

Restaurant Rössli Heistrich

3068 Utzigen

Therese und Hansruedi Soltermann

Tel. 031/839 04 56 Fax 031/839 74 76

info@heistrich.ch www.heistrich.ch

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Liebe Gäste – Freunde vom Heistrich

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Eine abwechslungsreiche, saisongerechte und traditionelle Küche verbunden mit einem freundlichen motivierten Serviceteam sind unsere Stärken

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein oder beraten Sie, dass Ihr Fest ein toller Erfolg wird

Menu Vorschläge

Die folgenden Angebote sind ab 10 Personen, wenn alle dasselbe Menu essen

Änderungen:

Sie können Änderungen unter den einzelnen Menus vornehmen, dadurch können kleine preisliche Differenzen entstehen

Nachschlag:

Beim Hauptgang gibt es einen Tellerservice mit Nachservice bis genug

Dessert:

Die Dessertvorschläge sind bei einem einheitlichen Dessert, sonst gibt es die übliche Dessertkarte

Kinder

Kinder können kleine Portionen vom ausgewählten Menu haben oder vor Ort aus unserer Kinderkarte ein Menu auswählen

Vegetarier

Wenn Sie in der Gesellschaft Vegetarier haben, bieten wir anstelle des auserwählten Fleisches unsere beliebten Gemüsetätschli an

Allergien

Bei Unverträglichkeiten sind wir froh, wenn diejenige Person uns vorgängig telefonisch kontaktiert, damit wir eine Alternative anbieten können

Dekoration

Wenn Sie sich für eine professionelle Dekoration entscheiden haben wir im selben Gebäude ein Floristikgeschäft. Für spezielle Anlässe und Wünsche beauftragen wir gerne unsere Tochter, um Ihren Wünschen gerecht zu werden. Zusammen entscheiden Sie über Preis und Farbauswahl und dürfen nach Ihrem Anlass über die Blumenarrangements frei verfügen. Wenn Sie sich nicht für diese Variante entscheiden, stellen wir eine ganz einfache Dekoration nach uns bereit

Restaurant Rössli Heistrich

3068 Utzigen

Therese und Hansruedi Soltermann

Tel. 031/839 04 56 Fax 031/839 74 76

info@heistrich.ch www.heistrich.ch

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Unsere Räumlichkeiten

Gaststube

Die beliebte, belebte Gaststube

Hier treffen sich Bützer sowie Banker am selben Tisch. Wenn Sie eine familiäre Atmosphäre schätzen, nehmen Sie hier Platz und fühlen sich geborgen

Säli

Das heimelige Säli im rustikalen Stil bietet sowohl für den à-la-carte-Betrieb, sowie für ein Familienfest ein gemütliches Ambiente. Platz für 25 bis 30 Personen

Wintergarten

Im modernen schlichten Wintergarten geniessen Sie die Aus- Weitsicht auf den Gurten, Ulmizberg und die Stadt Bern. Nicht zu verheimlichen sind die wunderbaren Sonnenuntergänge

Der Wintergarten ist ein langgezogener Raum und bietet Platz für 20 bis 24 Personen

Saal mit Theaterbühne

Hier kann man auf mehreren Hochzeiten tanzen 😊.

Es ist ein idealer Raum für Firmen,- Familien- oder Hochzeitsessen.

Je nach Bestuhlung ist dieser Raum unser Multi-Funktions-Objekt.

Der Saal bietet Platz für 20 bis 100 Personen. Wir haben auch die Möglichkeit das Säli zu integrieren, so können wir aufstocken bis 120 Personen.

Diese Räumlichkeit wird speziell von Familien mit Kindern geschätzt, da man genügend Platz zum Verweilen und Spielen hat.

Fumoir

Fumoir , welches wir viel auch als rauchfreien Wintergarten benutzen, Platz für 12 Personen

Wählen Sie Ihre Räumlichkeit, entsprechen Ihren Vorlieben und der Personenzahl aus.

Restaurant Rössli Heistrich

3068 Utzigen

Therese und Hansruedi Soltermann

Tel. 031/839 04 56 Fax 031/839 74 76

info@heistrich.ch www.heistrich.ch

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Menu – Vorschläge

Apéro-Variationen

Chips und Nüssli wird nach Verbrauch berechnet

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	5.00
Gemüsedipp 3 Saucen	pro Person	5.50
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken	pro Portion	25.50
Hobelkäse	pro Portion	21.00
Tomaten Bruschettas	3 Stück	10.50

Apéro riche Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen ein
ausgedehntes Apéro zusammen

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Sherry	6.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	7.50
Steinpilzcrèmesuppe	8.00
Kressecrèmesuppe mit Lachsstreifen	9.00

Salate

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	9.00
Gemischter Salat „Spezial“	8.50
Blattsalat mit Rüebliraffeln, Mais, Gurkenscheiben	
Heistrichsalat	10.50
Blattsalat mit Croutons, Champignons, Speckwürfeli und Knoblauch	
Grüner Salat mit geraffelter Belperknolle	10.50

Restaurant Rössli Heistrich

3068 Utzigen

Therese und Hansruedi Soltermann

Tel. 031/839 04 56 Fax 031/839 74 76

info@heistrich.ch www.heistrich.ch

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Hauptspeisen

1.	Schweinsrahmschnitzel, Nudeln, Fruchtgarnitur	27.50
2.	Kalbsrahmschnitzel, Nudeln, Fruchtgarnitur	34.00
3.	Schweinssteak „Walliserart“ mit Tomaten und Käse überbacken, Röstikroketten	29.00
4.	Rindshuft „Stroganoff“ Reis, Tomate „Provencale“	36.00
5.	Kalbsgeschnetzeltes, Nudeln	32.00
6.	Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ im Reisring, mit Früchten garniert	25.50
7.	Schweins- und Kalbsbraten, Pommes frites, Gemüse garnitur	32.50
8.	Gespickter Rindsbraten, Kartoffelstock, Bohnen	36.00
9.	Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Aprikosen, Röstikroketten, Gemüse garnitur	30.50
10.	Kalbsschulterbraten, Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	35.00
11.	Suure Mocke, Kartoffelstock, Erbsli und Rüepli	38.00
12.	Schweinsfilet am Stück gebraten, Steinpilzsauce Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	38.50
13.	Les deux filets	48.50
	1. Gang Rindsfilet mit Kräutersauce, Wildreis, Gemüse garnitur	
	2. Gang Schweinsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	
14.	Rindsfilet am Stück gebraten Portweinsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	53.00
15.	Roastbeef, Sauce béarnaise Kartoffelgratin Gemüse garnitur	42.50
16.	Pferdeentrecôte, Kräuterbutter Pommes Frites, Gemüse garnitur	37.00
17.	Berner Platte reichlich garniert	37.00
18.	Warme Hamme mit verschiedenen Salaten	29.50
19.	Gemüsetäschli Morchelsauce Nudeln	27.00

Restaurant Rössli Heistrich

3068 Utzigen

Therese und Hansruedi Soltermann

Tel. 031/839 04 56 Fax 031/839 74 76

info@heistrich.ch www.heistrich.ch

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Dessertvorschläge

bei einem Einheitsdessert, ansonsten gibt es unsere Dessertkarte

Gebrannte Crème		8.50
Süssmostcrème		8.50
Caramelköppli		7.50
Frischer Fruchtsalat		10.00
Coupe Maison	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	11.00
Rotweinzwetschgen	mit Zimtglace	9.50
Hausparfait		9.50
Helles und dunkles Schokoladenmousse		10.50
Panna Cotta	mit Himbeersauce	8.50
Kleine Meringue	glacé	7.50
Hausgemachte Vacheringlacetorte	p:P	9.50
Käseplatte	pro 100 g	6.50
Dessertbuffet		16.00
Auswahl von ca. sechs verschiedenen Desserts		