

APÉRO IM LE BEIZLI

Ob etwas Kleines vor dem Essen, ein leichtes Apéro zum gemütlichen Ausklingen des Tages oder ein umfangreiches Apéro riche, Sie definieren die Grösse Ihres Apéros.

Lassen Sie sich von uns überraschen
oder stellen Sie sich ein Apéro ganz nach Ihrem Gusto
aus unseren Apéro-Häppchen zusammen.

Apéro-Häppchen

Marinierte Oliven	Erbsenguacamole mit Pitabrot [v]
Antipasti Gemüse	Lauwarme Suppe im Glas
Regionale Trockenwurst	Spanische Tortilla mit Salsa Verde
Focaccia gefüllt mit Hummus, gepickeltem Gemüse, Käse und Rucola [vegan möglich]	Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Saisonale Gemüse-Chili-Kroketten	Spiessli mit Balsamico-Champignons und saisonalem Gemüse
Rindfleischkroketten mit Chilisauce	Falafel mit Kräuterdip

Getränkepauschale

Sie haben klare Budgetvorstellungen und möchten ihre Kosten genau kennen? Kein Problem.

Sie teilen uns ihre Getränkevorstellungen mit und wir machen Ihnen einen Vorschlag,
in welchem alle Kosten pauschal enthalten sind.

Die Getränkepauschale ist sowohl für alkoholische als auch nicht alkoholische Getränke möglich.

le beizli

Könizstrasse 161, 3097 Liebefeld, 031 971 11 64. www.lebeizli.ch, geniessen@lebeizli.ch

BANKETT IM LE BEIZLI

Bei uns in den Vidmarhallen ist vieles möglich.
Hier geht es einfach-rustikal zu und her oder aber feierlich-gediegen.
Sie wählen was Ihnen entspricht und zu Ihrem Anlass passt.
Täglich wird Frisches und regional Gewachsenes zubereitet.
Schlicht, schnörkellos und hausgemacht ist es, was wir zu Tisch bringen,
mit Produkten wo immer möglich aus der Region.

Vorspeisen

KALTE VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat | karamellisierte Kerne
| Radieschen | Sprossen | Hausdressing

Nüsslersalat | rote Randenstreifen |
geröstete Haselnüsse | Ei | Haselnussöl und
Sherryessig | wahlweise mit
Blauschimmelkäse
(verfügbar von November bis März)

Randencarpaccio | Spinat | Holunderdressing
| Ingwergelee

WARME VORSPEISEN

Linsensalat | gratinierter Ziegenkäse |
Honigwabe | Sprossen

Onsen-Ei | Blattspinat | Sauce-Hollandaise

Weisswein-Risotto | Parmesan |
Quittengelee | eingelegter Kürbis

Geräucherte Rubiger Lachsforelle |
saisonales Gemüse | rotes Zwiebelgelee |
schwarzer Knoblauch | Pumpernickel-
Crumble

Suppen

Gartenerbsen-Crème mit Pumpernickel-
Crumble
(verfügbar von April bis August)

Gazpacho Andaluz
(verfügbar von Mai bis September)

Maronsuppe mit Zimtcroustons
(verfügbar von Oktober bis Februar)

Sellerie-Apfelcrème mit Kerbelöl

Weissweinschaumsuppe mit Brotcroustons

Eintopfgerichte

Mafé - Westafrikanischer Eintopf
Kartoffeln | Tomaten | Zwiebeln | Erdnuss |
Federkohl | Onsen Ei

Chili sin Carne | Sonnenblumenkerne |
Riesenbohnen | Rosinen | Tomatensugo

Vegetarischer Sheppard's Pie
Linsen-Bolognese | Kartoffelstampf |
Brotknusper

Curry | Luya | Gemüse | Kerne | Pitabrot

le beizli

HAUPTSPEISEN

Zu jeder Hauptkomponente servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl und saisonales Gemüse.

HAUPTKOMPONENTEN

Rindsschmorbraten mit Rotweinjus

Roastbeef vom Rind mit Rosmarin-Jus

Kalbsragout

Secreto vom Schwein mit
Zwiebel-Kapern-Sauce

Suprême vom Poulet
mit Eierschwämmli-Rahmsauce

Coq au vin blanc
(Poulet in Weissweinsauce)

Lammfilet im Popcornmantel
mit Basilikum-Jus

Zanderfilet mit Ingwerschaum

Ofenfeta mit Tomaten-Kapern-Salsa

Nussbraten mit Rotweinjus [v]

Geschmorter Chicorée mit Käsesauce

Paniertes Gemüse
mit Peperoni-Salsa und Ingwer

Gebackener Blumenkohl auf Kürbispüree [v]

STÄRKENBEILAGEN

Polenta vom Belpberg
Serviettenknödel
Schwarzer Vollkornreis
Kartoffelgratin
Süsskartoffelpüree
Bratkartoffeln

SAISONALES GEMÜSE

Ofengemüse
Glasiertes Gemüse
Gemüsepüree
Gemüse façon Ratatouille

Bei uns bestimmt die Natur das aktuelle
Gemüseangebot.
Und Sie entscheiden, wie es serviert wird.
Sie mögen ein bestimmtes Gemüse nicht?
Nennen Sie es uns und ihr Menü bleibt frei
davon.

DESSERTS

Baba au Rhum | saisonale Früchte |
Caramelsauce | Chantilly

Käseplatte mit dreierlei Käse | Früchtebrot |
hausgemachtes Chutney

Kalamansi-Sorbet | Wodka-Espuma |
Matcha-Schokoladen-Chips

Saisonales Früchtemousse | Nussboden |
Buttermilchsauce | roter Pfeffer |
geräuchertes Crumble

Dunkles Schokoladenmousse |
Caramel-Nuss-Sauce | saisonale Früchte

Caramel Creme | Meringue Crumble |
saisonale Früchte

Zitronen Pie | Ruby Ganache |
Meringue Crumble

Tonkabohnenmousse |
Mohn-Schokoladen-Boden | Chili-Crumble

Tiramisu | saisonale Früchte

le beizli