



Apéros und Stehlunches

Sehr geehrte Damen und Herren
Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Schlossgarten 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 wird.

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. 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

Fleisch- und Käseplatten

Sonnenblickplatte

Vorderschinken, Aufschnitt, Salami, Rohessspeck,
verschiedene Käsesorten, fantasievoll garniert

CHF 55.00/kg

Brunnenplatte

Verschiedene Käsesorten aus der Region,
mit Früchten und fantasievoll garniert

CHF 42.00/kg

Weiherplatte

Vorderschinken, Aufschnitt, Salami, Rohessspeck,
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, verschiedene
Käsesorten, fantasievoll garniert

CHF 75.00/kg

Schlossplatte

Vorderschinken, Aufschnitt, Salami, Rohessspeck,
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Fleischpastete,
Toffener Burewurst Terrine, Lachs,
verschiedene Käsesorten, fantasievoll dekoriert

CHF 85.00/kg

Gefüllte Brötchen

Mohn, Laugen, Bauernbrötchen gefüllt mit
Rauchlachs und Meerrettichschaum

CHF 3.00/Stk.

Zopf und Brot

Ruchbrot & Halbweissbrot

CHF 6.50/kg

Diverse Vollkornbrote

CHF 9.00/kg

Tomaten-Oliven-Zwirbel

CHF 12.00/kg

Butterzopf

CHF 13.00/kg

Peperoni-Zopf

CHF 14.00/kg

Speckzopf

CHF 15.00/kg

Kräuter-Schinkenroulade

CHF 16.00/kg



SCHLOSSGARTEN
Riggisberg

Apéro Buffets

Sonnenblick-Buffer

Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen, Vorderschinken, Salami, Aufschnitt, verschiedene Käse, Früchte, Brot und Zopf

CHF 22.00/Person

Brunnen-Buffer

Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen, Vorderschinken, Salami, Aufschnitt, verschiedene Käse, Fleischpastete und Terrine, Früchte, Brot und Zopf

CHF 29.00/Person

Weierhaus-Buffer

Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen, Vorderschinken, Salami, Aufschnitt, verschiedene Käse, Fleischpastete und Terrine, Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Früchte, Brot und Zopf

CHF 35.00/Person

Schloss-Buffer

Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen, Vorderschinken, Salami, Aufschnitt, verschiedene Käse, Fleischpastete und Terrine, Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, belegte Canapés, gefüllte Blätterteig-Pastetchen, Apéro-Gebäck, Früchte, Brot und Zopf

CHF 41.00/Person

Mini-Brötchen

Vorderschinken, Salami, Ei, Sellerie, Käse, Kräuterquark

CHF 1.20/Stk.

Rauchlachs, geräucherte Forelle, Roastbeef, Bündnerfleisch und Rohschinken

CHF 1.50/Stk.

Belegte Brötchen (rund)

Vorderschinken, Salami, Ei, Sellerie, Käse, Kräuterquark

CHF 2.50/Stk.

Rauchlachs, geräucherte Forelle, Roastbeef, Bündnerfleisch und Rohschinken

CHF 3.00/Stk.

Apéro-Gebäck

Apéro-Schinkengipfeli / Apéro-Pizzetten / Apéro-Käseküchlein

CHF 1.50/Stk.

Hausgemachte Minigipfeli

Schinken / Cantadou / Rauchlachs-Frischkäse Käse-Ananas / Curry-Poulet / Pflaumen-Speck

CHF 1.20/Stk.

Gemüsedipp

Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen
(Gurken, Peperoni, Karotten, Stangensellerie usw.)

CHF 3.00/Person

Spiesse

Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesse

CHF 2.50/Stk.

Käse-Ananas-Spiesse

CHF 2.50/Stk.

Trauben-Käse-Landrauchschinken-Spiesse

CHF 3.50/Stk.



Apéro Buffets

Crostini

mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig	CHF 2.50/Stk.
mit Waldpilzen und Thymian	CHF 2.50/Stk.
mit Forellenmousse	CHF 3.00/Stk.
mit Saiblingstartar auf Briochechips	CHF 3.50/Stk.

Sushi-Rolle mit Sojasauce

mit Avocado	CHF 1.50/Stk.
mit Lachs	CHF 1.50/Stk.
mit Lachs & Avocado	CHF 1.50/Stk.
mit mariniertem Kürbis	CHF 1.30/Stk.
mit Gurke	CHF 1.30/Stk.

Diverses

Gebratene Speckpflaumen	CHF 0.60/Stk.
Tomaten-Bruschetta mit Basilikum	CHF 2.50/Stk.
Kürbis-Bruschetta	CHF 2.50/Stk.
Charentaismelone mit Kräuterbrie	CHF 2.50/Stk.
Kleine Windbeutel mit Pepadew-Frischkäsefüllung	CHF 2.20/Stk.



SCHLOSSGARTEN
Riggisberg

Vorspeisen (zu Apéro und Stehlunch)

Jakobsmuschel auf Pikantem Glasnudelsalat	CHF 6.50/Stk.
Graved Lachs (Hausmarinade) mit mini Brioche	CHF 5.50/Stk.
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum auf Buttertoast	CHF 4.50/Stk.
Tortillasrolle mit Rauchlachs und Wasabischaum	CHF 4.50/Stk.
Lachstartar mit Limonensauerrahm	CHF 4.50/Stk.
Guacamole mit Tortillaschips	CHF 4.50/Stk.
Randencrêpes mit Frischkäsefüllung und Sprossen	CHF 4.00/Stk.
Lauch-Feigen Tartelettes mit Gambachzola	CHF 4.50/Stk.
Hummus mit Fladenbrot	CHF 3.90/Stk.

Salate (zu Apéro und Stehlunch)

Saison Blattsalat mit „Belper Knolle,, an Himbeerdressing	CHF 6.00/Stk.
Antipastisalat mit Toffener Rohschinken	CHF 4.00/Stk.
Pikanter Ananassalat mit Tofu	CHF 3.50/Stk.
Pouletsalat mit Fruchtspiessli	CHF 4.50/Stk.

Süppchen (zu Apéro und Stehlunch)

kalt

Gazpacho mit Tomatenchips	CHF 3.50
Melonenkaltschale mit Pfefferminz	CHF 3.50

warm

Safran-Kohlrabisüppchen mit Jakobsmuschel	CHF 4.50
Curry-Bananensüppchen mit Süsskartoffelchips	CHF 3.50
Ingwer-Karottensüppchen mit Pouletspiesschen	CHF 4.00



SCHLOSSGARTEN
Riggisberg

Hauptgänge

Fischgerichte

autiertes Forellenfilet im Kartoffelmantelmit glasierten	CHF 8.50
Gedämpftes schottisches Lachsfilet mit Kräuterschaum und	CHF 11.00
Gebratene Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln,	CHF 9.50
Sautierte Seezungenstreifen, Sauerampfersabayon, Morchel-	CHF 11.00

Fleischgerichte

Rindshuftwürfel Stroganoff, Trockenreis, Bohnenbündchen	CHF 10.50
Schweinsfilet gespickt mit getrockneten Tomaten, Portweinsauce,	CHF 9.50
Gebratenes Kaninchenfilet gespickt mit Pistazien, Noilly	CHF 10.50
Kalbskarrebraten „Riggisberger Chirschisenf“ mit	CHF 11.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinatspätzli, gratiniert mit Brie	CHF 7.50
Morchelrisotto mit grünem und weissem Spargel (Saison)	CHF 7.00
Papardellen mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Ruccola, Radieschen, Olivenöl und Sauerrahm	CHF 7.50
Gemüserösti mit Ziegenkäse	CHF 6.50

Pasta-Station

Bio Auberginen-Triangoli im Eierteig	CHF 7.50
Bio Baumnuss-Mohn-Zitrone-Rechtecke im Spinatteig	CHF 8.50
Bio Ricotta-Rucola-Quadrolini im Eierteig	CHF 7.50
Basilikum-Triangoli im Safranteig	CHF 7.50
Pomodori secchi-Mascarpone-Rondellen im Eierteig	CHF 7.00
Ratatouille-Rechtecke im Dillteig	CHF 6.50
Ricotta-Rauchlachs-Meerrettich-Fischli im Dillteig	CHF 8.50
Rohschinken-Quadroloni im Eierteig	CHF 7.50
Steinpilz-Frischkäse-Rondellen im Eierteig	CHF 9.50

Alle gefüllten Teigwaren stammen von der Firma Ingredienza in Bern



Dessert mini

Saisontiramisu mit Cantuccini und Schokospähnen	CHF 3.50
Mango-Panna Cotta mit frischen Himbeeren und gerösteten Mandel-	CHF 3.50
Sautierte Ananasringe mit Kokosraspel	CHF 3.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mango-Chili-Kompott	CHF 3.50
Mascarponeparfait auf Himbeersauce mit Nussmakrone	CHF 3.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 3.00
Emmentaler Meringue mit Chäsinidle	CHF 2.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF 3.00
Hausgemachte Zimtglace mit warmen Portwein-Feigen	CHF 3.00
Frischer Saisonfruchtsalat mit Pfefferminzespuma	CHF 3.00
Streuselkuchen mit Pistazienknusper	CHF 3.50
Hausgemachtes Mousse mit Früchtekern auf Biskuit	CHF 4.00
Hausgemachtes Eis (saisonal pro Kugel) Mango, Passionsfrucht, Erdbeer, Erdbeer-Rhabarber, Schoggi- Sauerrahm, Limetten, Joghurt usw .	CHF 2.50



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 Werktage 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.