein toller Spielplatz zur Verfügung. Sicher werden auch unsere Zwergzieglein ihnen grosse Freude bereiten.