

Tell's Menü Post aus Ostermundigen

Danke, dass sie in Erwägung ziehen ihr Fest bei uns, im Restaurant Tell zu verbringen.

Herzlich Willkommen

Als Küchen und Service Profi sind wir immer wieder danach bestrebt, Ihnen frische abwechslungsreiche leichte Speisen anzubieten. Dazu finden Sie im Anschluss einen ersten Einblick in unser Angebot, dass sie jederzeit anpassen oder ändern können.

Wir sind ein KMU Betrieb mit ca. 15 bis 20 glücklichen hochmotivierten MitarbeiterInnen. Das Gastgewerbe ist unsere Leidenschaft, von der Menüplanung zum Einkauf über die Zubereitung bis hin zum Service. Auch der Einrichtung und Dekoration schenken wir viel Aufmerksamkeit.

Gerne nehmen wir uns Zeit, immer wieder Neues auszuklügeln, Rezepte auszuprobieren und Abläufe zu optimieren, die Marktfrischen, qualitativ Hochstehenden Lebensmittel in ein Menü zu komponieren, dekorieren, servieren und ihnen beim geniessen zuzusehen.

**Das ist unser (e)Beruf (ung)
und wir sind stolz sie bewirten zu
dürfen.**

Für einen kompetenten Ablauf garantieren wir mit unserer langjährigen Berufserfahrung.

Gerne stehen wir für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.



Für ihren Anlass stehen ihnen folgende Räume zur Verfügung:

<u>Restaurant Stübli</u>	<u>55 Plätze</u>
<u>Gaststube</u>	<u>40 Plätze</u>
<u>Kuppelsäli</u>	<u>16 Plätze</u>
<u>Galerie</u>	<u>70 Plätze</u>
<u>Saal mit Bühne</u>	<u>ca. 300 Plätze</u>
<u>Garten mit Bäumen</u>	<u>90 Plätze</u>

Gerne reservieren wir für sie den passenden Raum in gewünschtem Ambiente.

Wir freuen uns sehr sie bei uns zum Hochzeitsfest, Geburtstags oder andere Familienfeste, für Gesellschaftsanlässe oder zum Business Event kulinarisch verwöhnen zu dürfen

Ihre Gastgeber Susanne & Cyrill Stuber

Vorspeisen kalt

Hausgemachte Fleischbällchen
mit Salat garniert **Fr. 12.50**

Gefüllte Champignons auf
Gusgusbeet mit Gemüsestreifen **Fr. 11.50**

Krevetten am Zitronengras mit
Linsen und Spargelmousse **Fr. 14.50**

Vorspeisen warm

Jakobsmuschel an Reiswein-
schaum auf Glasnudelgalette **Fr. 16.50**

Rahmkäsetöpfchen gratiniert dazu
Sherrytomate mit Pesto und
Erdäpfelchen **Fr. 12.50**

In Moscatoteig umhüllte Broccoli
und Blumenkohlröschen, frittiert
auf Minzenyoghurt **Fr. 11.50**

Salate

Nüsslersalat mit Ei **Fr. 8.50**

Nüsslersalat mit Ei & Speck **Fr. 9.50**

Gemischte Blattsalate mit Rucola
und Orangenfilet **Fr. 9.50**

Blattsalat mit Chörnli **Fr. 8.00**

Gemischter assortierter Salat **Fr. 9.00**

Sherrytomaten mit Zwiebeln,
Basilikum und Mozzarella kugeln **Fr. 10.50**

Salatschüssel Chrüsimüsi
Für 2 Personen **Fr. 11.00**

Suppen

Spargelcremesuppe **Fr. 9.50**

Kürbiscremesuppe **Fr. 9.50**

Currycapucino
mit Krevetten **Fr. 10.50**

Weinschaumsuppe
mit Trauben **Fr. 9.00**

Zitronengrassuppe
mit Eirschwämmchen **Fr. 10.50**

Steinpilzcremesuppe
mit Cognac **Fr. 11.50**

Bouillon
• Mit Gemüse **Fr. 7.50**

• Mit Flädli **Fr. 8.50**

• Mit Mark **Fr. 8.50**

Tomatensuppe mit Gin **Fr. 8.50**

Selleriecremsuppe mit Pastis **Fr. 8.50**

Minestrone **Fr. 9.50**

Kaltschalen

Tomaten mit Basilikum **Fr. 8.50**

Gurken mit Sauerrahm **Fr. 9.50**

Gemüsecapucino **Fr. 10.50**

Dreierlei Peperoni **Fr. 10.50**

Rüeblipannacota **Fr. 9.50**

Dazu knusprige Kräuter &
Knoblauchbrötchen 4 Stück **Fr. 1.50**

Hauptspeisen

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce und Kokos mit Trockenreis dazu Früchtegarniture **Fr. 22.50**

Pouletbrüstchen gefüllt mit Dörrtomaten und Käse breite Nudeln Broccoli mit Mandeln **Fr. 24.50**

Pouletfiletwürfel mit Limettenwürfel, Chilistreifen und Kräutern serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse **Fr. 27.00**

Fisch & Meeresfrüchte

Pochierter Saibling an Dill-schaumsauce mit Salzkartoffeln und Spinatgratin **Fr. 28.00**

Gebratene Lachstranche an Safransauce auf Linsen,-Gemüse, -Kartoffelbeet **Fr. 26.50**

Jakobsmuscheln an Prosecco-schaum, Wildreis und Gemüse **Fr. 36.50**

Bärenkrebs an weißer Portweinsauce, Orangerisotto Gemüse **Fr. 35.00**

Gebratene Riesenkrevetten an Zitronen- Schaumsauce im Nudelbeet dazu Grünes Gemüse **Fr. 32.00**

Wurstwaren

Schweinsbratwurst an Zwiebel-sauce, goldige Rösti, Bohnen **Fr. 20.00**

Kalbsbratwurst mit Röstzwiebeln goldige Rösti, Rüeblli an weißer Sauce **Fr. 18.00**

Schweinefleisch

Schweinschnitzel an Champignon-rahmsauce, Nudeln, dazu ein Pflaumen-Apfelchutney **Fr. 26.50**

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce, Goldige Rösti Erbsli und Rüeblli **Fr. 22.50**

Schweinsbraten Dentenberg mit Pflaumen Kartoffelstock Gemüse **Fr. 25.50**

Schweinsfilet bei Niedertemperatur gebraten an Steinpilzsauce Kartoffelkroketten Gemüse **Fr. 34.50**

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce mit Butterrösti **Fr. 33.50**

Kalbsblanquette an Safransauce mit Nudeln Kräutertomate **Fr. 29.50**

Kalbssteak an Morchelsauce Röstikroketten Gemüsebouquet **Fr. 36.00**

Kalbshohrücken an Steinpilzsauce Orangerisotto Kefen **Fr. 35.00**

Lammfleisch

Lammrücken an Sauce Provençale Lyonerkartoffeln dazu grüne Bohnen **Fr. 28.50**

Lammgigotbraten an Sauce Provençale mit Minze Kartoffelgratin Gemüse **Fr. 27.50**

Lammvoressen an Currysauce
Kartoffelstock Bohnen **Fr. 26.50**

Rindfleisch

Gespickter Rindsbraten an
Barolosauce, Polenta Blumenkohl **Fr. 25.50**

„Suure Mocke“ eingelegter Rinds-
braten, Kartoffelstock mit Zwiebel-
schweize dazu Wurzelgemüse **Fr. 26.50**

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an
feuriger Paprikarahmsauce Trocken-
reis und gemischte Bohnen **Fr. 39.50**

Roastbeef englisch gebraten mit
Sauce Béarnaise Kartoffelgratin
mit Gemüsebouquet **Fr. 32.00**

Rindfilet am Stück bei Nieder-
temperatur gebraten an Pfeffer-
rahmsauce, Pommes Duchesses
Gemüsebouquet **Fr. 44.50**

Im Teig verpackt

Schweinsfilet mit Speck um-
hüllt mit Kroketten und 8
herrlichen Gemüsen **Fr. 35.00**

Rindsfilet Wellington rosa
gebacken, mit Kroketten und
8 herrlichen Gemüsen **Fr. 45.50**

Vegetarische Gerichte

Röstikörbli gefüllt mit Gemüse-
würfeli und Pilzragout **Fr. 18.50**

Gefüllte Champignons auf
Linsen-Gemüse-Kartoffelbeet **Fr. 18.50**

Tagliatelle an Basilikum-Rahm-
sauce mit Gemüsewürfeli **Fr. 17.50**

Feurige Penne an Tomaten-Chili-
Pesto mit Pizen **Fr. 17.50**

Tell's Gerichte

Hausgemachter Hackbraten an
Rahmsauce Kartoffelstock Erbsli
& Rüepli **Fr. 24.50**

Gemischter Braten Kalb-Schweins
und Rindsbraten an Rotweinsauce
Kartoffelgratin oder Nudeln
und Gemüse **Fr. 30.50**

Thurgauer Kutteln an einer
Calvadossauce mit glasierten
Äpfeln dazu Petersilienkartoffel-
stock und Gemüse **Fr. 19.50**

Emmentaler Lammragout mit
Kümmel Stampfkartoffeln und
Bohnen **Fr. 26.50**

Rindszunge an weisser Kapern-
sauce, Grüne Bohnen und
Kartoffelstock **Fr. 25.50**

Gessler Pfanne, Rins,-Kalbs,und
Schweinsfilet an Morchel,-Pfeffer,
und Kräutersauce hausgemachte
Spätzli **Fr. 52.00**

Kalbskotelettencarree (ab 15Pers)
an Morchelsauce, Kroketten
und Nudeln 8 verschiedene
Gemüse **Fr. 52.00**

„Bärner Platte“ Speck, Rauchwurst,
Rippli, Siedfleisch, Mark- & Rauch-
braten dazu Dörrbohnen & Sauer-
kraut mit Apfelschnitzen **Fr. 34.50**

Heissi Hamme mit Kartoffelsalat **Fr. 21.50**

2 Pastetli mit Brätkügeli, Pilzen und
Schinkenwürfeli an sämiger Rahm-
sauce mit Risi-Bisi **Fr. 19.50**

Zusammengestellte Menü's

Menu 1 Fr.58.00

Seeteufel Carpaccio mit Orangensauce
und Glasnudelsalat

Tomaten Essence mit Cherrytomatenrose

RedSnapperfilet auf Mango-Chutney mit
Zitronengrasschaum

Gebratene Kartoffelkugeln und Okra-Gemüse

Grand Marnier Parfait

Menu 2 Fr.56.00

Thunfisch Kreation

Carpaccio, Tartar, geräuchert, Gebraten

Suppen Trio

Kresse, Red-curry, Karotten-Ingwer

Poelierte Entenbrust auf gebratenen
Spargelspitzen

an einer Süss-feurigen Sauce mit zwei
farbigem Reis

Himbeerenmousse

Menu3 Fr.75.00

Jakobsmuschel auf gebratenen
Artischockenherzen mit einer feiner
Pastise Sauce

Geflügel Consomé mit Wachtelei

Rinderfilet „hot and cool“
halb gebraten und halb Tartar mit Rotwein-
Schalotten-Risotto

und grünen Spargelspitzen

Beeren-panna-Cotta

Menu 4 Fr.68.00

Löwenzahnsalat mit gebratenen Morcheln

Bouillabaisse Marseille

Lammduo mit gebratenen Koteletts und Filet
im Parmaschinken Mantel Kartoffelgratin und
Frühlingszwiebeln

Lemonensorbet mit Minze

Menu 5 Fr.44.50

Bouillon mit Sherry und Flädli

„Wybersalat“ verschiedene Blattsalate
mit Brotwürfeli und Chörnli

Schweinsfilet bei Niedertemperatur gebraten
mit sautierte Pilze
Kartoffelgratin

Rüebli und Zucchettiwürfel, Bohnenbündeli

Merengue mit Beerenglace

Menu 6 Fr.64.00

Kürbis oder Spargelcremesuppe mit Pastis
oder Kokos

Hausgemachte Schinkenpastete
auf Salat mit Sauce Cumberland

Kalbsbraten an Morchelrahmsauce
Gemischter Reis

Blattspinat, Blumenkohl mit Brösmeli,
Kräutertomate

Grosi's gebrannte Creme

Sie können die verschiedenen Speisefolgen
auch untereinander austauschen, ergänzen
oder weglassen. Wir beraten sie gerne

Büffets

Menu 7 Fr.42.50

Geräucherter Lachs auf
Salat mit Zwiebeln und Zitronen

Schweinsnierbraten mit Steinpilzsauce

Hausgemachte Spätzli

Broccoli mit Mandeln

Blumenkohl mit Brösmeli und Kräutertomate

Schoggimousse

Menu 8 Fr.68.00

Lachs in Zitrone und Weisswein pochiert
an Safransauce, Kugel Wildreis

Gemischter Salat

5 Sorten nach Wahl

Rindsentrecôte am Stück gebraten

Eierschwämmchen Rahmsauce Hausmacher

Nudeln, Rüebli-Sellerie-Zucchettistengeli

Hausgemachtes Beeriparfait mit Doppelrahm

Menu 9 Fr. 43.50

Selleriecremesuppe mit Pastis

Eisbergsalat mit Tomatenwürfeli,

Brotwürfeli und Speck

Pouletbrüstchen mit Mango gefüllt an

Pilzrahmsauce

Kohlräbi, Broccoli mit Mandeln, Nudeln

Und Kräutertomate

Waldbeeritiramisu

Verschiedene Celati

Metzgetebuffet Fr. 35.00

Schweinsbratwurst, Schweinskotelette

Blut und Leberwurst

Kartoffelstock, grüne Bohnen

Apfelschnitze

Zimtfladen mit

Süßem Rahm

Buffet Bella Italia Antonio Fr. 68.00

Blattsalat mit Rucola

Tomaten / Mozzarellasalat

Aidasalat mit Artischocken

Peperoni mit Zwiebeln

Zucchini mit Oliven

Kichererbsen mit Gemüsewürfeli

Rindsbraten Barolo

Kalbsschnitzel Lemon

Sämiges Risotto

Blumenkohl, geschälte Tomate, Romanesco

Tiramisu Classico

Ananas kandiert, Celati

Bella Italia Alfonso Fr. 52.00

Minestrone

Rucolasalat mit Parmesan

Schweinspiccata auf

Tomatenspaghetti

Pouletbrust mit Dörrtomaten und Oliven
gefüllt, umwickelt mit Rohschinken

Polentaschnitte, Ratatouille

Orangensalat mit Pistazien

Celati und Amaretti

p. Pers. CHF 38.00

Restaurant Tell • Bernstrasse 101 • 3072 Ostermundigen • Tel. 031 934 33 00

info@restaurant-tell.ch • Ostermundigen • www.restaurant-tell.ch

Buffet Exotik Fr. 45.50

Krevettencocktail in Orange serviert
Gebratene, marinierte Champignons
Glasnudelsalat mit Wongolei

Ente mit pikanter Honig Marinade gebraten,
Im Teig mit Mango-Kokos gebackene
Schweinefleischstücke
Gebratener Reis mit Ei und Salat
Currysauce und Honig-Sojasauce

Orangensalat mit Pistazien
Mangomousse

Bernerbuffet Fr.65.50

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten
Nach Wahl (siehe Beilage)

Fleischsuppe mit Einlage

Heisser Schinken
Geräucherter Speck
Schweinhalsbraten
Siedfleisch
Rauchwurst
Wädli und Markbein
Sauerkraut und Dörrbohnen
Bratkartoffeln
Apfelschnitze

Käseteller
Mit Früchtebrot

Gebrannte Creme
Heissi Beeri mit Nidle
Merengues, Schwarzwäldertorte

Das Klassische Büffet ab 60 Pers p.P. Fr. 85.00

Rauchlachs auf Eisbergsalat mit Zwiebeln,
Toast & Butter

*

Geräuchte Forelle mit Meerrettichschaum,
Toast und Butter

*

Gänseleberterrinen mit Trüffel

*

Forsthauspastete mit Johannisbeeren chutney

*

Krevettencocktail in Tomate

*

Eisbergsalat mit ^{CHF 33.00} Parmesan und Sauce Cocktail

*

Bündner & Bärner Trockenfleisch

*

Verschiedene knackige Salate

Drei Gemüsekaltschalen im Sommer

*

Drei Gemüsesuppen im Winter

Roastbeef englisch gebraten

*

Kalbsbraten

*

Schweinhalsbraten

*

Pouletschenkelstücke im Rotwein

*

Gemüse und Chili geschmort

*

Kartoffelkroketten und Spätzli

*

Gemüseauswahl

5 verschiedene Desserts nach Wahl

Brunchbuffet

Honig, Konfitüre, Butter, Margarine,
Züpfle, Bauernbrot, Gipfeli
Kaffee, Ovomaltine, Milch,
Orangensaft

Fleischplatte mit fünf verschiedenen
Fleischarten

Käseplatte mit 6 verschiedenen Sorten
Birchermüesli mit herrlichen Früchten und
Beeren

Cornflakes Auswahl mit Milch

Zusatz 1

Bernerrösti mit Speck und Spiegelei

Zusatz 2

Wildlachs und geräucherte Forellenfilet
auf Salat mit Zwiebeln und
Meerrettichschaum

Zusatz 3

Früchtekuchen, Früchtekorb
Cakes, Quarkbeericreme

Brunch ohne Zusatz p.P.	Fr. 28.50
Zusatz 1	Fr. 5.50
Zusatz 2	Fr. 7.00
Zusatz 3	Fr. 4.50

Fondue

Das klassische Käsefondue
MôiteMôite, mit dem beliebten
Würfelbrot, dazu Senf,-und
Essig-Gemüse **Fr. 26.50**

Das klassische Käsefondue mit
Rohschinken und 2 cl Kirsch **Fr. 33.50**

Fondue-Chinoise Fr. 39.00

Rindfleisch
Schweinefleisch
Geflügelfleisch
p.P. 250g

Ofenkartoffeln
Pommes frites

Gebackene Banane | Currysauce
Frische Ananas | sweet and sour Sauce
Gemüestängeli | Tartarsauce
Marinierte Peperoni | Cocktailsauce
Marinierte Zwiebelringe | Knoblauchsauce
Eingelegtes Gemüse | Preiselbeeren
marinierte Champignons

Die Bouillon mit Einlage

Kalte Platten

Chäsiplatte Fr. 24.50

9 Sorten Käse
z.B. Bernerkäse, Greyerzer, Emmentaler,
Sennemutschli, Lenkertummeli,
Buurechäsli,
Geiss-und Schafkäse
Früchtekäse
Äpfel, Birne, Feigen, Trauben,
Kümmel und Nüsse

Tell's Platte Fr. 28.50

Brotkorb assortiert
Bauernschinken, Geräucherter Speck,
Salami, Roastbeef, Hauspastete,
Fleischbällchen, Tête de moin, Sprinzzöllchen,
Greyerzer
Bauernwurst
Ei, Tomaten, Antipasti, Oliven,
Trauben und Nüsse

Dessert

Orangencreme mit Pistazien	Fr. 7.50	Verschiedene Frucht Mousse Erdbeere, Mango, Himbeere, Aprikose, Zwetschgen	Fr. 8.00
Zimtparfait oder Lebkuchen- parfait	Fr. 9.50		
Grand Marnier Parfait	Fr. 10.50	Verschiedene Cakes: Schokolade, Zitrone, Ananas, Aprikose, Meraner, Tiroler, Marmor, Rüeblì	Fr. 3.50
Quarkschnitten	Fr. 6.50		
Diplomat Törtchen	Fr. 4.00	Beerenmuffins	Fr. 3.00
Apfelstrudel mit Blätterteig mit Vanille Glace	Fr. 9.50	Dessertkäse mit Früchtebrot 5 verschiedene Sorten Käse	Fr. 10.50
Gefüllter Apfel mit Vanillesauce	Fr. 8.50	Ananastorte	Fr. 45.00
Zitronencreme mit Limonen	Fr. 7.50	Schokoladentorte	Fr. 45.00
Braune Schokoladenmousse	Fr. 8.50	Himbeertorte	Fr. 45.00
Vanillecreme mit Rum	Fr. 7.50		
Waldbeerencreme	Fr. 7.50		
Hausgemachte Meringues mit Rahm	Fr. 9.50	Kleines Dessertbüffet mit 5 verschieden Dessert's nach Wahl	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50	Grosses Dessertbüffet Mit 8 verschieden Dessert's nach Wahl	Fr. 16.50
Rotweibirne mit Nussauce	Fr. 8.50		
Gebrannte Creme	Fr. 8.50	Dessertbüffet mit verschiedenen kleinen Gläschen und Töpfchen	Fr. 12.50
Frische Ananas mit Kirsch	Fr. 7.50		
Früchtekuchen mit Rahm (Apfel, Birnen Aprikosen oder Zwetschgen)	Fr. 3.50		
Tiramisu klassisch oder Himbeer, Erdbeer-Rhabarber, Aprikosen oder Zwetschgen Tiramisu	Fr. 8.50		

Dessertbüffet

		Kleines Dessertbüffet mit 5 verschieden Dessert's nach Wahl	Fr. 12.50
		Grosses Dessertbüffet Mit 8 verschieden Dessert's nach Wahl	Fr. 16.50
		Dessertbüffet mit verschiedenen kleinen Gläschen und Töpfchen	Fr. 12.50

**Für Zusammenstellungen beraten wir sie
gerne.**

**Für Getränke und Weine verlangen sie
bitte unsere separate Karte.**