



Bildungszentrum Wald Lyss
Centre forestier de formation Lyss

Stiftung Interkantonale Försterschule Lyss
Fondation Ecole intercantonale de gardes forestiers Lyss

Bankettkarte

Bildungszentrum Wald Lyss
Hardernstrasse 20
3250 Lyss

Eine gute *Küche* ist das
Fundament allen *Glücks!*

G.A. Escoffier



Kalte Vorspeisen

	in CHF
Grüner Salat	6.00
Gemischter Blattsalat mit Croûtons und Speckstreifen	7.50
Märtsalat Gemischter Blattsalat, mit Rüebl- und Kabisstreifen, Mais und gerösteten Mandeln	9.00
Kleiner Salatteller mit Melone	9.50
Tomaten - Mozzarellasalat	9.50
Förstersalat Blattsalat mit Eierschwämmli und Speckstreifen	10.00
Nüsslersalat mit Ei, Croûtons und Speckstreifen	12.50
Melone mit Rohschinken	14.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.00
Geräucherter Lachs mit Kabissalat an Meerrettichsauce	15.00
Salatbuffet mit sechs Sorten, zwei Salatsaucen und Beilagen	15.00
Hauspastete auf Salatgarnitur Fleisch- oder Gemüsepastete zur Wahl	16.00

alle Preise pro Person, inkl. 8% MwSt.



Suppen

	in CHF
Bouillon mit Sherry	6.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen	8.00
Spargelcremesuppe aus grünen Spargeln (saisonal)	8.00
Gurkenkaltschale mit Croûtons	8.00
Kürbiscremesuppe (saisonal)	8.00
Solothurner Weissweinsuppe	10.00

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten auf Blattsalat	16.00
Gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln an Safransauce	16.00

alle Preise pro Person, inkl. 8% MwSt.



Hauptgänge

	in CHF
Gespickter Rindsbraten mit Rotweinsauce	26.00
Pouletbrustfilet mit Steinpilzrahmsauce	24.00
Schweins-Saltimbocca mit Marsalasauc	28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Früchtegarnitur	25.00
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	33.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	42.00
Kalbs- und Schweinsnierstückbraten mit Morchel- und Bérnaisesauce	45.00
Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit Pfeffer- und Steinpilzsauce, Kräutermousse	58.00

Dazu servieren wir Ihnen gerne Ihre Beilage nach Wahl

Kartoffelstock, Nudeln, Steinpilzrisotto, Pommes frites, Pommes Duchesse oder Pommes soufflées

und Gemüsebouquet

alle Preise pro Person, inkl. 8% MwSt.



Desserts

	in CHF
Gebrannte Crème	8.00
Caramelköppli mit Früchten	8.00
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Dunkles Schoggimousse	9.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Himbeergratin mit Vanilleglace	9.50
Hausgemachtes Tiramisù	10.00
Zitronenparfait mit Himbeersauce	10.00
Dessertvariation	15.50
Dessertbuffet mit sechs Desserts und Kleingebäck	16.00

alle Preise pro Person, inkl. 8% MwSt.



Alkoholfreie Getränke

		in CHF
Mineralwasser		
Mineral nature Valser	0,5 l	4.20
Mineral süss (Coca Cola, Rivella, Schorle)	0,5 l	4.50
Mineral nature Valser	1,5 l	10.00
Mineral süss (Coca Cola, Rivella, Süssmost)	1,5 l	12.00
Orangensaft	1,0 l	10.00
Kaffee und Tee		
Kaffee, Espresso		3.60
Ovomaltine, Schokolade		3.60
Latte Macchiato		4.20
Tee, div. Sorten		3.60

Alkoholhaltige Getränke

Bier			
Cardinal Spezial	5,2%	33 cl	4.50
Cardinal Lager	4,8%	50 cl	5.50
Aperitifs			
Martini weiss	15,0%	4 cl	6.00
Cynar	16,5%	4 cl	6.00
Sherry	17,0%	4 cl	6.00
Campari	23,0%	4 cl	6.00
Spirituosen			
Kirsch	37,5%	2 cl	6.00
Grappa	37,5%	2 cl	6.00
Zwetschgen	37,5%	2 cl	6.00

alle Preise inkl. 8% MwSt.



Weine

in CHF

Weisswein

Ligerzer Chasselas	11,0%	50 cl	19.00
Saxon Chardonnay	14,2%	75 cl	29.00
Twanner Chasselas	11,0%	75 cl	32.00

Rotwein

Dôle	13,5%	50 cl	19.00
Ligerzer Pinot Noir	13,0%	50 cl	19.00
Twanner Pinot Noir	14,0%	75 cl	32.00
Nouveau Salquenen Pinot Noir	13,0%	75 cl	32.00
Gamaret Saxon Wallis	13,9%	75 cl	34.00
Ligerzer Pinot Noir Barrique	13,0%	75 cl	34.00

alle Preise inkl. 8% MwSt.