



Menükarte

Sehr geehrte Damen und Herren
Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Wohnheim Riggisberg. Danke, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Wir tragen mit dem passenden gastronomischen Angebot dazu bei, dass Ihr Fest oder Anlass eine erfolgreiche Veranstaltung werden.

Ob ein kleiner Aperitif im intimen Rahmen oder ein Grossevent – auf den folgenden Seiten finden Sie unsere vielseitigen Vorschläge für Ihren Anlass. Lassen Sie sich von raffinierten Gerichten inspirieren.

Nur Sie wissen, wer Ihre Gäste sind und wie Sie sich Ihren Anlass vorstellen. Gerne stellen wir deshalb für Sie individuelle Aperitifs und Menus zusammen, oder organisieren eine persönliche Dekoration. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir das Angebot abstimmen und Ihnen eine entsprechend Offerte erstellen können.

Nun wünschen wir viel Spass beim Durchblättern der Dokumentation.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Schlossgarten Riggisberg
info@schlogari.ch | 031 808 81 11



SCHLOSSGARTEN
Riggisberg

Vorspeisen

Jakobsmuschel auf Pikantem Glasnudelsalat	CHF 14.50
Graved Lachs (Hausmarinade) mit mini Brioche	CHF 13.50
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum auf Butters-toast	CHF 12.50
Tortillasrolle mit Rauchlachs und Wasabischaum	CHF 12.50
Lachstartar mit Limonensauerrahm	CHF 12.50
Guacamole mit Tortillaschips	CHF 12.50
Randencrêpes mit Frischkäsefüllung und Sprossen	CHF 10.50
Lauch-Feigen Tartelettes mit Gambachzola	CHF 11.00
Hummus mit Fladenbrot	CHF 9.50

Salate

Saison Blattsalat mit „Belper Knolle“ an Himbeerdressing	CHF 12.00
Antipastisalat mit Toffener Rohschinken	CHF 10.00
Pikanter Ananassalat mit Tofu	CHF 9.50
Pouletsalat mit Fruchtspiessli	CHF 11.00

Suppen

kalt

Gazpacho mit Tomatenchips	CHF 7.50
Melonenkaltschale mit Pfefferminz	CHF 7.50

warm

Safran-Kohlrabisüppchen mit Jakobsmuschel	CHF 10.50
Curry-Bananensüppchen mit Süsskartoffelchips	CHF 8.50
Ingwer-Karottensüppchen mit Pouletspiesschen	CHF 9.50



SCHLOSSGARTEN
Riggisberg

Hauptgänge

Fischgerichte

Sautiertes Forellenfilet im Kartoffelmantel mit glasierten
Frühlingskarotten und Kräutersabayon CHF 22.50

Gedämpftes schottisches Lachsfilet mit Kräuterschaum und CHF 29.50

Gebratene Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln, gedämpfter Broccoli CHF 28.50

Sautierte Seezungenstreifen, Sauerampfersabayon, Morchel-Erbsen-
Ragout CHF 31.50

Fleischgerichte

Rindshuftwürfel Stroganoff, Trockenreis, Bohnenbündchen CHF 33.50

Schweinsfilet gespickt mit getrockneten Tomaten, Portweinsauce,
Kräuterrisotto CHF 28.50

Gebratenes Kaninchenfilet gespickt mit Pistazien, Noilly
Prat-Buttersauce, Mohnnudeln und Wildsparge (Saison) CHF 31.50

Kalbskarrebraten „Riggisberger Chirschisenf“ mit mehrfarbigem
Kartoffelsalat CHF 37.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinatspätzli, gratiniert mit Brie CHF 19.00

Morchelrisotto mit grünem und weissem Spargel (Saison) CHF 22.00

Papardelle mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Ruccola, Radieschen,
Olivenöl und Sauerrahm CHF 19.00

Gemüserösti mit Ziegenkäse CHF 18.50



Dessert

Saisontiramisu mit Cantuccini und Schokospähnen	CHF 10.50
Mango-Panna Cotta mit frischen Himbeeren und gerösteten Mandelsplittern	CHF 10.50
Sautierte Ananasringe mit Kokosraspel	CHF 9.50
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mango-Chili-Kompott	CHF 10.50
Mascarponeparfait auf Himbeersauce mit Nussmakrone	CHF 9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 8.50
Emmentaler Meringue mit Chäsinidle	CHF 7.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF 8.50
Hausgemachte Zimtglace mit warmen Portwein-Feigen	CHF 8.50
Frischer Saisonfruchtsalat mit Pfefferminzespuma	CHF 8.50
Süssmostcrème mit Apfelchips	CHF 8.50
Streusselkuchen mit Pistazienknusper	CHF 9.50
Hausgemachtes Mousse mit Früchtekern auf Biskuit	CHF 13.00
Hausgemachtes Eis (saisonal pro Kugel)	
Mango, Passionsfrucht, Erdbeer, Erdbeer-Rhabarber, Schoggi-Sauerrahm, Limetten, Joghurt usw.	CHF 3.00



3 Gang Menu

Saison-Blattsalat an hausgemachtem Dressing

Schweinsfilet mit Dörrtomaten im Kräutermantel
Meerrettichrisotto
Saisongemüse

Gebrannte Crème mit Rahm

CHF 45.00

4 Gang Menu

Saison-Blattsalat mit Ziegenkäsecrostini an Balsamicodressing

Curry-Bananensüppchen mit Süsskartoffelchips

Rindshuftwürfel Stroganoff
Trockenreis
Bohnenbündchen

Saisontiramisu mit Cantuccini und Schokospähnen

CHF 59.00

5 Gang Menu

Saison-Blattsalat mit „Belper Knolle“ an Himbeerdressing

Ingwer-Karottensüppchen mit Pouletspiesschen

Gedämpftes schottisches Lachsfilet mit Kräuterschaum
und Wildreismix

Gebratenes Kalbskarre mit Pommerysensauc
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Frischer Saisonfruchtsalat mit Pfefferminzespuma

CHF 79.00



AGB für Bankette und Apéros

Angebot

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Wir behalten uns allfällige kleinere Änderungen in Bezug auf eine veränderte Marktsituation vor.

Annulationskosten

Mit der Unterschrift auf der Reservationsbestätigung ist die Reservation für beide Parteien verbindlich. Bei Annullaion eines definitiv bestätigten Anlasses werden wie folgt Annulationsgebühren verrechnet:

- 60 bis 20 Tage vor Anlass: Fr. 250.00 für den administrativen Aufwand
- 19 bis 10 Tage vor Anlass: 30% der vereinbarten Leistungen
- 9 bis 3 Tage vor Anlass 50%: der vereinbarten Leistungen
- 2 Werkstage vor Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Um Missverständnissen vorzubeugen, werden Annullationen nur in schriftlicher Form akzeptiert.

Menuauswahl

Der Schlossgarten Riggisberg muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass die endgültige Menü- und Weinauswahl erhalten.