

# Menü - Vorschläge



  
**GUILDE**  
Restaurants



Telefon 032 396 11 15 Fax 032 396 10 53

E-Mail [zuettel@evard.ch](mailto:zuettel@evard.ch)

[www.restaurantzuettel.ch](http://www.restaurantzuettel.ch)

Karin und Roland Züttel

2017

# Lieber Gast !

Wir bedanken uns für ihr Interesse an unserer Gastronomie und freuen uns Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen.

Das Restaurant Züttel ist in der dritten Generation im Besitz unserer Familie, und seit daher als Fischspezialitäten-Restaurant sehr bekannt. In der ersten Generation wurden vor allem Weissfische wie die „Brachselsn,“ verarbeitet.

Erst später, durch meinen Vater Fritz Züttel ,wurden die Edelfische wie Felchen, Hecht und Egli auf verschiedene Arten zubereitet.

Auch heute sind wir bemüht Ihnen nur die frischeste und beste Qualität zu einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis anzubieten. Wir arbeiten wenn immer möglich mit einheimischen Lieferanten zusammen und suchen stets nach neuen Produkten aus unserer Region.

Wir und unser fachkundiges Team freuen uns Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsere Menü Vorschläge bestehen aus Gerichten die wir das ganze Jahr hindurch servieren können

**Es würde uns freuen mit Ihnen persönlich Ihren Anlass zu besprechen, um nach Ihren Vorstellungen und nach dem Saison und Marktangebot Ihr Wunsch-Menu zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne, damit Ihr Anlass unvergesslich bleiben wird.**

Ihre Gastgeber,  
Roland und Karin Züttel und Team

## **Die Räumlichkeiten im Restaurant Züttel**

Bankettsaal mit Theaterbühne	40 Pers.
Kleiner Saal kann abgetrennt werden	35. Pers
Konferenz Raum	30. Pers.
Gourmet Stübli	25. Pers
Schwanen Stübli	18. Pers
Bistro / Bar	30. Pers.
Im Sommer gedeckte Garten-Terrasse mit Pergola und Lunch	60. Pers.

## **Seminare / Tagungen / Präsentationen / Ausstellungen usw.**

Gerne vermieten wir Ihnen unsere Lokalitäten mit oder ohne Bestuhlung.

**Besprechung** Ihres Anlasses nehmen wir uns Zeit für Sie. Bitte **vereinbaren Sie dafür telefonisch einen Termin** mit uns.

**Menü Karten**, wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü aufgelegt wird?  
Wir drucken Ihre Menü Karten gerne für Sie kostenlos.

**Kinder Menus** bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und in welchem Alter sie sind.

**Vegetarische Menus** sind für uns kein Problem und werden auf Absprache und Vorbestellung gerne zubereitet.

**Allergiker** leider sind heutzutage viele Gäste mit diesem Problem konfrontiert. Sagen Sie uns um welche eine Allergie es sich handelt und wir werden zusammen mit der Küche unsere Nahrungsmittel analysieren und etwas Geeignetes für Sie finden.

**Tischschmuck oder Blumen** sind im Menü enthalten jedoch nach Jahreszeit oder Anlass. Wünschen Sie etwas Spezielles? Wir besorgen es gerne für Sie und verrechnen es ohne Aufpreis.

**Kerzen** sind für Ihren Anlass immer dabei

Bei Banketten oder Versammlungen mit Essen **aller** Personen während den üblichen Mahlzeiten, sind die Räumlichkeiten selbstverständlich gratis.

Verlängerung / Prolongation  
Bis max. 2.00 h

Fr. 200.--

Menu-Vorschläge gültig **ab 10 Pers.** Alle Preise inkl. MWST

## Apéro

### Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce

Rouleaux de printemps et sauce soja 5 St. pro Pers. 6.50

### Felchen Knusperli zum picken

Goujons de féra frit 80 gr. pro Pers. 7.50

### Mini Pizza und Käseküchlein

Mini Pizza et mini ramquins 5. St. pro. Pers 6.50

### Mini Tatar Brötli

Canapés tartare pro St. 1.60

### Nüssli und Salzstängeli

Noisettes et bricquettes salé pro Pers. 3.50

### Blätterteig Gebäck

Feuilletés 6 St. pro Pers 6.50

### Eingemachte Oliven

Olives marinées pro Pers 4.00

### Gemüestangen mit Dip

Allumettes de légumes et Dip pro Pers. 2.90

### Mini Canapés

nach Aufwand

### Buffet Variation 1

#### Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce

Rouleaux de printemps et sauce soja

#### Felchen Knusperli zum picken

Goujons de féra frit goujons de féra frit

#### Mini Pizza und Käseküchlein

Mini pizza et mini ramequins

17.50 pr. Pers.

### Buffet Variation 2

#### Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce

Rouleaux de printemps et sauce soja

#### Felchen Knusperli zum picken

Goujons de féra frit goujons de féra frit

#### Mini Pizza und Käseküchlein

Mini pizza et mini ramequins

#### Mini Tatar Brötli

Canapés tartare

#### Gemüestangen mit Dip

Allumettes de légumes et Dip

21.50 pr. Pers.

### Orangensaft

Liter 8.20

### Champagner J.D. Telmont

65. —

### Cüpli Champagner

12. —

### Cüpli maison Holunderblüten / fleur de sureaux

13. —

### Cüpli Prosecco

6.50

## Suppen / Potages

<b>Doppelte Kraftbrühe mit Sherry</b>	
Consommé double au Sherry	8.50
<b>Kraftbrühe mit Flädli</b>	
Consommé Célestine	6.50
<b>Tomate crème Suppe</b>	
Crème de tomates	10.50
<b>Kürbis-Cremesuppe</b>	
Velouté de courge	10.50
<b>Bielersee Fischsuppe mit Safran</b>	
Soupe de poisson du Lac de Biemme au safran	12. —
<b>Spargel Creme Suppe</b>	
Crème d'asperges	10.50
<b>Bielersee Krebsrahm-Suppe mit Krevette Spiess</b>	
Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes	15.50

## Vorspeisen / Hors d'oeuvres

<b>Salat Kombination mit warmen Eglifilets und Basilikum Pesto</b>	
Salade aux filets de perches meunière et basilic	15.50
<b>Knackiges Salat Bouquette mit grillierten Riesenkrevetten</b>	
Variété de salades et crevettes géantes grillées	19.50
<b>Knackiger Saison Salat mit warmem Speck, Champignons, grilliertem Brot</b>	
Salade de saison aux lardons, champignons et croûtons	16.50.—
<b>Zander gebacken mit Mayonnaise oder Tartar Sauce</b>	
Filet de sandre frits avec sauce mayonnaise ou tartare	16.50.—
<b>Zander Filets im Butter gebraten mit Mandeln / Gourmetbutter</b>	
Filet de sandre meunière / aux amandes / gourmet	16.50.—
<b>Eglifilets gebacken mit Mayonnaise oder Tartar Sauce</b>	
Filet de perches frits avec sauce mayonnaise ou tartar	16.50
<b>Eglifilets im Butter geraten mit Mandeln / Gourmetbutter / Orientale</b>	
Filet de perches meunière / aux amandes / gourmet / orientale	19.50
<b>Filets von Zander gebraten mit getrockneten Tomaten und Oliven</b>	
Filet de sandre sautés aux tomates séchées et olives	19.50
<b>Tomaten Salat mit Mozzarella</b>	
Salade de tomates et mozzarella	10.50
<b>Nüsslersalat mit Ei</b>	
Salade de doucette „ mimosa“	11.80
<b>Grüner Blattsalat</b>	
Salade verte	8.80
<b>Gemischter Saisonsalat</b>	
Salade de saison mêlée	9.80
<b>Salat Buffet ab 10 Pers.</b>	
	10.80
<b>Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck</b>	
Salade de doucette, œufs brouillés et lardons	15.80

## Fisch Spezialitäten / Specialites de poissons

### **Eglifilets gebacken mit Mayonnaise oder Tartarsauce**

Filets de perches frits avec sauce mayonnaise ou tartare

Teller 220 gr. 36.90

Port. 380 gr. 44.90

### **Eglifilets im Butter gebraten mit Mandeln / Kapern / Orientale Gourmetbutter**

Filets de perches meunière / amandes / orientale / gourmet

Teller 220 gr. 36.90

Port. 380 gr. 44.90

### **Zander Filets gebacken mit Mayonnaise oder Tartarsauce**

Filets de sandre frits avec sauce mayonnaise ou tartare

Teller 220 gr. 29.—

Port. 380 gr. 36.50

### **Riesenkrevetten an einer thailändischen Currysauce mit Bananenwürfeln (scharf)**

Crevettes géantes au curry de Thaïlande (piquant)

37.—

### **Bielensee Zanderfilets gebraten mit getrockneten Tomaten und Oliven**

Filets de sandres du Lac de Bienne sautés aux tomates séchées et olives

33.50

### **Bielensee Zanderfilets pochiert auf Gemüsestreifen an einer Weissweinsauce**

Filets de sandres du Lac de Bienne aux julienne de légumes et sauce vin blanc

37.—

### **Bielensee Zanderfilets im Butter gebraten mit Mandeln / Gourmetbutter**

Filets de sandre du Lac de Bienne sautés aux amandes / gourmet

33.50

### **Warm geräucherter Schottischer Lachs auf Lauchgemüse**

Saumon fûmé d'Ecosse sur poireaux à la crème

34.—

### **Atlantik Wolfsbarsch ( Loup de mer ) und Riesenkrevetten Champagnersauce mit Gemüsewürfel**

Filet de loup de mer et crevettes géantes  
sauce au Champagne et brunnoise de légumes

43.50

### **Triologie von Baby Hummer, Jakobsmuschel und Riesenkrevetten**

#### **Champagnersauce / Gemüsewürfel**

Triologie avec petit homard, coquilles St-Jacques et crevettes  
sauce au vin blanc, brunnoise de légumes

44.50

### **Fritto Misto**

#### **Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise**

Fritto misto

calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande

37.50





## Fleischgerichte / Les viandes





<b>Schweins Rahmschnitzel mit frischen Pilzen</b> Escalope de porc aux champignons à la crème	26.50
<b>Gebratenes Schweinskarree im Ofen mit Rosmarinjus</b> Carré de porc rôti au four et jus de romarin	26.50
<b>Zartes Schweinsfilet an einer Pilzrahmsauce oder Senfsauce</b> Filets mignons de porc aux champignons à la crème ou à la moutarde de mots	36. --
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken an einer Rahmsauce mit Pilzen</b> Carré de veau glacé et champignons à la crème	39.50
<b>Kalbs Rahmschnitzel mit frischen Pilzen</b> Escalope de veau aux champignons à la crème	34.--
<b>Englisch gebratenes Roastbeef mit Béarnaise und Pfeffersauce</b> Roastbeef à l'anglaise sauce béarnaise et sauce au poivre	39. --
<b>Mini Chateaubriand mit Pfeffersauce oder Béarnaise</b> Petite Chateaubriand sauce aux poivre ou béarnaise	47.—
<b>Drei Filets nach Art des Hauses</b> Les trois filets maison	48. —
<b>Zarte Maispouarden Brust mit einer französischen Senfsauce</b> Suprême de poulet de mais sauce à la moutarde	27.50
<b>„Surä Mokä“ Rindsschmorbraten nach Grossis Art</b> Bœuf braisé à la grand-mère	26.50
<b><u>Hauspezialität</u> mit gemischtem Salat</b> <b>Fondue Chinoise à Discretion Rind/Pferd/Poulet/Wild ( Saison )</b> Frisches in Würfel geschnittenes Fleisch und hausgemachte Quarksaucen frische Garnituren und Beilagen nach Wahl <b>Fondue Chinoise à discrétion</b> et Salade mêlée Bœuf /cheval/poulet/chasse (saison) viandes fraîches coupé en morceaux, sauce fait maison, garnitures au choix	42.--

### **Beilagen zu den Fleischgerichten** Garnitures des viandes

**frisches Seeland Gemüse nach der Saison / Légumes du Seeland**  
 Reis / Riz Risotto / Risotto  
 hausgemachte Nudeln / Nouilles maison  
 Kartoffelkroketten / Pommes croquettes  
 Ofenkartoffeln mit Sauerrahm / Pommes au four crème aigre  
 Kartoffelgratin / Gratin de pommes de terre  
 Kartoffelstock mit Rahm / Pommes mousseline

**Die Beilagen und frisches Seeland Gemüse sind im Preis inbegriffe**

<p><b>Menu 1</b></p> <p><b>Gemischter Saison Salat</b> Salade de saison mêlée </p> <p><b>Zarte Maispoularden Brust mit einer französischen Senfsauce</b> Suprême de poulet de mais sauce à la moutarde </p> <p><b>Gebraunte Crème</b> Crème brûlée</p> <p>39.50</p>	<p><b>Menu 2</b></p> <p><b>Gemischter Saison Salat</b> Salade de saison mêlée </p> <p><b>Schweins Rahmschnitzel mit frischen Pilzen</b> Escalope de porc aux champignons à la crème </p> <p><b>Variation von hausgemachten Sorbets</b> Variété de sorbets maison</p> <p>39.50</p>
---	---

<p><b>Menu du pêcheur 3</b></p> <p><b>Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck</b> Salade de doucette, œufs brouillés et lardons </p> <p><b>Eglifilets halb halb / Filets de perche moitié-moitié</b> </p> <p><b>Brönnti Crème im Einmachglas serviert mit Glace Gruyere</b> Crème brûlée glace Gruyere</p> <p>56.--</p>	<p><b>Menu4 ( Fisch Menu)</b></p> <p><b>Grüner Blattsalat</b> Salade verte </p> <p><b>Teller Zander Filets im Butter gebraten mit Mandeln</b> Assiette de filets de sandre aux amandes </p> <p><b>Cassata mit Rahm / Chantilly</b> Cassata chantilly</p> <p>39.50</p>
--	---



### Menu 5

#### **Bunt gemischter Saison Salat**

Salade de saison mêlée



#### **Kraft Brühe mit Flädli**

Consommé Célestine



#### **Eglifilets gebacken mit Mayonnaise**

Filet de perches frit sauce mayonnaise

oder / ou

#### **Eglifilets gebraten mit Mandeln**

Filet de perches aux amandes



#### **Zart Schweinsfilets an einer Pilzrahmsauce oder Senfsauce**

**Frisches Seelandgemüse**

**Garnitur nach ihrer Wahl**

Filets mignons de porc aux champignons à la  
crème ou à la moutarde de mots

Légumes frais de Seeland

Garnitures au choix



#### **Variationen von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten**

Variété de sorbets maison et fruits frais

68.--

### Menu 6

#### **Knackiger Saison Salat mit warmem Speck, Champignons, grilliertem Brot**

Salade de saison aux lardons, champignons  
et croûtons



#### **Filets von Zander gebraten mit getrockneten Tomaten und Oliven**

Filet de sandres sautés aux tomates séchées  
et olives



#### **Rosa gebratener Kalbsrücken an einer Rahmsauce mit Pilzen**

**Frisches Seelandgemüse**

**Garnitur nach ihrer Wahl**

Carré de veau glacé et champignons à la  
crémé

Légumes frais de Seeland

Garnitures au choix



#### **Hausgemachtes Früchtemousse**

Mousse de fruits maison

74.50

### Menu 7

#### **Bunt gemischter Saison Salat**

Salade de saison mêlée



#### **Eglifilets in Butter gebraten mit Gourmetbutter**

Filet de perches meunière Gourmet



#### **Englisch gebratenes Roast Beef mit Béarnaise und Pfeffersauce**

**Frisches Seelandgemüse**

**Garnitur nach ihrer Wahl**

Roast beef à l'anglaise avec sauce béarnaise  
et sauce au poivre

Légumes frais de Seeland

Garnitures au choix



#### **Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit gebranntem Wasser**

Sorbet pruneaux maison

69.--

### Menu 8 ( Fisch Menu)

#### **Bunt gemischter Saison Salat**

Salade de saison mêlée



#### **Teller Zander frittiert oder im Butter gebraten mit Kapern**






Assiette de Filet de sandre frit  
ou meunière



#### **Hausgemachtes Karamelköpfl mit Rahm**

Flan caramel chantilly

39.50

<p><b>Menu 9 ( Fisch Menu )</b></p> <p><b>Gemischter Saison Salat</b> Salade de saison mêlée </p> <p><b>Kraftbrühe mit Flädli</b> Consommé celestine </p> <p><b>Eglifilets gebraten mit Kapern und Peperoni</b> Filet de perches meunières 2er Gang / deuxième service</p> <p><b>Eglifilets gebacken mit Mayonnaise</b> Filet de perches frit sauce mayonnaise </p> <p><b>Sorbet Wodka / Zwetschge / Aprikose</b> Sorbet Wodka / pruneaux / apricotine</p> <p>59.50</p>	<p><b>Menu 10</b></p> <p><b>Geräucherte Bielersee-Felchenfilets mit Meerretichschaum Toast und Butter</b> Filet de féra fûmés, raifort chantilly toast et beurre </p> <p><b>im Ofen gebratenes Schweinskarree mit Rosmarinjus</b> Carré de porc rôti au four et jus de romarin </p> <p><b>Variationen von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten</b> Variété de sorbets maison et fruits frais</p> <p>49.50</p>
<p><b>Menu 11</b></p> <p><b>Knackiges Salatbouquett mit grillierten Riesenkrevetten</b> Variété de salades et crevettes géantes grillées </p> <p><b>Drei Filets nach Art des Hauses Frisches Seelandgemüse Garnitur nach ihrer Wahl</b> Les trois filets Maison Légumes frais de Seeland Garnitures au choix </p> <p><b>Variationen von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten</b> Variété de sorbets maison et fruits frais</p> <p>79.--</p>	<p><b>Menu 12</b></p> <p><b>Salatkombination mit warmen Eglifilets und Basilikum Pesto</b> Salade aux filets de perches meunière et basilic </p> <p><b>Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen Frisches Seelandgemüse Garnitur nach ihrer Wahl</b> Escalope de veau aux champignons à la crème Légumes frais du Seeland Garnitures au choix </p> <p><b>Hausgemachtes Früchtemousse</b> Mousse de fruits maison</p> <p>55.--</p>

**Gourmet Menu / Menu du Marché 110. --**  
6 Gang Menu mit Käse

**Symphonie der Meeresjungfrau 99.--**  
4 Gang Fisch Menu nach Tagesfang

**Menu du pêcheur 56. —**  
3 Gang Fisch Menu nach Tagesfang

## Nachspeisen / Dessert

<b>Dessertbuffet</b>	16.—
<b>Hochzeitstorte ( hausgemacht ) 1-4 Stöckig</b> Vacherin glacé maison	10.50
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b> Marcedoin de fruits frais chantilly	8.50
<b>Cassata Liqueur</b>	8.50
<b>Cassata mit Rahm / Chantilly</b> Cassata chantilly	6.50
<b>Flan caramel</b>	7. —
<b>Grossi's Gebrannte Crème mit Tiramisu Eis</b> Crème brûlée glace tiramisu	7. —
<b>Tirami-Su</b>	9.50
<b>Katalanische Crème</b> Crème Catalane	9. --
<b>Ananas Carpaccio mit Cointreau und Kokossorbet</b> Carpaccio d'ananas marine au Cointreau et glace à la noix de coco	10.50
<b>Sorbet Apricotine</b>	9.80
<b>Sorbet Zitro mit Wodka</b> /Sorbet Colonel	9.80
<b>Sorbet Zwetschge</b> / Sorbet pruneaux	9.80
<b>Variation von hausgemachten Sorbets</b> Variété de sorbets maison	8.50
<b>Parfait Grand Marnier</b>	8.50
<b>Hausgemachte Früchte Mousse</b> Mousse de fruits maison	9.50
<b>Crêpes Suzettes mit Grand Marnier flambiert und Vanilleeis</b> Crêpes Suzettes flambé au Grand Marnier glace à la vanille	13.50
<b>Ausgesuchte Käse</b> Assortiment de fromages	14.—