



Bierhübeli

Apéro bis Cocktail riche Edition 2017

Für öffentliche Anlässe in der Lounge



Für sinnliche Gaumenfreuden

Sei es traditionell-urban oder High End Gourmet - ein Apéro simple oder ein Cocktail riche - die Speisekreationen unserer Küchenprofis mit Erfahrung aus hoch dotierten Gourmetbetrieben werden Ihren Gaumen staunen lassen.

Mit dem nötigen Respekt gegenüber den Produkten, der Region und der Tradition, werden natürliche Ingredienzien vom Markt modern interpretiert und zu einem einzigartigen, geschmacklichen Erlebnis komponiert. Es ist uns ein Anliegen, die Echtheit der einzelnen Spitzenprodukte erkennbar in den Vordergrund zu stellen und diese nicht mit zu vielen fremden Aromen zu verunstalten. Wir legen grossen Wert auf Schweizer Qualitätserzeugnisse und wann immer möglich, versuchen wir regionale und saisonale Produkte zu verwenden, und diese neuzeitlich und abwechslungsreich zu präsentieren. Die marktfrische und ethisch vertretbare Küche von nah und fern wird Sie begeistern.

Unsere erfahrene und kompetente Service-Crew begleitet Sie und Ihr Gäste durch ein unvergessliches Erlebnis.

Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Weltreise ins Reich der tausend Emotionen!

Bierhübeli Bern: alles, ausser gewöhnlich

Aussen ehrwürdig, innen topmodern, ist das Bierhübeli das ideale Eventlokal mit Räumlichkeiten für jeden Anlass. Mieten Sie das Eventlokal für Firmenevents, Anlässe mit Apéro oder Essen, mit Musik oder Unterhaltung oder für das nächste Jubiläumsfest – das Bierhübeli offeriert den idealen Rahmen.

Üblicherweise stehen hier die Superstars auf der Bühne und begeistern das Publikum: im grossen Saal, dem Prunkstück des Bierhübeli. Gebaut im Jugendstil, ausgestattet mit der modernen Eventtechnik, verleiht der Saal jedem Anlass einen ganz besonderen Charakter. Dank der hervorragenden Infrastruktur ist der Eventorganisation keine Grenzen gesetzt.

Unsere erfahrene Crew hilft Ihnen auch gerne bei der Eventplanung und berät Sie in der Organisation von Firmenevents, Jubiläumsanlässen, Motto Parties und vielem mehr.



Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Preise in CHF inkl. 8% MWST

Wenn immer möglich, achten wir darauf, dass das Fleisch aus der Schweiz stammt.

Fleisch anderer Herkunft kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Apéro Variationen simple ab 10 Personen - öppis zwüschä Zähn

Apéro Crunchy

- Hausgemachte Trockentomaten Grissini Gigante und Lingue di suocera
- Hausmarinierte Mandeln sweet-spicy
- Nachos Chips mit Avocado-Chili Dip

pro Person CHF 6.00

Apéro Swissness

- Knusprige Blätterteigprussiens mit Landrauchschinken
- Marinierte Spargeln mit Tomatenwürfeli und Pinienkernen
- Cracker Crostini mit BIO Beef tartar und Sbrinz Chips
- Kleines Laugentorpedo mit Graved Lachs und Meerrettich

pro Person CHF 9.50

Apéro Urban

- Kleine regionale Fleisch- und Käsespezialitäten Plättli – Butterzopfbrötli
- Kleines Bärlauchsüppchen
- Knusper Crostini mit Napoleon Galantine und Cumberland
- Mini Töpfli mit Bärlauch Stampfkartoffeln und kleinem Kalbshaxenragout

pro Person CHF 12.00

Apéro Euro-Asia

- Kleines Green Curry Süppchen
- Yellow Tuna Sashimi im Sesam-Knusperkörbchen mit Wasabi
- Grillierte Rindshuftspiessli mit Satay Sauce
- Gebratene Riesenkrevette auf kleinem Spargelsalat
- Frittierte Aisa Reiskugeln mit Mango Curry Dip

pro Person CHF 17.00

Apéro Crazy

- „La Rose Noire“ Stangencornet mit Avocadoslasa und knackigem Chorizo Chips
- Mini Töpfchen mit Melonen Cocktail, Serranoschinken und Portwein LBV
- Ricotta Pastasäckli mit Basilikumschaum
- Gebratene Riesenkrevette auf kleinem Spargelsalat
- Kleines Laugentorpedo mit Graved Lachs und Zwiebelsprossen
- Kleines Bärlauchsüppchen

pro Person

CHF 19.00

Apéro Variationen medium ab 20 Personen - Magekutzler

Apéro Fit for fun (Fleischlos)

Kalte Häppli

- Hausgemachte Trockentomaten Grissini Gigante und Lingue di suocera
- Yellow Tuna Sashimi im Sesam-Knusperkörbchen mit Wasabi
- „La Rose Noire“ Stangencornet mit Avocado-Chili Salsa
- Mini Töpfchen mit Melonen Cocktail, Kräuterfrischkäse und Portwein LBV
- Reinsnoodle – Asiagemüsesalat im Töpfchen

Warme Häppli

- Gebratene Riesenkrevette auf kleinem Spargelsalat
- Heissrauchlachswürfel auf Sweet Mais Pürree
- Kleines Bärlauchsüppchen
- Kleiner Waldpilzrisotto mit Weisswein und Parmesan

Gruppen von 20 - 40 Gästen pro Person CHF 26.00

Gruppen von 40 und mehr Gästen pro Person CHF 22.00

Apéro Farmer

Kalte Häppli

- Mini Sandwiches mit Bergkäse und Buurehamme Einlage
- Knusper Crostini mit Napoleon Galantine und Cumberland
- Kleines Laugentorpedo mit Graved Lachs und Zwiebelsprossen
- Saisonale Gemüsestängel aus Grosi's Garten mit Sauerrahm, Knoblauch und Curry Dip

Warme Häppli

- Kleine Gurten Beef Burger von Rüedu Balsigers schottischen Hochlandrinder vom Berner Hausberg
- Heissrauchlachswürfel auf Sweet Mais Püree
- Kleiner Waldpilzrisotto mit Weisswein und Parmesan
- Kleines Bärlauchsüppchen

Gruppen von 20 - 40 Gästen pro Person CHF 30.00

Gruppen von 40 und mehr Gästen pro Person CHF 26.00

Apéro Fisherman

Kalte Häppli

- Kleines Laugentorpedo mit Graved Lachs und Zwiebel sprossen
- Yellow Tuna Sashimi - Knusperkörbchen mit Wasabi
- „La Rose Noire“ Stangencornet mit kleinem Crevetten Cocktail
- Hummermedaillons auf Green Mango Sweet Chili Cocktail

Warme Häppli

- Riesenkrevette auf kleinem Spargelsalat
- Heissrauchlachswürfel auf Sweet Mais Pürree
- Suszukibarschstreifen auf Wokgemüse mit Korraian der
- Murtener Safran - Fischsüppchen

Gruppen von 20 - 40 Gästen pro Person CHF 32.00

Gruppen von 40 und mehr Gästen pro Person CHF 28.00

Als Süsse Ergänzung en zu obigen Apéros

- Mini Crème Brûlée mille portails mit Neroliöl und Tonkabohne parfümiert
- Schokoladen- Lolly Pop mit weisser Orangenfüllung 44er
- Waldbeeren Panna Cotta im Mini Töpfchen
- Crazy Maccarone 3 pro Port.
- Hausgemachtes Mini Tiramisu mit Grappa Amarone Barrique
- Ananas Cocktail mit Hollunder Espuma
- Vanillemousse mit Früchtecoulis

pro Stück CHF 3.00

Cocktail riche Variationen ab 20 Personen - Magefüller

Cocktail riche Urban

Kalte Häppli

- Mini Sandwiches mit Bergkäse und Buurehamme Einlage
- Grissini Gigante und Lingue di suocera mit emmentaler Trockenwurstwürfel
- Kleines Laugentorpedo mit Graved Lachs und Zwiebel sprossen
- Knusper Crostini mit Napoleon Galantine und Cumberland
- Kleine „La Rose Noire“ Stangencornet mit geräuchertem Lachs und Lemon Crispy
- Melonen Cocktail mit Kräuterfrischkäse
- Saisonale Gemüsestängel aus Grosi's Garten mit Sauerrahm, Knoblauch und Curry Dip

Warme Häppli

- Heissrauchlachswürfel auf Sweet Mais Püree
- Bretzel mit kleinen Weisswürsten und Süssenf
- Pouletoberschenkelspiessli mariniert mit Honig-Chili und hausgemachtem Ketchup
- Kleine Gurten Beef Burger
von Rüedu Balsigers schottischen Hochlandrinder vom Berner Hausberg
- Kleiner Waldpilzrisotto mit Weisswein und Parmesan
- Kleines Bärlauchsüppchen

Süsse Häppli

- Kleine Süssmostcrème im Mini Töpfli
- Waldbeeren Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis
- Schokoladen Lolly Pop mit weisser Orangenfüllung
- Vanillemousse mit Beersauce

Gruppen von 20 - 40 Gästen pro Person

CHF 41.00

Gruppen von 40 und mehr Gästen pro Person

CHF 37.00



Cocktail riche New Style

Da dieses Angebot Personalintensiv ist, erlauben wir uns pro 25 Personen 1 Servicemitarbeitendes zu verrechnen. (Bar und Getränkeservice sind in den Getränkepreisen inkludiert)

Dies aus Qualitätsgründen, damit Sie und Ihre Gäste die diversen Häppli in bester Qualität serviert bekommen.

Kalte Häppli

- Knusper Crostini mit BIO Beef Tartar und Parmesan Chips
- Kleine „La Rose Noire“ Stangencornet mit geräuchertem Lachsmousse und Lemon Crispy
- Sesam Knusperkörnchen mit Hummertartar und Wasabi
- Hausgemachtes Hummus mit Focaccia Crackers
- Trockentomaten Grissini Gigante im Serranoschinkenwickel
- Melonen Cocktail mit Emmentaler Coppa und Portwein LBV
- Yellow Tuna Sashimi auf Green Mango Asia Gemüsebeet

Warme Häppli

- Frittierte Tempura Crevetten Label „Friend of the Sea“ mit Mango Dip
- Riccotta Pastabeutel mit Basilikumschaum
- Gebratene Riesenkrevette auf kleinem Spargelsalat
- Reiberdatschi mit Foie gras Medaillons
- Kleines Bärluachsüppchen
- Carpaccio Cipriani mit Lemon Mayo – Zwiebel sprossen
- Asia Reiskugeln mit Curry Mango Dipp
- India Bolls mit Thuna, Gemüse und Kartoffeln by Chef Selva

Süsse Häppli

- Mini Crème Brûlée mille portails mit Neroliöl und Tonkabohne parfümiert
- Schokoladen Lolly Pop mit weisser Orangenfüllung 44er
- Crazy Maccarone 3 Stück pro Portion
- Hausgemachtes Mini Tiramisu mit Grappa Amarone Barrique
- Vanillemousse mit Amarenakirsche
- Mini Berliner

Gruppen von 20 - 40 Gästen pro Person

CHF 52.00

Gruppen von 40 und mehr Gästen pro Person

CHF 48.00



Cocktail riche Heaven on Earth

Da dieses Angebot Personalintensiv ist, erlauben wir uns pro 25 Personen 1 Servicemitarbeitendes zu verrechnen. (Bar und Getränkeservice sind in den Getränkepreisen inkludiert)

Dies aus Qualitätsgründen, damit Sie und Ihre Gäste die diversen Häppli in bester Qualität serviert bekommen.

Kalte Häppli

- Knusper Crostini mit Napoleon Galantine und Cumberland
- Kleine „La Rose Noire“ Stangencornet mit Guacamole und Chorizo Chips
- Sesam - Knusperkörbchen mit Hummertartar und Wasabi
- Grissini Gigante und Lingue di suocera mit Emmentaler Trockenwurstwürfel und Bergkäse Möckli
- Melonen Cocktail mit Emmentaler Coppa und Portwein LBV
- Yellow Tuna Sashimi auf Green Mango Asia Gemüsebeet
- Spiessli mit Datteltomaten, Büffelmozzarella Pralinés und frischem Basilikum
- Kleines Laugentorpedo mit Graved Lachs und Zwiebelsprossen
- Bruschetta mit Oliventapenade – Auberginetartar sweet'n'sour

Warme Häppli

- Frittierte Tempura Crevetten Label „Friend of the Sea“ mit Mango Dip
- Heissrauchlachswürfel auf Sweet Maispüree
- Riesnekrevette auf kleinem Spargelsalat
- Carpaccio Cipriani mit Lemon Mayo – Zwiebelsprossen
- Ibericostreifen auf Selleriepüree – Sauerkirschen
- India Bolls mit Thuna, Gemüse und Kartoffeln by Chef Selva
- Reiberdatschi mit Foie gras Medaillons

Fliegend passiert

- Kleines Bärlauchsüppchen
- Weisswein Risotto mit Gartenkräuter und Luganighe Würfel
- Asia Gemüse Woknudeln mit Thai Sauce und Langoustinewürfel

Süsse Häppli

- Mini Crème Brûlée mille portails mit Neroliöl und Tonkabohne parfümiert
- Schokoladen- Lolly Pop mit weisser Orangenfüllung 44er
- Crazy Maccarone 3 Stück pro Portion
- Hausgemachtes Mini Tiramisu mit Grappa Amarone Barrique
- Ananas Cocktail mit Hollunder Espuma
- Vanille mousse mit Amarenakirsche

Gruppen von 20 - 40 Gästen pro Person

CHF 63.00

Gruppen von 40 und mehr Gästen pro Person

CHF 59.00



Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Preise in CHF inkl. 8% MWST

Wenn immer möglich, achten wir darauf, dass das Fleisch aus der Schweiz stammt.

Fleisch anderer Herkunft kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.



Weinkarte

Edition 2017

Wir haben für Sie, in Zusammenarbeit mit Vini Cappelletti, ein massgeschneidertes Weinangebot mit Trouvaillen aus der Schweiz und Europa selektioniert, welches die wunderbare Vielfalt der Traubensorten, der Vinifikation und den Terroires widerspiegelt. Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch weitere Weine, Grossflaschen und Weinbau Provenienzen anbieten.

Der Wein wirkt stärkend auf den Geisteszustand, den er vorfindet:
Er macht die Dummen dümmer, die Klugen klüger!
Jean Paul (1763-1825)

Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Sachbücher.
Louis Pasteur (1822-1895)

Es lebe die Freiheit! Es lebe der Wein!
Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



Die aktuellen Jahrgänge unserer Trouvaillen geben wir Ihnen auf Wunsch gerne an.



SCHAUMWEINE / CHAMPAGNER

ITALIEN

Prosecco Asti DOCG (trocken oder süss)

Martini

Piemont / Italien



100 % Glera ("Tondo")



Der Prosecco Spumante von Martini wird im Drucktank (Metodo Marinotti) bei kontrollierter Temperatur vergoren. So lassen sich Restzucker und Kohlensäure genau dosieren und das Traubenaroma wird geschont.

Lebhafte, strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. In der Nase ist der Prosecco aromatisch mit Noten nach Äpfeln und Akazien, im Gaumen elegant lieblich und im Abgang anhaltend und lebhaft mit einer ausgeglichenen Frische.

Preis pro Flasche zu

CHF 52.00

FRANKREICH

Champagner Bollinger Brut Cuvée Special

Maison Bollinger

Champagne / Frankreich



Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay



Mit dem Special Cuvée zeigt sich Bollinger von seiner besten Seite: Ein Champagner mit feiner Perlage, verführerischer Aromatik und einem langen Abgang. In der Nase wie im Gaumen zeichnet sich das Special Cuvée durch sehr vielschichtige, verwobene Aromen aus. Florale Noten fügen sich zu Obst und Beerenfrucht, ergänzt von einem Hauch von Röstaromatik. Ein unerhörter, langer Abgang führt alle Elemente zu einem meisterlichen Schlussbild zusammen. Das Special Cuvée ist besonders charakteristisch für den «Style Bollinger». Das Wissen von Bollinger zeigt sich in der Fähigkeit, jedes Jahr erneut eine Assemblage zu schaffen, die hinsichtlich Stil und Qualität einheitlich ist und in der das Bouquet der Aromen neu zusammengesetzt wird – woraus immer wieder diese einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Weinigkeit und Eleganz entsteht.

Preis pro Flasche zu

CHF 98.00

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Bärner Wy AC

Weingut Manuel Krebs
Bielersee / Twann / Schweiz



100 % Chasselas



In der Nase ein schöner Hauch von Banane und Mandeln. Leichter Anflug von Karamell. Finessenreich und cremig mit feinem Säurespiel, das den Wein trotz seiner Fülle wunderschön frisch erscheinen lässt. Der Körper geschmeidig und komplex.

Preis pro Flasche zu

CHF 44.00

Les Bois de Turretin Sauvignon blanc 1er Cru Genève AOC

Château des Bois
Genf / Schweiz



100 % Sauvignon blanc



Gelbe Farbe mit grünen Nuancen, im Mund zunächst intensiv, leicht geschlossen zu Anfang, geprägt durch eine Note frischen Eisenkrauts und rosa Grapefruit. Rund im Geschmack, unterstützt von einem feinen Säuregehalt. Die Frische dringt gleichgewichtig in die Mundmitte mit exotischen Anflügen von Johannis- und Stachelbeeren, sowie Zitrusfrüchten, um dann mit einem unnachahmlichen Mineralton wie Feuerstein und Schiesspulver zu enden. Ein reichhaltiger und komplexer Wein.

Preis pro Flasche zu

CHF 48.00

St. Saphorin Terravin AOC la Roche aux Vignes

Bernard Bovy
Waadt / Schweiz



100 % Chasselas



Der intensive Auftakt und die Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen hinterlassen in der Nase einen nachhaltigen Sinneseindruck. Im Gaumen präsentiert sich dieser typische St. Saphorin ebenso gehaltvoll, mächtig wie ausgewogen und mild. Im anhaltenden, vielschichtigen Finale zeigt sich der Charakter eines grossen Terroirs und die Qualität des Winzers.

Preis pro Flasche zu

CHF 38.00



Chardonnay Barrique

André Roduit

Wallis / Fully / Schweiz



100 % Chardonnay



Die Modewelle für diese Rebsorte hat auch im Wallis Einzug gehalten, wo sie sich mit Aromen, in denen sich Blumen und Früchte vereinen, auszeichnet. Der Chardonnay zeigt hier einen dichten und kräftigen Körper mit einer schönen Vornehmheit.

Preis pro Flasche zu

CHF 69.00

ITALIEN

Chardonnay della Venezia IGT Corte Giara

Allegrini

Venetien / Italien



100 % Chardonnay



Vielschichtiges Bukett mit blumigen und fruchtigen Noten. Delikat und frisch, fruchtig mit spritziger Säure. Von entschiedener, anhaltender Struktur.

Preis pro Flasche zu

CHF 32.00

Moonlite Bianco IGT

Rocca della Macie

Toscana / Italien



Pinot Grigio / Vermentino / Chardonnay / Trebbiano



Eine nicht ganz alltägliche Assemblage aus dem Herzen der Toskana.

In der Nase dezente Noten von weissen Flieder. Am Gaumen frisch und mineralisch, mit Nuancen von Zitrone und Ananas.

Preis pro Flasche zu

CHF 38.00

Roero Arneis DOCG Villata

Az. di Terra da Vino

Piemont / Italien



100 % Arneis



Die Arneis Traube ist eine autochthone Sorte der Region Piemont. Sie wird heute nur noch in relativ kleinen Mengen angebaut. Dieser gerne als Aperitif getrunkene Wein besitzt eine tiefe und reife Fruchtigkeit im Bukett. Im Geschmack ist er trocken, süffig und samtig weich mit einer kernigen Säure.

Preis pro Flasche zu

CHF 46.00

FRANKREICH

Sancerre AC

Dom. De la Barbotaine

Loire / Frankreich



100 % Sauvignon blanc



Weissweine aus Sancerre sind weltweit bekannt und berühmt für ihre ausgesprochene Fruchtigkeit und Reintönigkeit. Die sortentypischen Aromen in Kombination mit den terroir-spezifischen Noten ergeben ausgeprägte Charakterweine. Die Aromapalette reicht von frischer Beerenfrucht (Stachelbeeren, Johannisbeeren) über Noten von Agrumen hin zu grünlichen, herbalen Aromen. Der Auftakt im Gaumen ist klassisch und fruchtbetont. Es ist die knackige Frucht, die diesen Wein in den lange anhaltenden Abgang begleitet und ihm seinen Charakter verleiht.

Preis pro Flasche zu

CHF 54.00

Gewürztraminer Les Folastries AC (Restsüsse)

Josmeyer

Elsass / Frankreich



100 % Gewürztraminer



Unverkennbar Gewürztraminer: im Bouquet, im Gaumen und im Finale. Die reintönigen Aromen der Rose, die exotischen Gewürze verraten die Herkunft und die Rebsorte in der Nase. Dazu gesellen sich Aromen von Mango, frischem Ingwer. Dieser Gewürztraminer überzeugt durch sein elegantes, ausbalanciertes Zusammenspiel von fruchtiger Säure und Restsüsse. Er ist gehaltvoll, tiefgründig ohne jedoch zu körperreich, zu breit zu erscheinen. Eleganz und Harmonie sind bei diesem Gewächs das Thema. Ein Gewürztraminer, der von A bis Z Spass macht, gefällt und durch die gradlinige Art beeindruckt.

Preis pro Flasche zu

CHF 68.00

SPANIEN

Mocén DO Special Selection

Bodegas Antaño

Rueda / Spanien



100 % Verdejo



Die Verdejo-Traube bringt Gewächse mit ausgeprägtem Charakter hervor: fruchtige, trockene und frische Weine mit einem langen Abgang. So erinnert beispielsweise dieser Verdejo in der Nase an Pfirsich, Zitrusfrüchte und exotischen Gewürzen (Sternanis). Es ist ein fruchtiger Weisswein, der auf Anhieb gefällt und für viele eine echte Entdeckung darstellt!

Preis pro Flasche zu

CHF 39.00

ROTWEINE

SCHWEIZ

Bärner Wy AOC

Weingut Manuel Krebs
Twann / Bielersee / Schweiz



100 % Pinot Noir



Der Wein verwöhnt die Nase mit fruchtigen Aromen wie Zwetschge, Himbeere und Cassis und einer Brise Gewürze. Im Gaumen breitet er sich fruchtig, elegant und mit weichen Tanninen aus. In seiner Konstitution ist er mächtig und besitzt eine schöne Fülle.

Preis pro Flasche zu

CHF 48.00

Syrah du Valais AOC Grands Vins du Maraudeur

Cardonier & Lamon
Wallis / Schweiz



100 % Syrah



Die erstklassige Qualität des Traubengutes bildet die Grundlage für einen fruchtigen, reintönigen Syrah. Der sorten- und terroirtypische Ausdruck in der Nase und im Gaumen kommt voll zum Tragen. Dieser Syrah zeichnet sich aus durch einen würzigen, pfeffrigen Körper mit Biss. Gradlinig, strukturiert und nachhaltig präsentiert er sich im Abgang.

Preis pro Flasche zu

CHF 46.00

Ticirosso Merlot Ticino DOC

Zanini
Tessin / Schweiz



100 % Merlot



Dieser Merlot aus dem Tessin ist ein Hit! Der Auftakt in der Nase ist von intensiver Beerenfrucht und dezenter Gewürz- und Tabakaromatik geprägt. Die samtig intensive Textur und die wohldosierte Fruchtsäure verschmelzen im Gaumen zu einer gekonnten Einheit von Dichte und Fruchtigkeit, die bis in den nachhaltigen Abgang anhält.

Preis pro Flasche zu

CHF 44.00

Rompidée DOC

Chiodi

Tessin / Schweiz



100 % Merlot



Trauben aus kontrollierten Weinbergen in Tegna, Verscio und Cavigliano. Bordeaux-Vinifikation, mit einem Gärprozess von ca. 28 Tagen. Danach reift der Wein, je nach Jahrgang, während 16-18 Monaten in französischen Eichenfässern. Dieser Wein eignet sich besonders zu rotem Fleisch und Käse. intensive Nase, mit Waldbeeraromen, reifen Früchten, Lackritze, Vanille, leicht würzig.

Preis pro Flasche zu

CHF 94.00

ITALIEN

Primoduca Primitivo di Manduria DOC

Vinicola Mediterranea

Puglia / Italien



100 % Primitivo



Die Charakterzüge dieses südländischen Europäers präsentieren sich bereits in der Nase: Intensität, Konzentration, Gehalt und Nuancenreichtum. Das Bukett ist von reifer Fruchtaromatik, süsslich-exotischen Gewürznoten und einer Prise von Pfeffer und Röstaromen geprägt. Die grosse Stärke dieses Primitivo di Manduria DOC liegt in der Offenbarung von saftiger Gerbstofftextur und fruchtiger Struktur, begleitet von einem Süsseindruck, der kennzeichnend für reifes Traubengut ist. Es ist ein klassischer Italiener, der sowohl verführerisch-leckere als auch typisch-fruchtige Seiten aufweist.

Preis pro Flasche zu

CHF 38.00

Moro Cannonau DOC

Cantina Mesa

Sardegna / Italien



100 % Cannonau



Riecht nach roten Früchten, Himbeeren, zeigt sich warm, elegant, angenehme Tannine, gehaltvoll.

Preis pro Flasche zu

CHF 54.00

Barbera d'Alba Superiore DOC Croere



Az. Terra da Vino

Piemont / Italien



100 % Barbera



Die neuste „creazione“ aus dem Hause Terre da Vino ist ganz schlicht gesagt eine Wucht. Dieser Reinsortige aus Alba, der in Barriques ausgebaut worden ist, kann es ohne weiteres mit den besten Barberas aufnehmen. Zwar noch etwas jung besticht er schon jetzt durch seinen ungeheuren Aromareichtum. In der Nase voll und nuancenreich, im Gaumen kräftig, betörend, ausgewogen und warm. Das Finale dann langanhaltend und bemerkenswert elegant.

Preis pro Flasche zu

CHF 48.00

Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC



Aia Vecchia

Bolgheri / Italien



Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot



Ein grosses Gewächs aus den prestigeträchtigen Lagen des Médoc? Ein Premiumwein aus der Toskana? Das intensive Bouquet mit seiner Aromavielfalt und Intensität deutet auf eine klassische Assemblage hin. Die geschmeidigen Gerbstoffe, der nachhaltige Körper und die wohldosierte, fruchtige Struktur bilden eine harmonische Einheit, die grossen Weinen vorbehalten bleibt. Im anhaltenden Finale offenbaren sich dann die terroirspezifischen Charaktereigenschaften. Diese moderne Variante eines Klassikers keltert der Oenologe Nicola Scottini. Er zählt zu den Männern, die mit ihrem Knowhow und ihrer Intuition das Potenzial dieser Weinanbauregion erkannt und den Weinstil mitgeprägt haben. Der Sor Ugo ist Ursprung und intelligente Variation in einem – einfach so!

Preis pro Flasche zu

CHF 68.00

Preis pro Magnum (1,5lt)

CHF 146.00

Tor di Lupo Riserva DOC

Kellerei Andrian

Südtirol / Italien



100 % Lagrein



Ein intensives und komplexes Gewächs kündigt sich in der Nase an. Die Aromatik ist vielschichtig und lässt an Fruchtnoten (Cassis, Waldbeeren, Zwetschge, Sauerkirsche und Dörripflaumen) denken, an Gewürze wie Vanille, aber auch an Schokolade und Röstaromen (Kaffee, Zedernholz, Karamell) sowie an herbale Eindrücke, die an Waldboden und Minze erinnern. Eine straffe Struktur, reife Gerbstoffe und eine präsenste Fruchtsäure im Gaumen verleihen diesem Lagrein das Korsett eines grossen Weins, der Zeit braucht; Zeit zum Reifen und Ruhen, damit seine Anlagen die erwartete Harmonie und Eleganz voll zum Ausdruck bringen können.

Preis pro Flasche zu

CHF 78.00

Preis pro Magnum (1,5lt)

CHF 156.00

FRANKREICH

Combemale rouge Languedoc AOP

Château Ricardelle

Languedoc / Frankreich



Merlot / Cabernet Sauvignon / Marselan



Diese Assemblage aus dem sonnigen Süden mit der Signatur des Besitzers Pellegrini bietet viel: Im Auftakt eine intensive Aromapalette, die uns an fruchtige Beerenaromen erinnert, an Gewürze und an Kräuter der Garrigue. Der Schmelz, die fruchtige Struktur und der gehaltvolle Körper überzeugen im Gaumen und hinterlassen im spannenden Finale, das durch Frucht, eine dezente Herbheit und leicht süssliche Sinneseindrücke überzeugt, ein komplexes, vielschichtiges Bild.

Preis pro Flasche zu

CHF 46.00

SPANIEN

Parcela 23 Vino de la Tierra



Finca Constanca
Castilla / Spanien



100 % Tempranillo



In der Nase offenbaren sich gereifte Fruchtnoten, die an Zwetschge, Brombeere und schwarze Johannisbeere denken lassen. Dazu gesellen sich dezente Ausbauaromen (Zedernholz) und rauchige Noten. Das Traubengut (100% Tempranillo) stammt aus einer Parzelle: Parcela 23. Runde, samtige Gerbstoffe und eine fruchtige Struktur hinterlassen im Gaumen einen spannenden Sinneseindruck. Das fruchtige Finale ist lange anhaltend.

Preis pro Flasche zu

CHF 42.00

Come Vella Priorat DOQ



Finca Mas d'en Gil
Priorat / Spanien



Garnacha / Cabernet Sauvignon / Cariñena / Syrah



Ein Vergleich mit anderen europäischen Weinen lohnt sich: Coma Vella ist ein vielschichtiger Wein mit Struktur, mit viel Frucht und Stoff. Dieser sehr konzentrierte Wein hinterlässt einen starken Eindruck. So ist er beispielsweise geprägt von äusserster Dichte, von leckeren Süsnoten, die an Eingemachtes erinnern, und von einem fruchtbetonten Abgang. Ein Wein von einem besonderen Kaliber, der sich gekonnt in Szene zu setzen weiss.

Preis pro Flasche zu

CHF 82.00

Preis pro Magnum (1,5lt)

CHF 174.00

SÜSSWEINE ITALIEN

Moscato d'Asti DOCG Ca' du Giaj

La Casa in Collina

Piemont / Italien



100 % Moscato



Nach sanfter Pressung der Trauben und anschliessender Gärung des Mostes wird der Wein im Autoklav mit Kohlensäure angereichert. Dieser Moscato d'Asti überzeugt durch seine besonders lebendigen und frischen Aromen. Im Geschmack zeigt er sich uns mit einer runden, schmelzigen jedoch nicht klebrigen Süsse, die durch den prickelnden Abgang leicht an reife Äpfel erinnert.

Preis pro Flasche zu

CHF 58.00



Digestifkarte

Edition 2016



GRAPPA

2cl

Grappa Bianca di Arneis „la Villa“

Azienda Terra da Vino

40%

8.00

Grappa di Moscato Riserva 36 Monate

Villa da Varda



40%

12.00

Grappa di Brunello Riserva Gran Cru 36 Monate

Ausbau in gebrauchten Barrriques
des toskaner Weinguts Castello Romitorio



40%

18.00

COGNAC

Cognac VS

Hennessy



40%

8.00

Cognac Sélection VS

A.E. Dor



40%

12.00

Cognac Albane Grand Champagne No.1

A.E. Dor



40%

18.00

FRUCHTBRÄNDE

2cl

Kirsch Basler Langstieler Nr.2

Humbel 43% 12.00

Quittenbrand Nr. 12

Humbel 43% 14.00

Luzerner Williamsbrand

Gunzwiler 40% 14.00

Berner Rosenapfelbrand Barrique

Gunzwiler  40% 16.00

Vieille prune Barrique

Gunzwiler  40% 14.00

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP

Baron de St. Feux  40% 14.00

Bas Armagnac Les Grands Assemblage 12 ans

Darroze  43% 18.00

CALVADOS

Calvados Sélection Coeur de Lion

Christian Drouin  40% 8.00

Calvados Pays d'Auge Hors d'Age 15 ans

Château du Breuil  41% 16.00



Softgetränke & Bier Karte

Edition 2016

CHF

SOFTGETRÄNKE

Valser mit / ohne Kohlensäure Glasflasche	75cl	7.50
Softgetränke Offenausschank	30cl	5.00
Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Nestea Lemon	150cl	14.50
Lemon, Tonic	100cl	12.00
Michel Orangensaft	100cl	12.00
Red Bull normal und sugarfree	25cl	6.00

BIERE GEBRAUT IN DER FELSENAU

Bärner Junker offen, im Glas	25cl 5.2%	5.50
Bärner Junker Panaché offen im Glas	25cl	5.50
Bärner Müntschi edeltrüb, Flasche	33cl 4.8%	7.00
Bärni dunkel, Flasche	33cl 5.2%	7.00
Bügel-Spez, Flasche	50cl 5.2%	9.00
Bärner Weizen, Flasche	50cl 5.2%	9.00
Schümli alkoholfrei, Flasche	33cl	5.00
Bärner Junker 5-Liter Partyfass (nur auf Vorbestellung)	500cl 5.2%	68.00

KAFFEE

Kaffee / Espresso oder Tee (Minze, Schwarz)	4.00
---	------

BOWLE

Früchtebowle (saisonal) mit Alkohol, 6 Liter, ca. 30 Portionen	135.00
Früchtebowle (saisonal) ohne Alkohol, 6 Liter, ca. 30 Portionen	90.00
Früchtebowle (saisonal) mit Alkohol, 4 Liter, ca. 20 Portionen	90.00
Früchtebowle (saisonal) ohne Alkohol, 4 Liter, ca. 20 Portionen	60.00
Früchtebowle (saisonal) mit Alkohol, 2 Liter, ca. 10 Portionen	45.00
Früchtebowle (saisonal) ohne Alkohol, 2 Liter, ca. 10 Portionen	30.00

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Preise in CHF inkl. 8% MWST

Wenn immer möglich, achten wir darauf, dass das Fleisch aus der Schweiz stammt.

Fleisch anderer Herkunft kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

SPIRITUOSEN (pro Flasche)

Im Flaschenpreis inbegriffen:

5x Red Bull (25cl) oder 1 Flasche Tonic / Lemon (100cl) / Coca Cola oder Sprite (150cl)

Wodka Eristoff white	70cl	37.50%	140.00
Wodka Eristoff red / black	70cl	20.00%	140.00
Rum Bacardi white / black	70cl	37.50%	140.00
Whiskey William Lawson's	70cl	40.00%	140.00
Gin Bombay Sapphire	70cl	37.50%	160.00
Rum Bacardi Reserva	70cl	40.00%	160.00
Jack Daniel's Old No. 7	70cl	43.00%	160.00
Wodka Grey Goose	70cl	40.00%	180.00
Wodka Grey Goose	150cl	40.00%	350.00

Weitere Getränke ab Barkarte.



Allgemeine Informationen

Kommentar zu Apero Variationen:

Alle Angebot nur auf Vorreservation möglich.

Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Cocktail Variationen zusammenstellen, gemäss Ihren Wünschen.

Ebenfalls können wir Live Cooking Stationen, Live Desserts Show, usw. für Sie organisieren.

Die Mindestpersonenzahlen können gegen einen Aufpreis unterschritten werden.

Kontaktieren Sie uns jederzeit wir beraten Sie sehr gerne und kompetent.

Bitte beachten Sie folgendes:

Apéro simple – als kleiner Snack berechnet – 100 % der Häppli pro Sorte pro Pers.

Apéro medium – als Zwischenverpflegung berechnet - 80 % der Häppli pro Sorte pro Pers.

Cocktail riche – als Mahlzeit berechnet - ca. 70 % der Häppli pro Sorte pro Pers.

Weitere kulinarische Erlebnisangebote

Weinseminare – Sensorikparcours – Teamkochen – Champagner Säbeln – Sektpyramide, Show Dessertbuffet von Pâtisserie Weltmeister Rolf Mürner, Käsebuffet von Jumy oder Bruni und vieles mehr...

Produktedeklaration:

Wenn immer möglich, achten wir darauf, dass das Fleisch aus der Schweiz stammt.

Fleisch anderer Herkunft kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Service Art

Bitte beachten Sie, dass wir die kalten, warmen, sowie süssen Häppli auf gemischten Teller Ihren Gästen präsentieren und an den Tischen einsetzten und ständig ausgewechselt werden.

Wir vermeiden Häpplibuffets im Sinne Ihrer Gäste und unserer Qualitäts Philosophie.

Preise

Alle obengenannten Preise enthalten die gesetzliche MWST von 8 %.

Angebots-, Preisänderungen und Jahrgangswchsel bei den Weinen behalten wir uns vor.

Jugendschutz

Wir beachten und setzten den gesetzlichen Jugendschutz konsequent um.

Zahlung

Wir akzeptieren im ganzen Bierhübeli Debit- und Kreditkarten.

Kundengeschenke / Give aways

Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung für Kundengeschenke wie Hausgemachte Chutneys, Feinkost Geschenkkörbe, Grissini Gigante und viele weitere Ideen.