

# RAIFFEISEN **F**orum

**für Wirtschaft, Politik und Gesellschaft**

## CATERINGKARTE 2025

Wir verwöhnen Sie zum Lunch, zum Nachmittags-Kaffee aber auch zum Nachtessen mit frischen und saisonalen Speisen, so dass Sie gestärkt durch einen erfolgreichen Tag kommen.

Wir arbeiten mit hochwertigen und nachhaltigen Zutaten, dafür setzen wir uns ein.

**1**

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unsere Auswahl an Köstlichkeiten.

Wir freuen uns darauf, Sie bewirten zu dürfen.

**Tobias Lehmann**  
Restaurant Manager

**SV Restaurant**  
Mattehof Gastronomie  
T +41 31 398 07 45  
mattehof@sv-group.ch





## APÉRO

### AUS DER VORRATSKAMMER DES KÜCHENCHEFS

pro Person 27.80

---

- Trockenfleisch, Salsiz
- Käseplatte
- Essiggemüse 
- Trauben und Nüsse 
- Nussbrot und Zopf

### APÉRO PÄCKLI MINI

pro Person 19.90

---



- Sbrinz Möckli mit Zitronenzeste
- Gemüsestängeli mit Dip
- Grissini mit Rohschinken
- Mini-Cornets gefüllt mit Thonmousse
- Pouletspiesschen mit Sweet Chilli Sauce

2

### APÉRO PÄCKLI BASIC

pro Person 22.90


---

- Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto
- Mini Partybrötchen mit Rohschinken
- Mini Partybrötchen mit Hummus 
- Antipasti (zweierlei Oliven, Dörrtomaten und eingelegte Peperoni) 
- Crevettensalat mariniert mit Knoblauch und Chili
- Tiramisu

## APÉRO PÄCKLI MEDIUM

---

pro Person 30.80

- Mini Laugengipfeli mit Hummus
- Mini Tartelettes gefüllt mit Rauchlachsmousse
- Bündnerfleischröllchen mit Frischkäse
- Cherrytomaten und Oliven am Spiess 
- Gemüsestängeli im Weck mit Dip
- Pouletspiesschen mit Sataysauce
- Lauch-Quiche
- Hausgemachter Fruchtekuchen



## STEHLUNCH UND -DINNER

### APÉRO RICHE

## BERNER SPEZIALITÄTEN

### WAS DAS BERNBIET ALLES HERGIBT pro Person 34.50



---

- Rohschinken, Hauswurst, Bergkäse, Berner Rauchschinken
- Sauerkraut mit Petersilie dazu Kartoffeln und Wienerli
- Berner Rösti mit Pilzen und Tomaten
- Gebrannte Crème

4

### VON DER GRIMSEL BIS ZUM BIELERSEE pro Person 39.90

---

- Regionaler Saison-Blattsalat mit Gemüse aus dem Seeland 
- Emmentaler Käse-Knöpfli und Wurzelgemüse
- Vegane Seeländer Rüepli-Ravioli mit Kräutersauce 
- Rindsauerbraten mit Kartoffelstock
- Mandelbärchen Tiramisu

# QUER DURCH DIE SCHWEIZ

## WÄHLEN SIE 3-5 KOMPONENTEN PRO PERSON

(EXKL. SERVICE)

Preis für 3 Komponenten	CHF 28.90
Preis für 4 Komponenten	CHF 34.50
Preis für 5 Komponenten	CHF 39.90





Empfehlung für einen Stehlunch/-Dinner:  
mind. 1 Vorspeise, 2 warme Komponenten, 1 Dessert

Alle Speisen werden portioniert pro Person in kleinen Schälchen oder Weck-  
Gläsern serviert.

Je nach Anlass ist es möglich, eine Auswahl an Speisen auf kleinen Teller  
anzurichten, um einen angeregten Austausch unter den Teilnehmern zu  
fördern.

## KALTE VORSPEISEN

---





- Regionaler Saison-Blattsalat mit Gemüse aus dem Seeland 
- Vegetarisches Tartar (grillierter tomatierter Gemüsemix) mit Knusperbrötli
- Karottensalat mit Orangenfilet und Nüssen 
- Marrokanischer Couscous-Salat mit Minze 
- Roastbeefröllchen mit Sellerie gefüllt
- Asiatischer Gemüsesalat mit Sojadressing und Sesamöl 
- Griechischer Salat

5

## WARME SPEISEN

### VEGETARISCH

---

- Berner Spätzlipfanne mit Röstzwiebeln und Wurzelgemüse
- Herzenteigwaren mit Tomaten- und Mozzarellafüllung an  
Peperonirahmsauce
- Vegane Seeländer Karotten-Ravioli mit Kräutersauce 
- Riz Casimir mit Tofu 
- Süsskartoffel-Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosmilch 
- Rosmarin-Polentaschnitte mit rassicem Peperonatadipp
- Vegetarische Bündner Capuns
- Vegane Okara-Bällchen mit rassicem Tomaten-Jaipurdipp  
auf Baba Ganoush 

## FLEISCHGERICHTE

---

- Pouletgeschnetzeltes süss & sauer mit Ananas, Kefen und Peperoni mit Pilawreis
- Hiesiges Poulet an Paprikarahmsauce mit Reis
- Papet Vaudoise: Rahmlauch mit Kartoffeln und Waadtländer Saucisson
- St. Galler Olma Bratwurst mit Kartoffeln
- Bündner Capuns mit Salsiz an Crèmesauce (*auch vegetarisch erhältlich; ohne Salsiz*)
- Kalbsvoressen an Weissweinsauce mit Silberzwiebeln, Brotcôtons und Kartoffelstampf
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
- Eringer Rindfleisch-Teigwarentaschen mit Walliser Bergkäse und Schnittlauchsauce
- Tessiner Rindfleischvogel mit Gemüsesauce auf Polenta
- Rindfleischragout mit Salbei und Kartoffelstock

## FISCHGERICHTE

---



- Belper Forelle an Kräuterbutter mit Salzkartoffeln
- Saibling pochiert an Estragonsauce mit Trockenreis

6




## GEMÜSE ALS BEILAGE

CHF 6.50




---

- Grilliertes Saisongemüse 
- Grillgemüse mit Feta
- Rassige Peperonata (Gemüsewürfel an Tomatensauce, frischem Thymian und Rosmarin) 
- Randen aus dem Ofen mit Mini-Briekäse
- Karotten-Lauchgemüse
- Rahmlauch mit Kartoffelwürfelchen

### NACH SAISONALER VERFÜGBARKEIT:

- Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni 
- Kürbisgemüse aus dem Ofen 
- Tomatiertes Wurzelgemüse mit Petersilie (Karotten, Knollensellerie, Schwarzwurzel) 


## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

- Tiramisu Variation: Saisonale Früchte  
Klassisch  
Appenzeller Biberfladen  
Berner Mandelbärchen
- Bündner Nusstorte
- Schokoladenmousse
- Apfelkuchen
- Süssmostcrème
- Beeren-Streuselkuchen
- Saftige Brownie-Dreiecke
- Gebrannte Crème
- Genfer Birnenkuchen mit Rosinen und Weisswein
- Saisonfrüchte im Glas 
- Vegane Himbeer-Quarkschnitte 
- Veganer Aprikosen-Haselnusskuchen 




# SAISONKARTE

(NACH VERFÜGBARKEIT)

## FRÜHLING (MÄRZ-MAI)

- Spargelsalat mit Rohschinken
- Mit Pesto marinierte Spargeln und Mozzarellakugeln
- Couscoussalat mit Spargeln und Sprossen 
- Spargelragout mit Gnocchi
- Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce und Rösti
- Vanillecrème mit Erdbeeren

## SOMMER (JUNI-AUGUST)

- Sommer-Blattsalat mit Pfirsich 
- Taboulé Salat mit Gemüsewürfeln 
- Melonencocktail mit Minze 
- Spinatgnocchi mit Tomatenpesto
- Pouletspiesschen mit Sesamreis
- Panna Cotta mit Beerencoulis

## HERBST (SEPTEMBER-NOVEMBER)

- Nüsslersalat mit Ei und Croûtons
- Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Käse überbacken
- Rehgeschnetzeltes mit Spätzli und Trauben
- Hirschpfeffer mit Spätzli und Pilzen
- Vermicelles mit Meringue

## WINTER (DEZEMBER-FEBRUAR)

- Süsskartoffelstampf mit Gemüsebrunoise-Sauce
- Rindshackfleischkugeln an Tomatensauce mit Jalapeños auf Polenta
- Rindsragout an Steinpilzsauce mit Pastinakenstampf
- Shakshuka mit Kürbis



# ZUSATZKOSTEN

Pro Mitarbeiter/in (ab 20 Personen verrechnen wir 2 Mitarbeitende)	pro Stunde	60.00
Transport	pro Fahrt	89.00



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>

Meldung definitive Personenanzahl: 7 Tage vorher

9

## DEKLARATION

Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Schweinefleisch, Fisch: Schweiz  
Crevetten: Vietnam Zucht  
Hirsch, Reh: Europa