



Menükarte

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 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. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir das Angebot abstimmen und Ihnen eine entsprechende 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

Graved Lachs (Hausmarinade) mit mini Brioche	CHF 15.00
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum auf Butters-toast	CHF 14.50
Tortillarolle mit Riggisberger Rohschinken, Ruccola & Frischkäse	CHF 14.50
Randencrêpes mit Frischkäsefüllung und Sprossen	CHF 12.50
Lauch-Feigen Tartelettes mit Gantrisch Blauschimmelkäse	CHF 13.00

Salate

Saison Blattsalat mit „Belper Knolle“ an Himbeerdressing	CHF 13.00
Gemischter Salatteller mit Wachtelei	CHF 11.00

Suppen

kalt

Gazpacho mit Tomatenchips	CHF 7.50
Melonenkaltschale mit Pfefferminz	CHF 7.50

warm

Safran-Kohlrabisüppchen mit Jakobsmuschel	CHF 13.50
Curry-Bananensüppchen mit Süsskartoffelchips	CHF 9.50
Ingwer-Karottensüppchen mit Pouletspiesschen	CHF 10.50



Hauptgänge

Fischgerichte

Gedämpftes schottisches Lachsfilet mit Kräuterschaum	CHF 31.50
Gebratene Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln, gedämpfter Broccoli	CHF 28.50

Fleischgerichte

Rindshuftwürfel Stroganoff, Trockenreis, Bohnenbündchen	CHF 42.50
Schweinsfilet gespickt mit getrockneten Tomaten, Portweinsauce, Kräuterrisotto	CHF 35.50
Kalbskarrebraten „Riggisberger Chirschisenf“ mit mehrfarbigem Kartoffelsalat	CHF 48.50

Vegetarische Gerichte

Morchelrisotto mit grünem und weissem Spargel (Saison)	CHF 27.00
Papardelle mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Ruccola, Radieschen, Olivenöl und Sauerrahm	CHF 21.00
Bunter Saisonaler Gemüseteller mit Semmelknödel	CHF 23.50



Dessert

Saisontiramisu mit Cantuccini und Schokospähnen	CHF 10.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.00
Emmentaler Meringue mit Chäsινidle	CHF 8.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF 8.50
Hausgemachte Zimtglace mit warmen Portwein-Feigen	CHF 9.00
Süssmostcrème mit Apfelchips	CHF 8.50
Streuselkuchen mit Pistazienknusper	CHF 10.50
Hausgemachtes Eis (saisonal pro Kugel)	
Mango, Passionsfrucht, Erdbeer, Erdbeer-Rhabarber,	CHF 3.00



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.

Annullationskosten

Mit Erhalt der Reservationsbestätigung ist die Reservation für beide Parteien verbindlich. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses werden wie folgt Annullationsgebühren verrechnet:

- Bis 20 Tage vor Anlass: Fr. 250.00 für den administrativen Aufwand
- 19 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.