

Liebe Gourmets

Es freut uns Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Zuerst finden Sie einige von uns zusammengestellte Menus in diversen Preisklassen.

Weiter das beliebte **MENU BACHMÜHLE** aus der aktuellen Speisekarte, welches jede Woche, je nach Einkauf und Marktangebot neu zusammengestellt wird.

Sowie das **MENU - LÄNGENBERG**. Etwas ganz spezielles, auch der anspruchsvolle Gourmet wird begeistert sein.

Zum Schluss haben wir Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge sowie einige Desserts aufgeführt. So können Sie Ihr individuelles Menu zusammenstellen.

Sie haben eigene Vorschläge oder Wünsche, kein Problem. **Fordern Sie uns heraus !**

Wir möchten Ihren Anlass zum echten Erlebnis machen. Individuelle und persönliche Beratung. Ein Erlebnis der besonderen Art. **Rufen Sie uns an, so können wir für die Besprechung einen Termin abmachen.**

In unserer Küche kochen wir nur mit Frischprodukten. Somit kann es vorkommen, dass ein Produkt, je nach Saison nicht auf dem Markt erhältlich ist. Preisänderungen bleiben gemäss Marktlage vorbehalten.

Alle Menus oder Vorschläge servieren wir ab 10 Personen.  
Sämtliche Preise inkl. 7.6% MWST.

Mit freundlichen Grüssen

Ueli Bieri, Kjell Lundin

Unser Restaurant ist Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 18.00 Uhr geöffnet.

**JEDOCH**

ist es unser Bestreben, unter der Woche, in der Regel vor 18.00 Uhr, die Bachmühle zu einem beliebten und bekannten Ziel für Tagungen und Meetings aller Art zu machen. Abseits vom Stadtlärm und Alltagsstress, weg von der kalten High-Tech-Konferenztechnik, findet auch der Geschäftsmann unter der Woche in der Bachmühle eine Oase. Sowohl das rustikale Säli wie die alte Gaststube stehen ganz zu Ihrer Verfügung, damit Sie in aller Ruhe ungestört und ungehört diskutieren und fein essen können. Wir organisieren Ihre Direktionskonferenz, Ihre Verwaltungsratssitzung oder Ihren Familienanlass.

Ruhetage: Montag und Dienstag. ( Für Bankette Seminare etc. auf Anfrage).  
Samstag und Sonntag ab 11.00 Uhr geöffnet.  
CA. 20 Autominuten von Bern.

Notizen

Adresse.....  
.....  
.....  
.....

Telefon.....

Anzahl Personen.....

Datum.....

Zeit.....

Wochentag.....

Menu.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Aperitif ja.....nein.....

Weisswein.....

Rotwein.....

Spezielles.....

.....

## MENU 1

BUNTER SAISONSALAT

\*\*\*

„BRASATO AL CHIANTI“

RINDSSCHMORBRATEN AN ROTWEINSAUCE

RISOTTO

PETERSILIENRÜEBLI

\*\*\*

MENU OHNE DESSERT 35.--

## MENU 2

BUNTER SAISONSALAT

\*\*\*

PILZ ODER GEMÜSESCHAUMSÜPPCHEN NACH SAISON

\*\*\*

SCHWEINSCARREBRATEN GEFÜLLT MIT ZWETSCHGEN

KARTOFFELGRATIN

GEMÜSEGARNITUR

\*\*\*

MENU OHNE DESSERT 45.—

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 33.50

## MENU 3

SCHOTTISCHER LACHS AUS DER EIGENEN, ALTEN RAUCHKAMMER SERVIERT MIT SÜSS-  
PIKANTEM SENFSCHAUM

\*\*\*

RINDSKRAFTBRÜHE MIT SHERRY

\*\*\*

RINDS, KALBS UND SCHWEINSFILET „BACHMÜHLE“

1.SERVICE: KARTOFFELKROKETTEN

2. SERVICE: NUDELN

GEMÜSEGARNITUR

\*\*\*

MENU OHNE DESSERT FR. 74.--

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 65.--

## **MENU 4**

TERRINE ODER PASTETE NACH WAHL, SERVIERT MIT GARNITUR

\*\*\*

RINDSKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

\*\*\*

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN MIT PIZEN DER SAISON

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

GEMÜSEGARNITUR

\*\*\*

MENU OHNE DESSERT FR. 70.—

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 61.50

## **MENU 5**

KNACKIGER SCAMPICOCKTAIL AN SAUERRAHM, DILL UND MIT WODKA PARFÜMIERT

\*\*\*

PILZ ODER GEMÜSESCHAUMSÜPPCHEN NACH SAISON

\*\*\*

ROASTBEEF MIT SAUCE BEARNAISE ODER KRÄFTIGE ROTWEINSAUCE

KARTOFFELGRATIN

SAISONGEMÜSEGARNITUR

\*\*\*

MENU OHNE DESSERT FR. 72.--

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 64.--

## **MENU 6**

BUNTER MARKTSALAT MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELI

\*\*\*

KRÄFTIGE RINDSKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

\*\*\*

FISCHFILET NACH MARKTANGEBOT AN WEISSWEINSAUCE MIT GARNITUR

\*\*\*

SCHOTTISCHER LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN AN ROTWEINSAUCE MIT KRÄUTERN

BRATKARTOFFELN

GEMÜSEGARNITUR

\*\*\*

MENU OHNE DESSERT FR. 79.--

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 67.--

## MENU BACHMÜHLE

**Vier kleine Gänge aus der aktuellen Speisekarte, welche jede Woche nach Marktangebot neu zusammengestellt wird.**

### Beispiel:

Graved-Lachs - Lachs aus Norwegen, mariniert nach altem Rezept, serviert mit einem Frühlingsalat an Hausdressing

\*\*\*

Spargelrahmsuppe mit Kerbel

\*\*\*

Kalbsrückenstück vom Berner Mittelland im Ofen gebraten,  
frische Morcheln in Sherryrahm  
Hausgemachte Bärlauchspätzli  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Auswahl von Hart und Weichkäsen aus der Schweiz und Frankreich

oder

Feines, hausgemachtes Parfait serviert mit Erdbeeren

Menu komplett 85.—

Menu ohne Lachs 68.--

### Längenberg - Menu

Wenn Sie einen besonderen Anlass mit Ihrem Partner oder mit guten Freunden zu feiern haben, oder wenn Sie sich selber eine Freude gönnen möchten, verwöhnen wir Sie gerne mit dem

**„Längenbergmenu“.**

\*\*\*\*\*

Das Beste aus unserer Küche wird von uns mit Liebe und Können zusammengestellt und zubereitet. Wir servieren Ihnen acht kleine Gänge in raffinierten Variationen: Kalte Vorspeise, Süppchen, warme Vorspeise, hausgemachtes Sorbet, Hauptgang und Käse. Natürlich alles mit ausgewählten Beilagen und zum Schluss ein feines Dessert.

\*\*\*\*\*

Etwas ganz spezielles, vertrauen Sie uns. Auch der anspruchsvolle Gourmet wird begeistert sein.

Menu pro Person 125.--

## **Diverse Salate, Vorspeisen und Suppen**

Lachs aus der eigenen, alten Rauchkammer mit Zwiebelsprossen und mildem Senfschaum 23.--  
Melone mit Parmaschinken 17.--(nach Saison)  
Hausgemachte Terrine mit Salatgarnitur ca. 15.-- bis 24.--  
Gemischter Salat 8.50  
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen, Sherry, Mark oder Kräuterflädli 11.--  
Diverse Cremesuppen nach Saison  
Seezungenfilet mit Gemüsestreifen an Pernodrahmsauce 18.--  
Kleiner gemischter Fischteller pochiert an Safransauce 19.-- bis 25.--  
Diverse Risotto z. B. Meerfrüchte, Pilzen  
Kalbsmilkenstücklein gebraten, lauwarm serviert mit Salatgarnitur an Balsamico di Modena 17.--  
Spargel und frische Morchelvorspeisen im Frühling nach Marktangebot

## **Hauptgerichte**

Kalbscarrébraten mit caramelisierten Apfelstücklein an Calvadossauce 39.--  
Kalbsteak mit Morchelsauce oder Pilzen nach Saison 43.--  
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce 31.--  
Roastbeef mit Sauce Béarnaise 42.--  
Rindsfilet am Stück mit kräftiger Rotweinsauce oder Sauce Béarnaise 42.--  
Schweinscarrébraten gefüllt mit Zwetschgen 29.--  
Schweins-Kalbsbraten mit Poulet 33.--  
Emmentaler Lammvoressen mit Mischgemüse an Safransauce 29.--  
Emmentaler Lammrücken mit Kräuter und Knoblauch 45.--

Unser Fischangebot wird jede Woche neu zusammengestellt.

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit einer Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl.

## **Dessert**

Verschiedene Parfait: Grand Marnier, Nougat, Haselnuss, Erdbeere etc. 13.--  
Vacherin Glace 11.50  
Caramelköpfler mit Rahm 8.--  
Diverse hausgemachte Sorbets natur 8.50, mit Likör 12.50  
Fruchtsalat natur 8.50, mit Glace 10.50

Weitere Desserts nach aktueller Dessertkarte.