

RAIFFEISEN Forum

pour l'économie, la politique et la société

CARTE RESTAURATION 2024

Que ce soit pour le déjeuner, le café de l'après-midi mais aussi pour le dîner, nous vous bichonnons avec des plats frais et de saison, afin que vous puissiez réussir votre journée réussie plein d'énergie.

Nous travaillons avec des ingrédients de qualité et durables, nous nous y engageons.

Découvrez notre sélection de délices dans les pages suivantes

Nous serons heureux de vous accueillir.

1

Tobias Lehmann
Directeur du restaurant

SV Restaurant
Gastronomie Mattehof
T +41 31 398 07 45
mattehof@sv-group.ch



DÉJEUNER ET DÎNER DEBOUT

APÉRITIF DÎNATOIRE

SPÉCIALITÉS BERNOISES

TOUT CE QUE LA RÉGION DE BERNE PEUT OFFRIR

par personne 34.50

- Jambon cru, saucisse maison, fromage de montagne, jambon fumé bernois
- Choucroute au persil avec pommes de terre et saucisse de Vienne
- Röstli bernois aux champignons et aux tomates
- Crème brûlée

DU COL DU GRIMSEL AU LAC DE BIENNE

par personne 39.90

2

- Salade verte régionale de saison aux légumes du Seeland 
- Knöpfli à l'emmental et légumes-racines
- Raviolis végétaliens aux carottes du Seeland  avec sauce à la crème aux herbes
- Rôti de boeuf mariné avec purée de pommes de terre
- Tiramisu aux oursins aux amandes

DU GARDE-MANGER DU CHEF

par personne 27.80

- Viande séchée, lard sec, saucisse sèche «salsiz»
- Plateau de fromages
- Légumes au vinaigre
- Pain aux noix et brioche tressée

À TRAVERS LA SUISSE

CHOISISSEZ 3 À 5 ÉLÉMENTS PAR PERSONNE

(SERVICE NON COMPRIS)

Prix pour 3 éléments	CHF 28.90
Prix pour 4 éléments	CHF 34.50
Prix pour 5 éléments	CHF 39.90

Recommandation pour un déjeuner/dîner debout:
au moins 1 entrée, 2 éléments chauds, 1 dessert

Tous les plats sont servis en portion individuelle dans de petites coupelles ou des pots en verre.

ENTRÉES FROIDES

- Salade verte régionale de saison aux légumes du Seeland 
- Salade de saison valaisanne: salade verte, carottes, chou, noix 
- Spécialités vaudoises: viande séchée, saucisse sèche, lard sec, tomme vaudoise et pain aux graines
- Filet de truite fumé sur salade de fenouil
- Rouleaux de rosbif farcis au céleri
- Tartare de bœuf de buffle domestique avec jeunes pousses

3

PLATS CHAUDS

VÉGÉTARIEN

- Poêlée de spätzli bernois avec oignons frits et légumes-racines
- Pâtes en forme de cœur farcies aux tomates et à la mozzarella avec sauce à la crème d'Appenzell
- Raviolis végétaliens aux carottes du Seeland avec sauce aux herbes 
- Gratin de pâtes genevois aux courgettes et aux tomates
- Cornets de fromage d'Appenzell végétaliens avec compote de pommes 

PLATS DE VIANDE

- Potée argovienne (pommes, pommes de terre, saucisses de porc)
- Papet vaudois: poireaux à la crème avec pommes de terre et saucisson vaudois
- Blanquette de veau sauce au vin blanc avec petits oignons blancs, croûtons de pain et purée de pommes de terre
- Poulet local à la sauce aux poivrons servi avec du riz
- Pâtes fourrées au bœuf d'Hérens, fromage de montagne valaisan et sauce à la ciboulette
- Capuns des Grisons avec salsiz et sauce à la crème
- Saucisse à rôtir Olma de Saint-Gall aux oignons frits et pommes de terre
- Paupiette de bœuf tessinoise avec sauce aux légumes sur polenta
- Ragoût de bœuf à la sauge et spätzli
- Rôti de boeuf mariné avec purée de pommes de terre
- Emincé de veau à la zurichoise avec rösti

PLATS DE POISSON

- Truite de Belp, beurre aux fines herbes et pommes de terre à l'eau
- Omble chevalier poché, sauce à l'estragon et riz sec

4

DOUCEURS POUR FINIR

- Variation de tiramisù: Fruits de saison
Classique
Galette d'Appenzell (Biberfladen)
Ourson aux amandes bernois
- Gâteau aux noix des Grisons
- Meringue et crème
- Mousse au chocolat
- Tarte aux pommes
- Crème au jus de pomme
- Crumble aux baies
- Brownies
- Crème brûlée
- Gâteau genevois aux poires, raisins secs et vin blanc
- Mille-feuilles végétalien de Grosi Rosi 
- Fruits de saison en bocaux 

CARTE DE SAISON

(SELON DISPONIBILITÉ)

PRINTEMPS (MARS - MAI)

- Salade d'asperges au jambon cru
- Asperges marinées au pesto et boules de mozzarella
- Taboulé aux asperges et jeunes pousses 
- Risotto aux asperges et parmesan
- Ragoût d'asperges et gnocchi
- Emincé de veau sauce aux morilles et rösti
- Crème vanille aux fraises

ÉTÉ (JUIN - AOÛT)

- Salade verte d'été et pêche 
- Taboulé avec cubes de légumes 
- Cocktail de melon à la menthe 
- Légumes grillés avec feta
- Gnocchi d'épinards à la burrata
- Brochettes de poulet
- Risotto à la tomate
- Panna cotta avec coulis de baies

AUTOMNE (SEPTEMBRE - NOVEMBRE)

- Mâche avec œuf et croûtons
- Courge au four 
- Poêlée de spätzli avec légumes frais et fromage gratiné
- Emincé de chevreuil avec spätzli et raisins
- Civet de cerf avec spätzli et champignons
- Vermicelles à la meringue

HIVER (DÉCEMBRE - FÉVRIER)

- Betteraves rouges au four avec mini-brie
- Raclette pommes de terre
- Rôti mariné avec purée de panais
- Papet vaudois: poireaux à la crème avec pommes de terre et saucisson vaudois
- Paupiette de bœuf tessinoise avec sauce aux légumes sur polenta

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

par collaborateur/collaboratrice (à partir de 20 personnes, nous facturons 2 collaborateurs)	par heure	60.00
Transport	par trajet	89.00



CONDITIONS GÉNÉRALES D'AFFAIRES

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

Communication du nombre définitif de personnes: 7 jours avant

6

DÉCLARATION

Suisse: viande de bœuf, viande de veau, poulet, viande de porc, poisson