

BANKETT- und MENÜVORSCHLÄGE für Anlässe und Gesellschaften

Einheimische, Traditionelle, kreative
und verrückte Menüs,
ganz nach Ihrem Geschmack.

panorama restaurant
viva

DIE GASTRO-OASE IM GANTRISCH
André & Marylin Jäggi
BERNSTRASSE 1 · 3088 RÜEGGISBERG ·
TEL.031 809 33 66
www.restaurantviva.ch
info@restaurantviva.ch



Das Beste zum Feste

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge. Vom Apéro über gluschtige Menüs und ausgewählte Buffets bis hin zum Abschiedstrunk. Vegetarischen Gästen bieten wir selbstverständlich eine fleischlose Alternative.

Bei einem persönlichen Gespräch können Sie Ihre Anregungen und Ideen einbringen. Wir haben immer ein offenes Ohr und beraten Sie gerne umfassend bei der Organisation Ihres Events.

Es freut uns, Sie schon bald als Gäste bei uns im panorama restaurant VIVA begrüßen zu dürfen.



BANKETT- und MENÜVORSCHLÄGE für Anlässe und Gesellschaften

LIEBE GÄSTE

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

Das Restaurant ist die ideale Location für Familienfeste, Firmenessen, Hochzeiten, Jubiläen und andere einzigartige Anlässe.

Unsere kreative, qualitativ hochstehende Küche und ein aufgestelltes Mitarbeiterteam bieten Gewähr, dass sich all unsere Gäste rundum bestens aufgehoben fühlen.

Platzangebot

Unsere Lokalitäten bieten ausgezeichnete und vielfältige Möglichkeiten für Wünsche aller Art. Im VIVA finden bis zu 60 Personen problemlos Platz.

Beim Geh- und Stehapéro verwöhnen wir sogar gut 100 Personen.

Für nachfolgende Menüvorschläge gilt

Preise

Alle Preise in CHF, exkl. Mehrwertsteuer.

Preise für Kinder auf Anfrage.

Preise für Vegetarier, Veganer und sonstige Allergiker, auf Anfrage

Preisänderungen vorbehalten.

Fleischdeklarationen

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Wenn möglich berücksichtigen wir Lieferanten aus der Region.

Alles andere wird schriftlich und mündlich kommuniziert.

Bestellungen

Menüwahl bitte bis 2 Wochen vor dem Anlass mitteilen.

Bestellungsänderungen und Anpassungen

Die uns bis 48 Stunden vor Anlass gemeldete Personenzahl gilt für die Rechnungsstellung.

Abweichungen werden wie folgt geregelt:

Annulation von max. 10% der gemeldeten Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos.

Annulation von mehr als 10% der gemeldeten Personenzahl bis 8 Tage vor dem Anlass kostenlos.

Annulation von mehr als 10% der gemeldeten Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass werden mit 50% der bestätigten Leistungen in Rechnung gestellt.

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 *

1 bis 3 Tage vor dem Anlass:

100 % der bestätigten Leistungen *

* (exkl. Getränke)

Einheimische, Traditionelle und kreative Menüs, ganz nach Ihrem Geschmack.

panorama restaurant Viva
Die Gastro-Oase im Gantrisch
BERNSTRASSE 1 ·
3088 RÜEGGISBERG ·
TEL. 031 809 33 66

www.restaurantviva.ch

info@restaurantviva.ch

UNSERE APÉRO-VORSCHLÄGE

„Iheimisch usem Gantrischgebiet“

- CHF 12.00 **Hobelkäse** auf dem Holzbrett
- CHF 14.50 Verschiedene einheimische
Käsesorten auf dem Holzbrett
- CHF 14.50 **Fleischplatte** mit Schinken,
Salami und Aufschnitt
- CHF 18.50 „**Gantrischplatte**“ mit regionalen
Fleisch- und Käse-Spezialitäten

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

- CHF 6.50 Rohe **Gemüstreifen** mit zwei
Saucen
- CHF 2.50 Hausgemachtes
Blätterteiggebäck
- CHF 2.50 Nüssli und Chips
- CHF 3.50 Chäschüechli u Schinkegipfeli
pro Stk.

**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**

„Usländisch“

- CHF 19.50 **Mediterranes Apéro**
Aus Rispen-Tomaten, Basilikum, Aceto Balsamico, Olivenöl, Formaggio, Prosciutto, Funghi, und weiteren auserlesenen Materialien kreieren wir Ihnen ein mediterranes Highlight mit typisch südlichem Charme.
- CHF 19.50 **Asiatisches Apéro**
Zitronengras, Glasnudeln, Thaingemüse, Grün- und Rotcurry, Kurkuma, Gung, Chicken, Kokosmilk Bananen-, und Palmenblätter sind nur einige fernöstliche Köstlichkeiten, die wir verwenden, um Sie kulinarisch zu verzaubern.
- Getränke**
- CHF 9.50 Orangenjus Liter
- CHF 13.00 frisch gepresster Orangen, Ananas
Passionsfrucht-Saft oder nach Saison
- CHF 9.50 Tafelwasser Liter

Gerne empfehlen wir Ihnen etwas von unserer Weinkarte, die regelmässig den Trends angepasst wird.

Ebenfalls haben wir immer verschiedene Monats-, oder Saisonweine.

Wir helfen Ihnen gerne.

MENÜVORSCHLÄGE KOMPLETT ab 20 Personen

Menü 1

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 35.50

Kleiner gemischter Salat

Schweinsschnitzel Melba
Sämige Pilzrahmsauce
Butternudeln

Schnuggi Soft-Ice

Menü 3

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 40.50

Kleiner gemischter Salat

Schweins- und Kalbsbraten
Kartoffelstock
Frisches Marktgemüse

Schokoladen Crème

Menü 5

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 47.50

Kleiner gemischter Salat

Schweinsfilet
Rotweinsauce
Morchelsauce +4.50
Butternudeln
Gemüsebouquet

Vanille- und Schokoladen Crème

Menü 7

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 42.50

Kleiner gemischter Salat

Gantrisch „Rind-Fleischvogel“
Hausgemacht mit Kalbsbrät und Hobelkäse
Butterspätzli
Gemüse garnitur

Fruchtsalat

Menü 2

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 28.50

Kleiner gemischter Salat

Feinster Beinschinken
Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat

Sorbet-Kreation

Menü 4

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 38.50

Kleiner gemischter Salat

Rüeggisbergersteak (Schwein)
Hausgemachte Kräuterbutter
Maccaroni mit Hobelkäse, Saisongemüse

Gebrannte Crème

Menü 6

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 31.50

Kleiner gemischter Salat

Riz Casimir (Poulet Fleisch)
mit frischem Früchtespiess
(mit Schweinefleisch +2.50)
(mit Kalbfleisch + 6.00)

Mini Meringue mit Nidle

Menü 8

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 29.50

Kleiner gemischter Salat

Trutenpiccata Milanese
(mit Schweinefleisch +2.50)
(mit Kalbfleisch + 8.00)
Tomatenspaghetti

Fruchtkuchen oder -Torte

Dessert zu Menu aus vorliegenden Vorschlägen
frei untereinander wählbar

MENÜVORSCHLÄGE KOMPLETT

Menü 9

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 38.50

Kleiner gemischter Salat

Suure Mocke
„Härdöpfustock“
Gartegmües

Ämmitaler Süessmoschcreme

Menü 11

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 46.50

Kleiner gemischter Salat

„HEU“-Brate vom Schweinscarre
Stock oder Himmlische Bratkartoffeli
Saison-Gemüse

Fruchtsalat

Asia Menü 13

Kokossuppe CHF 34.50

Glasnudel-Salat

Green oder Redcurry mit Schweinefleisch
mit Rindfleisch +2.50
Thaireis

Frische Ananas

Menü 15

Suppe oder ä Klari Buio CHF 58.50
oder Tagespreis

Ä chline gmischte

Viva Märy's Chaubsstiik
are Morchu-Nidlesosse
Ankenüdeli
früsches Gmües wo grad Seson het

Äs Mürner speziau

Menü 10

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 58.50

Kleiner gemischter Salat

Rosa gebratenes Roastbeef (Rind)
Frische Sauce Bernaise
Kartoffel Gratin
Buntes Gemüseallerlei

Sorbet im Glas

Menü 12

Crèmesuppe oder Bouillon CHF 38.50

Kleiner gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes
Viva Art
Bärner Rösti

Panna Cotta mit Früchtesauce

Asia Menü 14

Glasnudelsuppe CHF 45.50

Papaya-Salat

Drei verschiedene traditionelle Thaigerichte
Thaireis

Frische Melonen

Menü 16

Suppe oder ä Klari Buio CHF 64.50

ä chline gmischte

Viva Ändu's Rindsfilet
mitere Piuzige Pizsosse u usglaniger Chrüterbutter
drzue Zibele-Brathärdöpfeli
u äs mischmasch vom Pflanzplätz

Äs Mürner speziau

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE À LA CARTE

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

Amuse Bouche

Wie wäre es mit einem kreativen

Amuse bouche als Auftakt

in Ihre Festlichkeit ab 6.50

Suppen

_____ Tomatencremesuppe	9.50
_____ Gemüsecrèmesuppe	9.50
_____ Pilzcrèmesuppe	9.50
_____ Rüeeggisberger Gerstensuppe mit Trockenfleisch	9.50
_____ Bouillon mit Gemüse oder Flädli	9.50
_____ Versteckte Suppe unter der Blätterteig-Haube	11.50



Kalte Vorspeisen

_____ Geräuchertes Regenbogenforellenfilet, saisongerecht angerichtet	16.00
_____ Kombination von verschiedenem Lachs	16.50
_____ Hausterrine nach Saisonart mit Baumnuss-Selleriesalat	16.50
_____ Melonensalat mit Gantrischschinken	15.50

Warme Vorspeisen

_____ Gebratenes oder pochiertes Lachs oder Seelachsfilet mit Reis oder Salzkartoffeln	15.50
_____ Mini-Blätterteigpastetli mit Pilzragout	12.50
_____ Verschiedene Risottos mit Limetten, Safran, Pilzen, Ämmitaler oder...	12.50
_____ Tagliatelle mit Lachsstreifen	13.50
_____ Hausgemachtes gefülltes Pasta vegetarisch oder nicht	13.50

Salate

_____ Grüner Blattsalat	9.00
_____ Gemischter Salat	12.00
_____ Champignons im Speckwickel auf buntem Saisonsalat	14.50
_____ Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	12.00

Salatbuffet

_____ 12 Sorten Salate	16.50
_____ 12 Sorten Salate mit Antipasti-Spezialitäten	20.50



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE À LA CARTE

Die untenstehenden Preise verstehen sich inkl. Beilage und saisonales Marktgemüse sowie Sauce

Vom Schwein

_____ Filet am Stück	40.00
_____ Filet Mignon	40.00
_____ Steak	38.00
_____ Schnitzel (z.B. Piccata)	29.00
_____ Braten vom Nierstück	32.00
_____ Braten von der Schulter	31.00

Vom Rind

_____ Filet am Stück	49.00
_____ Filet Tournedos	49.00
_____ Filet Goulasch (z.B. Stroganoff)	45.00
_____ Roastbeef	42.00
_____ Entrecôte	42.00
_____ Huft-Steak (z.B. Rumpsteak)	39.00
_____ Braten	41.00

Vom Kalb (Richtpreise/Tagespreise)

_____ Filet am Stück	
_____ Filet Mignon	
_____ Steak	
_____ Schnitzel (z.B. Saltimbocca)	
_____ Geschnetzelttes	
_____ Braten	

Trios Filet: 55.00

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

Vom Lamm

_____ Rückenfilet	39.00
_____ Gigot mit „Chnoblí“	39.00

Vom Huhn und Perlhuhn

_____ Poulet Brüstli	29.50
_____ Perlhuhn Brüstli	37.50

Vom Fisch

_____ Regenbogenforellen	32.50
_____ Lachstranche	34.00
_____ Riesen-Scampi Black Tigers	43.50
_____ Kombination Lachs/Scampi	47.50

Beilagen

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

Saucen

_____ Morchelrahmsauce +3.50	
_____ Pilzrahmsauce	
_____ Weissweinsauce (Fisch)	
_____ Rahmsauce	
_____ Hausgemachte Chrüterbutter	
_____ Hollandaise / Béarnaise	
_____ Tomatensauce	
_____ Rotweinsauce Spezial	
_____ Calvados mit Apfelstückli	
_____ Senfsauce	
_____ Pfefferrahmsauce	
_____ Zitronen / Limettensauce (z.B. zu Fisch, Poulet)	

KÄSESPEZIALITÄTEN, FLEISCHFONDUES & DESSERTTRÄUME À LA CARTE

Fondue

_____ Fondue (eigene Hausmischung) 23.50

_____ Fondue «Variation» 26.50

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



Raclette

Raclette (abgestrichen im Restaurant)

_____ à discrétion ab 15 Personen 28.50

mit Raclettehärtdöpfeli und in
Essig eingelegte Beilagen



Fleischfondue vom Buffet

_____ à discrétion ab 20 Personen 52.50

Fondue Chinoise (Bouillon)

Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Pferd (Handschnitt)

Verschiedene Salate, Himmlische Bratkartoffeli
Reis oder Teigwaren, diverse hausgemachte
«Sööseli», Essiggemüse und Fruchtegarnituren
Auf Wunsch anschliessend Suppe

Dessert à la Carte

_____ Die Kombination 15.50

Eiger, Mönch und Jungfrau

Drei verschiedene Mousses mit Toblerone
weiss, hell und dunkel

_____ Frischer Fruchtsalat mit Nidle 11.50

_____ Gantrisch Meringue mit Nidle 11.00

_____ Gantrisch Meringue mit Soft Ice 11.50

_____ Gebrannte Crème 11.50

_____ Süessmoscht Crème 11.50

_____ Verschiedene Torten & Kuchen ab 11.50

_____ Warmer Schokoladenkuchen 11.50

_____ Sorbet mit Früchten 12.50

_____ Waldbeergratin mit Vanilleglace 12.50

_____ Panna Cotta mit Früchtesauce 12.50

_____ Crêpes mit diversen Füllungen 11.50

_____ Friandise zum Kaffee 6.50

DESSERTTRÄUME VON ROLF MÜRNER

Dessertträume

Mit Rolf Mürner Dessertweltmeister 2008



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.

Hier ein paar Impressionen:



_____ Dessertbuffet klein	25.00
mit 15 Komponenten Mürner ONE	
_____ Dessertbuffet gross	36.50
mit 30-40 versch. Komponenten, zahlreiche davon mit flüssigem Kern. Mit Stickstoff frisch zubereitete Glace betreut durch die Crew von Rolf Mürner	
_____ Dessertbuffet gross mit Käse	38.50
dito wie oben, jedoch nur 20-30 Kompositionen Buffet ab 15 Personen	

UNSERE BUFFETSVORSCHLÄGE

GANTRISCH BAUERNBUFFET

ab 20 Personen

Suppe

Zwei Suppen nach alter Bauernsitten

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

Kartoffelstampf, Älplermaccaroni

Grüne oder gedörrte Bohnen,

Sauerkraut oder Pfälzerkarotten

Dessert

Frischer Fruchtsalat,

hausgemachte gebrannte Crème

Meringues mit Nidle

und hausgemachter Apfelkuchen

CHF 82.00

pro Person

VIVA BUFFET

ab 20 Personen

Suppe nach Saison

Kalte Vorspeisen

Saisongerechte Gemüse- und Blattsalate

Hausgemachte Salatsaucen

mit knuspriger Brotauswahl

Geräucherte Forellen

sowie Lachs und Graved-Lachs

Hauspastete, Morchel Terrine,

Trockenfleisch, Käse, Wurst und Speck
aus der Region

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef,

Glasierter Schweins- und Kalbscarrébraten

Sauce Béarnaise und klassischer Rotweinjus

Beilagen nach Wahl

sowie

Saison Farbenprächtiges Marktgemüse

Käse und Dessert

Verschiedene Weich- und Hartkäse

Weisses und dunkles Tobleronemousse

Auswahl kleiner, feiner Rahmpatisserie

Frischer Fruchtsalat

CHF 95.00

pro Person

VIVA BUFFET SPEZIAL

ab 20 Personen

Kalte Vorspeise

Zwei verschiedene Süppis

Warme Vorspeise

Fisch in seiner besten Form

Hauptgericht

Rind,-Kalbs und Schweinsfilet

Beilagen nach Wahl

Feinstes aus dem Gemüsegarten

Kreation Mürner GROSS mit oder ohne Käse

CHF118.00

pro Person

NOTIZEN, FRAGEN, IDEEEN usw.