

RAIFFEISEN **F**orum

für Wirtschaft, Politik und Gesellschaft

CATERINGKARTE 2024

Wir verwöhnen Sie zum Lunch, zum Nachmittags-Kaffee aber auch zum Nachtessen mit frischen und saisonalen Speisen, so dass Sie gestärkt durch einen erfolgreichen Tag kommen.

Wir arbeiten mit hochwertigen und nachhaltigen Zutaten, dafür setzen wir uns ein.

1

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unsere Auswahl an Köstlichkeiten

Wir freuen uns darauf, Sie bewirten zu dürfen.

Tobias Lehmann
Restaurant Manager

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



STEHLUNCH UND -DINNER

APÉRO RICHE

BERNER SPEZIALITÄTEN

WAS DAS BERNBIET ALLES HERGIBT pro Person 34.50

- Rohschinken, Hauswurst, Bergkäse, Berner Rauchschinken
- Sauerkraut mit Petersilie dazu Kartoffeln und Wienerli
- Berner Rösti mit Pilzen und Tomaten
- Gebrannte Crème

VON DER GRIMSEL BIS ZUM BIELERSEE pro Person 39.90

- Regionaler Saison-Blattsalat mit Gemüse aus dem Seeland 
- Emmentaler Käse-Knöpfli und Wurzelgemüse
- Vegane Seeländer Rüepli-Ravioli mit Kräuterrahmsauce 
- Rindsauerbraten mit Kartoffelstock
- Mandelbärchen Tiramisu

AUS DER VORRATSKAMMER DES KÜCHENCHEFS pro Person 27.80

- Trockenfleisch, Trockenspeck, Salsiz
- Käseplatte
- Essiggemüse
- Nussbrot und Zopf

QUER DURCH DIE SCHWEIZ

WÄHLEN SIE 3-5 POSITIONEN PRO PERSON

(EXKL. SERVICE)

Preis für 3 Komponenten	CHF 28.90
Preis für 4 Komponenten	CHF 34.50
Preis für 5 Komponenten	CHF 39.90

Empfehlung für einen Stehlunch/-Dinner:
mind. 1 Vorspeise, 2 warme Komponenten, 1 Dessert

Alle Speisen werden portioniert pro Person in kleinen Schälchen oder Weck-
Gläsern serviert.

KALTE VORSPEISEN

- Regionaler Saison-Blattsalat mit Gemüse aus dem Seeland 
- Walliser Saisonsalat: Blattsalat, Karotten, Kabis, Nüsse 
- Waadtländer Spezialitäten: Trockenfleisch, Trockenwurst, Trockenspeck, Tomme Vaudoise und Kernenbrot
- Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchelsalat
- Roastbeefröllchen mit Sellerie gefüllt
- Wasserbüffel-Rindstartar mit Sprossen

3

WARME SPEISEN

VEGETARISCH

- Berner Spätzlipfanne mit Röstzwiebeln und Wurzelgemüse
- Herzenteigwaren mit Tomaten- und Mozzarellafüllung an Appenzeller Käserahmsauce
- Vegane Seeländer Karotten-Ravioli mit Kräutersauce 
- Genfer Nudelauflauf mit Zucchetti und Tomaten
- Vegane Appenzeller Käsehörnli mit Apfelmus 

FLEISCHGERICHTE

- Schnitz und Drunger (Äpfel, Kartoffeln, Schweinswürstchen)
- Papet Vaudoise: Rahmlauch mit Kartoffeln und Waadtländer Saucisson
- Kalbsvoressen an Weissweinsauce mit Silberzwiebeln, Brotcoûtons und Kartoffelstampf
- Hiesiges Poulet an Paprikarahmsauce mit Reis
- Eringer Rindfleisch-Teigwarentaschen mit Walliser Bergkäse und Schnittlauchsauc
- Bündner Capuns mit Salsiz an Crèmesauce
- St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelschwitze und Kartoffeln
- Tessiner Rindfleischvogel mit Gemüsesauce auf Polenta
- Rindfleischragout mit Salbei und Spätzli
- Rindsauerbraten mit Kartoffelstock
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

FISCHGERICHTE

- Belper Forelle an Kräuterbutter mit Salzkaroffeln
- Saibling pochiert an Estragonsauce mit Trockenreis

4

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

- Tiramisu Variation: Saisonale Früchte
Klassisch
Appenzeller Biberfladen
Berner Mandelbärchen
- Bündner Nusstorte
- Meringue und Rahm
- Schokoladenmousse
- Apfelkuchen
- Süssmostcrème
- Beeren-Streuselkuchen
- Brownies
- Gebrannte Crème
- Genfer Birnenkuchen mit Rosinen und Weisswein
- Grosi Rosis vegane Crèmeschnitte 
- Saisonfrüchte im Glas 

SAISONKARTE

(NACH VERFÜGBARKEIT)

FRÜHLING (MÄRZ-MAI)

- Spargelsalat mit Rohschinken
- Mit Pesto marinierte Spargeln und Mozzarellakugeln
- Couscoussalat mit Spargeln und Sprossen 
- Spargelrisotto mit Parmesan
- Spargelragout mit Gnocchi
- Kalbsgeschnetztes an Morchelsauce und Rösti
- Vanillecrème mit Erdbeeren

SOMMER (JUNI-AUGUST)

- Sommer-Blattsalat und Pfirsich 
- Taboulé Salat mit Gemüsewürfeln 
- Meloncocktail mit Minze 
- Grillgemüse mit Feta
- Spinatgnocchi mit Burrata
- Pouletspiessli
- Tomatenrisotto
- Panna Cotta mit Beerencoulis

5

HERBST (SEPTEMBER-NOVEMBER)

- Nüsslersalat mit Ei und Croûtons
- Kürbisgemüse aus dem Ofen 
- Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Käse überbacken
- Rehgeschnetztes mit Spätzli und Trauben
- Hirschpfeffer mit Spätzli und Pilzen
- Vermicelles mit Meringue

WINTER (DEZEMBER-FEBRUAR)

- Randen aus dem Ofen mit Mini-Briekäse
- Raclettekartoffeln
- Sauerbraten mit Pastinakenstampf
- Papet Vaudoise: Rahmlauch mit Kartoffeln und Waadtländer Saucisson
- Tessiner Rindfleischvogel mit Gemüsesauce auf Polenta

ZUSATZKOSTEN

Pro Mitarbeiter/in (ab 20 Personen verrechnen wir 2 Mitarbeitende)	pro Stunde	60.00
Transport	pro Fahrt	89.00



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

Meldung definitive Personenanzahl: 7 Tage vorher

6

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Schweinefleisch, Fisch