

## **Restaurant Rössli Heistrich**

3068 Utzigen

Therese und Hansruedi Soltermann

---

Tel. 031/839 04 56 Fax 031/839 74 76

info@heistrich.ch

www.heistrich.ch

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag



## **Liebe Gäste**

**Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.**

**Eine abwechslungsreiche, saisongerechte und traditionelle Küche verbunden mit einem freundlichen motivierten Serviceteam sind unsere Stärken.**

**Da es eine Vielzahl von guten Menufolgen gibt, haben wir für Sie einige zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie in der Menuauswahl oder lassen uns von Ihren Ideen inspirieren.**

Zu den Menus:

- Sie können Änderungen unter den einzelnen Menus vornehmen, dadurch würden eventuell kleine preisliche Differenzen entstehen.
- Beim Hauptgang gibt es einen Tellerservice mit Nachservice.
- Die Dessertvorschläge sind bei einem einheitlichen Dessert, sonst gibt es die übliche Dessertkarte. Darin sind auch einige Spezialitäten, wie zum Beispiel Hausparfait, Rotweinzwetschgen oder saisonale Dessert enthalten.

Wählen Sie Ihre Räumlichkeit, entsprechen Ihren Vorlieben und der Personenzahl aus:

- Unser beheizter Wintergarten, mit Blick auf den Gurten und die Stadt Bern, Platz für 20 Personen
- Im heimeligen Säli, Platz für 25 Personen
- Im Saal, Platz für 20 bis 100 Personen (gut geeignet für Familienfeste, damit die Kinder Platz zum Spielen haben)
- Fumoir oder wenn erwünscht als rauchfreier Wintergarten benutzbar, Platz für 12 Personen
- Gerne decken wir Ihnen auch einen schönen Tisch in unserer Gaststube

Unsere Ziele sind:

- uns treu zu bleiben
- für unsere Gäste innovativ sein
- mit neuen Ideen unser Haus auf Vordermann zu halten

**Wir würden uns freuen, Sie bei uns persönlich begrüßen und verwöhnen zu dürfen.**

# Menu – Vorschläge

## SUPPEN

<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>4.50</b>
<b>Bouillon mit Sherry</b>	<b>4.50</b>
<b>Tomatencrèmesuppe mit Basilikum</b>	<b>6.—</b>
<b>Steinpilzcrèmesuppe</b>	<b>6.50</b>
<b>Kressecrèmesuppe mit Lachsstreifen</b>	<b>7.—</b>

## Salate

<b>Grüner Salat</b>	<b>6.—</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>7.—</b>
<b>Gemischter Salat „Spezial“</b>	<b>7.—</b>
Blattsalat mit Rüebliraffeln, Mais, Gurkenscheiben	
<b>Heistrichsalat</b>	<b>8.50</b>
Blattsalat mit Croutons, Champignons, Speckwürfeli und Knoblauch	
<b>Grüner Salat mit geraffelter Belperknolle</b>	<b>8.50</b>

## Kalte Vorspeisen

<b>Terrine mit Selleriesalat</b>	<b>11.50</b>
<b>Kalter Vorspeisenteller</b>	<b>14.—</b>
<b>Bündnerteller</b>	<b>14.—</b>
<b>Tomaten Bruschetten</b>	<b>10.50</b>
<b>Crevettencocktail</b>	<b>13.50</b>



## HAUPTSPEISEN

<b>1. Schweinsrahmschnitzel</b> Nudeln, Fruchtgarnitur	<b>24.—</b>
<b>2. Kalbsrahmschnitzel</b> Nudeln, Fruchtgarnitur	<b>29.50</b>
<b>3. Schweinssteak „Walliserart“</b> mit Tomaten und Käse überbacken, Röstikroketten	<b>25.50</b>
<b>4. Rindshuft „Stroganoff“</b> Reis, Tomate „Provencale“	<b>31.50</b>
<b>5. Kalbgeschnetzeltes, Nudeln</b>	<b>28.—</b>
<b>6. Pouletgeschnetzeltes „Casimir“</b> im Reisring mit Früchten garniert	<b>22.50</b>
<b>7. Schweins- und Kalbsbraten</b> Pommes frites, Gemüse garnitur	<b>28.—</b>
<b>8. Gespickter Rindsbraten</b> Kartoffelstock, Bohnen	<b>31.—</b>
<b>9. Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Aprikosen</b> Röstikroketten, Gemüse garnitur	<b>26.50</b>
<b>10. Kalbsschulterbraten</b> Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	<b>30.50</b>



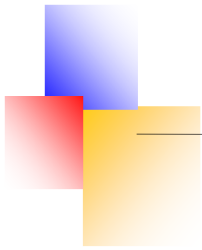
11. <b>Suure Mocke</b> , Kartoffelstock, Erbsli und Rüebli	<b>33.—</b>
12. <b>Schweinsfilet am Stück gebraten</b> Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	<b>33.50</b>
13. <b>Les deux filets</b>	<b>42.—</b>
1. Gang      Rindsfilet mit Kräutersauce, Wildreis, Gemüse garnitur	
2. Gang      Schweinsfilet mit Morchelsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	
14. <b>Rindsfilet am Stück gebraten</b> Portweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	<b>46.—</b>
15. <b>Roastbeef</b> , Sauce béarnaise Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	<b>36.—</b>
16. <b>Pferdeentrecôte</b> , Kräuterbutter Pommes Frites, Gemüse garnitur	<b>31.—</b>
17. <b>Berner Platte</b> reichlich garniert	<b>30.50</b>
18. <b>Warme Hamme</b> mit verschiedenen Salaten	<b>25.50</b>
19. <b>Gemüsetätschli</b> Morchelsauce Nudeln	<b>23.50</b>



## DESSERTS

<b>Gebrannte Crème</b>		<b>7.50</b>
<b>Süssmostcrème</b>		<b>7.50</b>
<b>Caramelköppli</b>		<b>7.—</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>		<b>8.50</b>
<b>Coupe maison</b> Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace		<b>9.—</b>
<b>Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé</b>		<b>9.—</b>
<b>Hausparfait</b>		<b>9.—</b>
<b>Helles und dunkles Schokoladenmousse</b>		<b>9.50</b>
<b>Panna cotta mit Himbeersauce</b>		<b>7.50</b>
<b>Kleine Meringue glacé</b>		<b>7.—</b>
<b>Hausgemachte Vacheringlacétorte</b>	p. P.	<b>8.50</b>
<b>Käseplatte</b>	pro 100 g	<b>6.50</b>
<b>Dessertbuffet</b> Auswahl von ca. sechs verschiedenen Desserts	p. P.	<b>16.—</b>





---

**Wünsche für andere Menuvorschläge  
werden gerne entgegengenommen. (Saison)**

**Verlangen Sie unsere separate Weinkarte.**

**Gerne empfangen wir Sie in unserem Haus, damit  
wir Sie einen Moment lang verwöhnen können.**

**Therese & Hansruedi Soltermann  
und das Heistrichteam**

