



Bildungszentrum Wald Lyss
Centre forestier de formation 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
✓ Märitsalat Gemischter Blattsalat, mit Rüebli- und Kabisstreifen, Mais und gerösteten Mandeln	9.00
✓ Kleiner Salatteller mit Melone	9.50
Förstersalat Blattsalat mit Eierschwämmli und Speckstreifen	10.00
Nüsslersalat mit Ei, Croûtons und Speckstreifen	12.50
Melone mit Rohschinken	14.00
✓ Salatbuffet mit sechs Sorten, zwei Salatsaucen und Beilagen	15.00
✓ Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons an Balsamicodressing	9.50
✓ Griechischer Salat	12.00

✓ vegetarisch

alle Preise pro Person, inkl. 8.1% MwSt.



Suppen

in CHF

Bouillon mit Sherry	6.00
✓ Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen	8.00
✓ Spargelcremesuppe aus grünen Spargeln (saisonal)	8.00
✓ Kürbiscremesuppe (saisonal)	8.00
✓ Solothurner Weissweinsuppe	10.00

Warme Vorspeisen

Riesengarnelen auf Blattsalat	16.00
Gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln an Safransauce	16.00
✓ Frühlingsrollen auf Salatblume	11.00

✓ vegetarisch

alle Preise pro Person, inkl. 8.1% MwSt.



Hauptgänge

in CHF

Gespickter Rindsbraten mit Rotweinsauce	30.00
✓ Gemüseragout im Blätterteig-Pastetli	24.00
Pouletbrustfilet mit Steinpilzrahmsauce	26.00
✓ Zucchettipiccata an Tomatensauce	26.00
Salimbocca mit Marsalasauce	28.00
✓ Panierter Feta auf Ratatouille	28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Früchtegarnitur	25.00
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	33.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	42.00
Kalbs- und Schweinsnierstückbraten mit Morchel- und Bénaisesauce	48.00
Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit Pfeffer- und Steinpilzsauce, Kräutermousse	58.00

dazu servieren wir Ihnen gerne Ihre Beilage nach Wahl

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelstock, Nudeln, Risotto, Reis, Pommes frites oder Kroketten und Gemüsebouquet oder Ratatouille

✓ vegetarisch

alle Preise pro Person, inkl. 8.1% MwSt.



Desserts

	in CHF
Gebrannte Crème	8.00
Caramelköpflì mit Früchten	8.00
Schwarzwälderschnitte garniert	8.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Dunkles Schoggimousse	9.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Hausgemachtes Tiramisù	10.00
Dessertvariation	16.50
Dessertbuffet mit sechs Desserts und Kleingebäck	16.00

alle Preise pro Person, inkl. 8.1% MwSt.



Alkoholfreie Getränke / *Boissons non alcoolisées*

Mineralwasser Offenausschank

Eau minérale « ouverte »

		in CHF
Nature, Coca Cola, Rivella, Schorle, etc.	3dl	3.80
	5dl	4.50

Mineralwasser Flaschen

Eau minérale en bouteille

Nature	0,5 l	4.50
Coca Cola, Rivella, Schorle, etc.	0.45 / 0,5 l	4.50
Nature	1,5 l	10.00
Coca Cola, Rivella, Apfelsaft/ <i>Jus de pommes</i> , etc.	1,5 l	12.00

Kaffee und Tee / *Café et Thé*

Kaffee/ <i>Café</i>	3.50
Espresso	3.50
Latte Macchiato	4.00
Ovomaltine, Schokolade/ <i>Chocolat</i>	3.50
Tee/ <i>Thé</i>	3.50

Alkoholhaltige Getränke *Boissons alcoolisées*

Bier / *Bière*

Bier klein	4,8%	33cl	4.50
------------	------	------	------

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.



Weine

in CHF

Weisswein

Ligerzer Chasselas	11,0%	50 cl	21.00
Bielensee Chasselas	12.0%	75 cl	36.00

Rotwein

Ligerzer Pinot Noir	13,0%	50 cl	24.00
Bielensee Pinot Noir	13,5%	75 cl	36.00
Zweigelt, Weingut Gehring	13,0%	75 cl	36.00

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.