



## Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Festessen im **viva** interessieren.

Das Restaurant ist die ideale Lokation für Familienfeste, Firmenessen, Hochzeiten, Jubiläen und andere einzigartige Anlässe. Unsere kreative, qualitativ hochstehende Küche sowie ein aufgestelltes Team garantieren, dass sich all unsere Gäste rundum bestens aufgehoben fühlen.



### Platzangebot

Unsere Lokalitäten bieten ausgezeichnete und vielfältige Möglichkeiten für Ihre Wünsche. Das **viva** bietet Ihnen bis zu 70 Personen problemlos Platz. Beim Geh- und Stehapéro verwöhnen wir sogar bis zu 100 Personen.

### Das Beste zum Feste

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge, - vom Apéro, gluschtigen Menüs und ausgewählten Buffets bis hin zum Abschiedstrunk. Vegetarischen Gästen bieten wir selbstverständlich fleischlose Alternativen. Bei einem persönlichen Gespräch können Sie Ihre Anregungen und Ideen einbringen. Wir haben stets ein offenes Ohr und beraten Sie gerne umfassend bei der Planung Ihres Events.

### Für nachfolgende Menüvorschläge gilt:

#### Preise

Alle Preise in CHF, exkl. Mehrwertsteuer. Preise für Kinder auf Anfrage. Preise für Vegetarier, Veganer und Allergiker auf Anfrage. Preisänderungen vorbehalten.

#### Fleischdeklarationen

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Wenn möglich berücksichtigen wir Lieferanten aus der Region. Änderungen werden schriftlich oder mündlich kommuniziert.

#### Bestellungen

Gerne erwarten wir Ihre Menüwahl bis zwei Wochen vor dem Anlass.

#### Bestellungsänderungen und Anpassungen

Für die Rechnungsstellung gilt die uns mitgeteilte Personenzahl bis 48 Stunden vor Ihrem Event.

#### Abweichungen werden wie folgt geregelt

Die Annullation von maximal 10 % der gemeldeten Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass erfolgt kostenlos. Die Annullation von mehr als 10 % der gemeldeten Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass, wird mit 50 % der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt. Uns nicht gemeldete Änderungen werden zu 100 % verrechnet.

#### Annulationsbedingungen

Bis 8 Tage vor dem Anlass:  
kostenlos

Bis 7 Tage vor dem Anlass:  
50 % der bestätigten Leistungen\*

Ein bis drei Tage vor dem Anlass:  
100 % der bestätigten Leistungen\*

\*(exkl. Getränke)

**Einheimische, traditionelle, kreative und verrückte Menüs.**

**– Ganz nach Ihrem Geschmack.**

**Apéro-, Bankett- und Menüvorschläge  
für Anlässe und Gesellschaften**



## Aus dem Gantrischgebiet

CHF 10.00 **Hobelkäse** auf dem Holzbrett

CHF 12.50 Verschiedene einheimische  
**Käsesorten** auf dem Holzbrett

CHF 13.50 **Fleischplatte** mit Schinken,  
 Salami und Aufschnitt

CHF 16.50 **Gantrischplatte** mit regionalen  
 Fleisch- und Käsespezialitäten

Zu allen Käse- und Fleischplatten servieren wir Ihnen Gurken, Silberzwiebeln, Tomaten und von unserem hausmacher Bauernbrot sowie Butterzopf.

CHF 5.50 Rohe **Gemüestreifen** mit zwei Saucen

CHF 2.50 Hausgemachtes  
**Blätterteiggebäck**

CHF 2.50 Nüssli und Chips

CHF 2.50 Chäschüechli / Schinkengipfeli pro Stück

Gerne stellen wir einen Apéro nach Ihren Wünschen zusammen und beraten Sie persönlich.

Die Preise verstehen sich als Richtpreise. Sie können je nach gewünschter Menge, Auswahl und Zeitdauer des Apéros angepasst werden.

## Ausländisch

CHF 18.50 **Mediterranes Apéro**

Aus Rispentomaten, Basilikum, Aceto Balsamico, Olivenöl, Formaggio, Prosciutto, Funghi und weiteren auserlesenen Köstlichkeiten kreieren wir Ihnen ein mediterranes Highlight mit typisch südlichem Charme.

CHF 18.50 **Asiatisches Apéro**

Zitronengras, Glasnudeln, Thaigemüse, Grünes- und Rotes Curry, Kurkuma, Gung, Poulet, Kokosmilch, Bananen- und Palmenblätter sind nur einige fernöstliche Köstlichkeiten, die wir verwenden, um Sie kulinarisch zu verzaubern.

## Getränke

CHF 9.00 Orangenjus Liter

CHF 13.00 frisch gepresster Orangen-, Ananas-, Passionsfruchtsaft

CHF 9.00 Tafelwasser Liter

Dazu empfehlen wir Ihnen etwas aus unserer Weinkarte, die wir regelmässig den Trends anpassen.

Zusätzlich führen wir immer verschiedene Monats- oder Saisonweine.

Wir helfen Ihnen gerne.

Apérovorschläge ab 15 Personen





**Menü 1**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 31.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Schweinsschnitzel Melba  
 sämige Pilzrahmsauce  
 Butternudeln  
 \* \* \*  
 kleines Soft-Ice

**Menü 3**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 37.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Schweins- und Kalbsbraten  
 Kartoffelstock  
 Frisches Marktgemüse  
 \* \* \*  
 Schokoladen-Crème

**Menü 5**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 43.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Schweinsfilet an Rotweinsauce  
 (Morchelsauce + CHF 4.50)  
 Butternudeln  
 Gemüsebouquet  
 \* \* \*  
 Vanille- und Schokoladen-Crème

**Menü 7**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 36.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Gantrisch 'Rind-Fleischvogel'  
 hausgemacht mit Kalbsbrät und Hobelkäse  
 Butterspätzli  
 Gemüse garnitur  
 \* \* \*  
 Fruchtsalat

**Menü 2**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 26.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 feinsten Beinschinken  
 Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat  
 \* \* \*  
 Sorbet-Kreation

**Menü 4**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 35.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Rüeggisbergersteak (Schwein)  
 hausgemachte Kräuterbutter  
 Makkaroni mit Hobelkäse, Saisongemüse  
 \* \* \*  
 Gebrannte Crème

**Menü 6**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 29.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Riz Casimir (Poulet)  
 mit frischem Früchtespiess  
 (mit Schweinefleisch + CHF 2.50)  
 (mit Kalbfleisch + CHF 6.00)  
 \* \* \*  
 Mini Meringue mit Rahm

**Menü 8**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 26.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Trutenpiccata Milanese  
 (mit Schweinefleisch + CHF 2.50)  
 (mit Kalbfleisch + CHF 6.00)  
 Tomatenspaghetti  
 \* \* \*  
 Früchtekuchen oder -Torte

Menüvorschläge komplett ab 15 Personen

Desserts zu obenstehenden Vorschlägen sind frei untereinander wählbar.



**Menü 9**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 35.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Suure Mocke  
 Kartoffelstock  
 Gartengemüse  
 \* \* \*  
 Emmentaler Apfelsaftcrème

**Menü 11**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 46.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 'Heu'-Braten vom Schweinscarrée  
 Kartoffelstock oder himmlische  
 Bratkartoffeln, Saison-Gemüse  
 \* \* \*  
 Fruchtsalat

**Asiamenü 13**

Kokossuppe CHF 32.50  
 \* \* \*  
 Glasnudel-Salat  
 \* \* \*  
 Green- oder Redcurry mit Schweinefleisch  
 (mit Rindfleisch + CHF 2.50)  
 Thaireis  
 \* \* \*  
 frische Ananas

**Menü 15**

Suppe oder klare Bouillon CHF 58.50  
 \* \* \*  
 oder Tagespreis  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
**viva** Märy's Kalbssteak  
 an Morchelrahmsauce  
 Butternudeln  
 frisches Saisongemüse  
 \* \* \*  
 Mürner-Spezial

**Menü 10**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 56.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 rosa gebratenes Roastbeef (Rind)  
 frische Sauce Bénaise  
 Kartoffelgratin, buntes Gemüseallerlei  
 \* \* \*  
 Sorbet im Glas

**Menü 12**

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 35.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
 Kalbsgeschnetzeltes **viva** Art  
 Bernerrösti  
 \* \* \*  
 Panna Cotta mit Früchtesauce

**Asiamenü 14**

Glasnudelsuppe CHF 38.50  
 \* \* \*  
 Papaya-Salat  
 \* \* \*  
 drei auserlesene, traditionelle  
 Thaigerichte  
 Thaireis  
 \* \* \*  
 frische Melonen

**Menü 16**

Suppe oder klare Bouillon CHF 59.50  
 \* \* \*  
 kleiner gemischter Salat  
 \* \* \*  
**viva** Ändu's Rindsfilet an pilziger  
 Pilzrahmsauce, flüssige Kräuterbutter  
 Zwiebel- Bratkartoffeln  
 frisches Saisongemüse  
 \* \* \*  
 Mürner-Spezial

Menüvorschläge komplett ab 15 Personen



### Amuse Bouche

Wie wäre es mit einem kreativen Amuse Bouche als Auftakt in Ihre Festlichkeit ab 4.50

### Suppen

- \_\_\_ Tomatencrèmesuppe 6.50
- \_\_\_ Gemüsecrèmesuppe 6.50
- \_\_\_ Pilzcrèmesuppe 6.50
- \_\_\_ Rüeggisberger Gerstensuppe mit Trockenfleisch 6.50
- \_\_\_ Bouillon mit Gemüse oder Flädli 6.50
- \_\_\_ Versteckte Suppe unter der Blätterteig-Haube 8.50



### Kalte Vorspeisen

- \_\_\_ Geräuchertes Regenbogenforellenfilet saisongerecht angerichtet 12.00
- \_\_\_ Kombination von verschiedenem Lachs 13.50
- \_\_\_ Hausterrine nach Saisonart mit Baumnuss-Selleriesalat 12.50
- \_\_\_ Melonensalat mit Gantrischschinken 10.50

### Warme Vorspeisen

- \_\_\_ Gebratenes oder pochiertes Lachs- oder Seelachsfilet mit Reis oder Salzkartoffeln 11.50
- \_\_\_ Mini-Blätterteigpastetli mit Pilzragout 9.50
- \_\_\_ Verschiedene Risottos mit Limetten, Safran, Pilzen, Emmentalerkäse oder... 9.50
- \_\_\_ Tagliatelle mit Lachsstreifen 11.50
- \_\_\_ Hausgemachte, gefüllte Pasta (auf Wunsch vegetarisch) 11.50

### Salate

- \_\_\_ Grüner Blattsalat 7.00
- \_\_\_ Gemischter Salat 8.00
- \_\_\_ Champignons im Speckwickel auf buntem Saisonsalat 9.50
- \_\_\_ Blattsalat mit lauwarmen Pilzen 9.00

### Salatbuffet

- \_\_\_ 12 Sorten Salate 12.50
- \_\_\_ 12 Sorten Salate mit Antipasti-Spezialitäten 16.50



Menüvorschläge à la carte ab 15 Personen

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen. Wir beraten Sie gerne dabei.





### vom Schwein

___ Filet am Stück	36.00
___ Filet Mignon	37.00
___ Steak	32.00
___ Schnitzel (z.B. Piccata)	27.00
___ Braten vom Nierstück	29.00
___ Braten von der Schulter	27.00

### vom Rind

___ Filet am Stück	44.00
___ Filet Tournedos	45.00
___ Filet Goulasch (z.B. Stroganoff)	41.00
___ Roastbeef	38.00
___ Entrecôte	36.00
___ Huft-Steak (z.B. Rumpsteak)	32.00
___ Braten	28.00

### vom Kalb (Richtpreise/Tagespreise)

___ Filet am Stück	45.00
___ Filet Mignon	45.00
___ Steak	41.00
___ Schnitzel (z.B. Piccata)	36.00
___ Geschnetzeltes	29.00
___ Braten	28.00

### Trios Filet

___ Schweins-, Rinds- und Kalbsfilet in zwei Gängen serviert, mit drei verschiedenen Saucen, zwei Beilagen und verschiedenen Saisongemüsen	48.00
--	-------

### vom Lamm

___ Rückenfilet	36.00
___ Gigot mit Knoblauch	32.00

### vom Huhn und Perlhuhn

___ Pouletbrüstli	26.50
___ Perlhuhnbrüstli	34.50

### aus Süss- und Salzwasser

___ Regenbogenforelle	29.50
___ Lachstranche	32.00
___ Riesen-Scampi 'Blacktiger'	41.50
___ Kombination Lachs/Scampi	43.50

### Beilagen

___ Kartoffelgratin
___ Kartoffelkroketten
___ Kartoffelstock
___ Rösti
___ Himmlische Bratkartoffeln
___ Trockenreis
___ Risotto (Rot- oder Weisswein)
___ Nudeln / Spaghetti
___ Polenta / Bramata
___ Spätzli

### Saucen

___ Morchelrahmsauce (+ 3.50)
___ Pilzrahmsauce
___ Weissweinsauce (Fisch)
___ Rahmsauce
___ Hausgemachte Kräuterbutter
___ Tomatensauce
___ Rotweinsauce spezial
___ Calvados mit Apfelstückli
___ Senfsauce
___ Pfefferrahmsauce
___ Zitronen- / Limettensauce (z.B. zu Fisch oder Poulet)

Menüvorschläge à la carte ab 15 Personen

Die obenstehenden Preise verstehen sich inkl. Beilage, saisonalem Marktgemüse und Sauce.



### Käsefondue

- \_\_\_ Fondue (eigene Hausmischung) 21.50
- \_\_\_ Fondue 'Variation' 24.50

Aromen: Tomaten, Pilze, Speck, Mexikanisch, Kräuter, Morcheln, Curry, Williams

### Raclette

- Raclette, abgestrichen im Restaurant  
\_\_\_ à discrétion ab 15 Personen 28.50

mit Raclettekartoffeln und in Essig eingelegte Beilagen



### Fleischfondue vom Buffet

- \_\_\_ à discrétion ab 15 Personen 46.50

Fondue Chinoise (Bouillon) mit Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Pferd (Handschnitt)

Verschiedene Salate, himmlische Bratkartoffeln, Reis oder Teigwaren, diverse hausgemachte Saucen, Essiggemüse und Früchtegarnituren.

Auf Wunsch abschliessend Suppe.



### Dessert

- \_\_\_ Die Kombination 12.50  
Eiger, Mönch und Jungfrau  
Drei verschiedene Mousses mit weisser, heller und dunkler Toblerone
- \_\_\_ frischer Fruchtsalat mit Rahm 8.50
- \_\_\_ Gantrisch Meringue mit Rahm 7.00
- \_\_\_ Gantrisch Meringue mit Soft Ice 8.50
- \_\_\_ Gebrannte Crème 7.50
- \_\_\_ Apfelsaft Crème 7.50
- \_\_\_ verschiedene Torten und Kuchen ab 5.50
- \_\_\_ warmer Schokoladenkuchen 9.50
- \_\_\_ Sorbet mit Früchten 9.50
- \_\_\_ Waldbeergratin mit Vanilleglace 9.50
- \_\_\_ Panna Cotta mit Früchtesauce 8.50
- \_\_\_ Crêpes mit diversen Füllungen 8.50
- \_\_\_ Friandise zum Kaffee 4.50



**Käsespezialitäten, Fleischfondues & Dessertträume à la carte** ab 15 Personen



## Desserträume



Rolf Mürner, Dessertweltmeister 2007

Im Jahr 2008 gründete ich meine Firma SWISS PASTRY DESIGN mit Sitz in Rüeggisberg.

Seither verwöhne ich mit grosser Leidenschaft und meinem Team unsere Gäste und Kunden mit aussergewöhnlichen Dessertkreationen. Für mich wird Qualität immer GROSS geschrieben. Es ist mir wichtig, nur die besten Rohstoffe, wenn möglich auch aus regionaler Produktion, zu verwenden und mit Fachwissen und viel Erfahrung etwas Einzigartiges daraus zu machen.

Mein zweites grosses Anliegen ist die persönliche Beratung. Jeder meiner Kunden soll seine Wünsche in Erfüllung gehen sehen. Sie/Er soll sowohl vom Aussehen als auch vom Geschmack überwältigt sein.

Nicht stehen bleiben und trotzdem Wurzeln haben, stets nach neuen Kreationen suchen oder auch bereits Dagewesenes in moderne Form bringen.

Ich freue mich jeden Tag von neuem ans Werk zu gehen und vielen Menschen mit meinen Süssigkeiten das Leben zu versüssen.

- \_\_\_ Kleines Dessertbuffet 22.00  
mit 15 Komponenten Mürner ONE
- \_\_\_ Grosses Dessertbuffet 36.50  
mit 30-40 verschiedenen Komponenten,  
davon zahlreiche mit flüssigem Kern.  
Mit Stickstoff frisch zubereitete Glace  
betreut durch die Crew von Rolf Mürner.
- \_\_\_ Grosses Dessertbuffet mit Käse 36.50  
dito oben, jedoch nur 20-30  
Kompositionen.

## Dessertimpressionen



**Desserträume von Rolf Mürner**  
**(SWISS PASTRY DESIGN)** ab 15 Personen





### Gantrisch Bauernbuffet

ab 20 Personen  
\*\*\*  
Suppe  
zwei Suppen nach alter Bauernsitte  
\*\*\*  
kalte Vorspeisen  
Saisongerechte Gemüse- und Blattsalate  
hausgemachte Salatsaucen  
mit knuspriger Brotauswahl  
Käse, Wurst und Speck, sowie Hinterhamme  
und Trockenfleisch aus der Region  
Melonen und reichhaltige Garnituren  
\*\*\*  
Hauptgang  
Schweinsbratwurst am Meter  
Suppenfleisch, Bauernfleischkäse  
saftiger Beinschinken  
Kartoffelstock, Älplermaccaroni  
grüne oder gedörnte Bohnen  
Sauerkraut oder Pfälzerkarotten  
\*\*\*  
Dessert  
frischer Fruchtsalat  
hausgemachte, gebrannte Crème  
Meringues mit Rahm  
und hausgemachter Apfelkuchen  
  
CHF 61.00 pro Person

### viva Buffet

ab 20 Personen  
\*\*\*  
Suppe  
Suppe nach Saison  
\*\*\*  
kalte Vorspeisen  
Saisongerechte Gemüse- und Blattsalate  
hausgemachte Salatsaucen  
mit knuspriger Brotauswahl  
geräucherte Forellen  
sowie Lachs und Graved-Lachs  
Hauspastete, Morchelterrine  
Käse, Wurst, Speck, und Trockenfleisch  
aus der Region  
\*\*\*  
Hauptgang  
rosa gebratenes Roastbeef  
glasierter Schweins- und Kalbscarréebraten  
saftiger Beinschinken  
Sauce Bénaise und klassischer Rotweinjus  
Beilagen nach Wahl sowie  
farbenprächtiges Saison Marktgemüse  
\*\*\*  
Käse und Dessert  
verschiedene Weich- und Hartkäse  
weisses und dunkles Tobleronenmousse  
Auswahl kleiner, feiner Rahmpatisserie  
frischer Fruchtsalat  
  
CHF 75.00 pro Person

### viva Buffet spezial

ab 20 Personen  
\*\*\*  
kalte Vorspeise  
\*\*\*  
zwei verschiedene Suppen  
\*\*\*  
warme Vorspeise  
\*\*\*  
Fisch in seiner besten Form  
\*\*\*  
Hauptgericht  
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet  
Beilagen nach Wahl  
feinstes aus dem Gemüsegarten  
\*\*\*  
Kreation Mürner mit oder ohne Käse  
  
CHF 118.00 pro Person

Buffetvorschläge ab 20 Personen



# Notizen, Fragen, Ideen