

**restolike – dein Partner**

für kulinarische Herausforderungen im Raiffeisen Forum

## WIR SIND RESTOLIKE

**Mit Leidenschaft für Qualität und Kreativität vereinen wir lokale und nachhaltige Zutaten zu einzigartigen Geschmackserlebnissen und unvergesslichen Momenten.**

Wir bei restolike stehen für herausragende Kulinarik, nachhaltige Werte und bleibende Erlebnisse. Unsere Mission ist es, mit kreativen Konzepten, kulinarischer Expertise und höchster Handwerkskunst Menschen zu begeistern.

Dabei setzen wir unseren Fokus auf regionale Produkte von höchster Qualität. Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Gleichzeitig bauen wir eine loyale Community aus Kunden, Partnern und Mitarbeitern auf, die unsere Werte teilen und unser Wachstum begleiten.

Wir von restolike stehen für Qualität und Leidenschaft und sind daher dein idealer Partner für kulinarische Herausforderungen



oben v. l.: Ladina, Fabian, Remo, Simon | unten v. l.: Noah, Alina, Marc



**restolike**  
CREATIVE FOOD

**Stehlunch**  
gourmet favorites by restolike

## STEHLUNCH | Variante A

### KALT:

**Gurke | Gazpacho** *(vegan)*

Kalte Gurkengazpacho

**Thymian | Prosciutto | Zwiebel**

Thymian-Focaccia mit Frischkäsecrème, 8 Monate gereiftem Hofer-Prosciutto und eingelegten roten Zwiebeln

**Grissini | Kräuter** *(vegan)*

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

---

### WARM:

**Ei | Erbse | Speck**

Onsenei mit Erbsenragout, Beurre blanc und Speckcrumble

**Falafel | Kräuter | Joghurt** *(vegan möglich)*

Falafelspiess mit frischen Kräutern und Gewürzjoghurt

---

### DESSERT:

**Weisse Schokolade | Holunder**

Mousse aus weisser Schokolade mit eingemachtem Holunder

**Blätterteig | Honig | Joghurt**

restolike-Crèmeschnitte mit karamellisiertem Blätterteig und Joghurt-Honigmousse

### Preis:

**Stehlunch | CHF 40.50**

7 Stück pro Person:

3 kalte, 2 warme, 2 süsse Kreationen

## STEHLUNCH | Variante B

### KALT:

**Zwetschge | Rosmarin | Käse**

Rosmarin-Brioche mit eingelegten Zwetschgen und La Bouse-Weichkäse

**Sesam | Rind | Hollandaise**

Sesam-Cornet aus dunklem Sesam, gefüllt mit einer aufgeschlagenen Hollandaisecreme und Rindstatar, garniert mit frischen Sprossen

**Grissini | Kräuter *(vegan)***

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

---

### WARM:

**Pilz | Kresse | Berliner**

Hausgemachte Berliner mit cremiger Füllung aus Schweizer Pilzen garniert mit Kapuzinerkresse

**Kalb | Kartoffel**

Sous-vide gegartes Kalbsragout im Glas mit Kartoffelespuma

---

### DESSERT:

**Philadelphia | Himbeere | Vanille**

New York Cheesecake mit Himbeercoulis und Knusperhippe

**Weisse Schokolade | Holunder**

Mousse aus weisser Schokolade mit eingemachtem Holunder

### Preis:

**Stehlunch | CHF 40.50**

7 Stück pro Person:

3 kalte, 2 warme, 2 süsse Kreationen

## STEHLUNCH | Variante C | *vegetarisch*

### KALT:

**Rande | Karotte | Kerbel** *(vegan)*

Knackiger Randen Wan Tan, gefüllt mit einer Karottencreme und mariniertem Kerbel

**Frischkäse | Tomate | Cornet**

Sesam-Cornet, gefüllt mit Frischkäsecrème und Tomatenchutney

**Gemüse | Chips** *(vegan)*

Hausgemachte Gemüsechips

---

### WARM:

**Kohlrabi | Radieschen | Dill** *(vegan)*

Lauwarmes Kohlrabi-Ceviche mit Kohlrabimousse, eingelegten und frischen Radieschen

**Polenta | Safran | Aprikose**

Knusprige Tessiner Safranpolenta mit Aprikosenketchup und Dill

---

### DESSERT:

**Kaffee | Vanille | Biscuit**

Tiramisu im Glas mit Biscuitcrumble, Vanille-Mascarponecrème und Kaffeeschaum

**Erdnuss | Karamell | Schokolade**

Hausgemachter «Snickers» mit Erdnüssen, Salzkaramell und dunkler Schokolade

### Preis:

**Stehlunch | CHF 40.50**

7 Stück pro Person:

3 kalte, 2 warme, 2 süsse Kreationen



**restolike**  
CREATIVE FOOD



**Apéro Riche**  
gourmet favorites by restolike

## APÉRO RICHE

Wähle zwischen Variante A, B oder C  
und ergänze das Apéro Riche mit 3 ausgewählten Kreationen

### KALT:

**Tartelett | Käse | Zitrone**

Knuspriges Tartelett, gefüllt mit gerösteter Blumenkohlcrème, Frischkäsemousse und Zitronengelee

**Lachs | Gurke | Petersilie**

Swiss Alpine Lachs aus Lostalio, mi-cuit gegart, mit süss-sauren Gurken und Petersilienschaum

**Karotte | Rauch | Frischkäse**

Knuspriges Tartelett, gefüllt mit geräuchertem Karottentatar und eingelegten Karotten

---

### WARM:

**Kalb | Aprikose | Gewürze**

Kalbskebab-Spiess mit gerösteten Gewürzen und Aprikosenketchup

**Rind | BBQ | Apfel**

Mini-Rindsburger mit BBQ-Sauce, Apfelchutney und Lattichsalat

**Pilz | Kresse | Berliner**

Hausgemachte Berliner mit cremiger Füllung aus Schweizer Pilzen garniert mit Kapuzinerkresse

**Mais | Zitrone | Kräuter *(vegan)***

Gefüllte Maisdumplings mit Zitronenschaum und frischem Kerbel

---

### DESSERT:

**Erdnuss | Karamell | Schokolade**

Hausgemachter «Snickers» mit Erdnüssen, Salzkaramell und dunkler Schokolade

**Blätterteig | Honig | Joghurt**

restolike-Crèmeschnitte mit karamellisiertem Blätterteig und Joghurt-Honigmousse

### Preis:

**Apéro Riche | CHF 54.00**

10 Stück pro Person



**restolike**  
CREATIVE FOOD



**Apéro**  
gourmet favorites by restolike

## APÉRO

### KALT:

#### Sesam | Rind | Rande

Sesam-Cornet mit dunklem Sesam, gefüllt mit einer Creme aus auf Salz gebackenen Randen und einem Tatar vom Rind, garniert mit Schnittlauch

#### Rosmarin | Prosciutto | Frischkäse

Hausgemachtes, getoastetes Rosmarinbrioche mit acht Monate gereiftem Hofer Prosciutto, mariniertem Frischkäse und eingelegten Zwiebeln

#### Kürbis

Kalt gerösteter Kürbiscappuccino, verfeinert mit grünem Öl

#### Kohlrabi | Kichererbsen | Radieschen *(vegan)*

Kohlrabi-Wan-Tan, gefüllt mit Gewürzhummus, eingelegten Radieschen und Dill

#### Grissini | Kräuter *(vegan)*

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

### Preis:

**Apéro | CHF 25.00**

5 Stück pro Person

5 kalte Kreationen





restolike  
CREATIVE FOOD

**Grobe Klassiker**  
gourmet favorites by restolike

## GROBE KLASSIKER

### **Chäs & Fleisch**

Käse-Fleischplatte mit verschiedenen Spezialitäten von der Jumi Käserei und Hofer Metzger

### **Späckzöpfe und Hausbrot**

Frische 2m Speckzöpfe und knuspriges Hausbrot von unserem Partner Ueli der Beck

### **Saisonales Gemüse**

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse aus der Region Kichererbsen Gewürzhumus

### **Preis:**

Grobe Klassiker | CHF 25.00



**restolike**  
CREATIVE FOOD





## WELCOME-DRINK

### KLASSIKER

**«Bern 77» | CHF 7.50**

Holunderblütensirup, Zitronensaft und alkoholfreier Schaumwein

**«Bern 77» Virgin | CHF 7.00**

Holunderblütensirup, Zitronensaft und Schaumwein

---

### FRÜHLING

**Rhabarber-Minze Spritz | CHF 7.50**

Rhabarbersirup, Schaumwein, Mineralwasser und Minze

**Rhabarber-Minze Virgin | CHF 7.00**

Rhabarbersirup, alkoholfreier Schaumwein, Mineralwasser und Minze

---

### SOMMER

**Wild Berry Gin Tonic | CHF 7.50**

Wild Berry Toni mit alkoholfreiem Gin, saisonale Beeren

**Wild Berry Gin Tonic Virgin | CHF 7.00**

Matte Dry Gin mit Wildberry Tonic und saisonalen Beeren

---

### HERBST

**Apfel-Ingwerer | CHF 7.50**

Ingwerer, Apfelsaft, Mineralwasser und Apfelschnitz

**Apfel-Ingwerer Virgin | CHF 7.00**

Alkoholfreier Ingwerer, Apfelsaft, Mineralwasser und Apfelschnitz

---

### WINTER

**Glühwein Tonic | CHF 7.50**

Matte Dry Gin mit Glühwein, Tonic und Eis

**Glühmost Tonic | CHF 7.00**

Alkoholfreiem Gin mit Glühmost, Tonic und Eis

## GETRÄNKE

### OHNE ALKOHOL

**Orangensaft | 1l | CHF 9.50**

Frisch gepresster Orangensaft

**Vivi Soda | 3.3dl | CHF 5.50**

Verschiedene Geschmäcker | Mehrwegflasche

**Felsenau Schümli | 3.3dl | CHF 5.80**

Alkoholfreies Bier | Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

---

### MIT ALKOHOL

**Bärner Müntschi | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

**Bärner Junker | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

**Bärner Amber | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

## WEIN

### SCHAUMWEIN

**Les révieres | 2022 | 7.5dl | CHF 58.50**

Schaumwein | Pinot Noir | REBGUT DER STADT BERN, ST. PETERSINSEL, BE

---

### ROSÉWEIN

**Hämmerli Rosé de Pino Noir | 2023 | 7.5dl | CHF 54.00**

Roséwein | Pino Noir | WEINGUT HÄMMERLI, INS

---

### WEISSWEIN

**Cuvée blanc | 2023 | 7.5dl | CHF 50.40**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH

Chasselas | Sauvignon blanc | Petite Arvine | ST-PIERRE-DE CLAGES, VS

**Chasselas | 2023 | 7.5dl | CHF 53.10**

Weisswein | Chasselas | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Les Deux | 2022 | 7.5dl | CHF 81.00**

Weisswein | Chardonnay | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Ausbau:** 10 Monate Doppel-Barrique (100% neues Holz)

**Produktionsmenge:** 561 Flaschen

**Geschmack:** betörender Schmelz | Mandeln | Butters toast | Apfel | Honig | Kräuter

**Hämmerli Sauvignon Blanc AOC | 2023 | 7.5dl | CHF 60.75**

Weisswein | Sauvignon Blanc | WEINGUT HÄMMERLI, INS

# WEIN

## ROTWEIN

### Cuvée Rouge | 2020 | 7.5dl | CHF 53.10

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH, Rotwein | Merlot, Cabernet F., Cabernet S., Gamaret | Agriloro S.A., TI

**Ausbau:** 10 Monate Barrique (altes Holz)

**Alkohol:** 13% vol.

**Geschmack:** rubinrot | Beeren | Zwetschgen | harmonisch | ausgewogen | elegant

### Pinot Noir | 2023 | 7.5dl | CHF 57.60

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Ausbau: 6 Monate 80% Barrique (1-jährig) | 20% Stahltank Spontanvergoren

Alkohol: 12.5% vol.

### Hämmerli Syrah Bern AOC | 2021 | 7.5dl | CHF 68.40

Rotwein | Syrah | WEINGUT HÄMMERLI, INS

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Alkohol:** 12.5% vol.

### Gaucheten | 2023 | 7.5dl | CHF 91.00

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Ausbau:** 10 Monate Barrique (100% neues Holz)

**Alkohol:** 13.5% vol.

**Produktionsmenge:** 789 Flaschen Auszeichnung: Silber Medaille Grand Prix du Vin Suisse 2022

**Geschmack:** Mineralität | Erde | Kräuter | würzig | Waldbeeren

«Je nach Nachfrage, können sich die Jahrgänge der Weine noch anpassen.»

**Folgende Kosten kommen je nach Aufwand noch dazu.****Personal:**

Stundenansatz, Kosten Aufwand Mitarbeitende:

Arbeitsbereich

Aufbau, Logistik, Vorbereitungen CHF 60.00

Küche, Buffetbetreuung, Anrichten CHF 70.00

Service, Gästebetreuung CHF 70.00

Kosten Aufwand Mitarbeitende werden nach effektiv geleisteten Stunden verrechnet

---

**Transport:**

Von Hindelbank direkt zu deinem Anlass im Raiffeisen Forum.

Distanz:

Bis 25 km pro Weg 50.00



## DAS PRODUKT IM ZENTRUM

### Unsere Partner:

Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen! Um unserem Motto «lokal und nachhaltig mit garantierter Frische und einzigartigem Geschmack» treu zu bleiben und unseren Gästen die beste Qualität zu bieten, dürfen wir unter anderem folgende Unternehmen zu unseren Partnern zählen:

---

### Food:

<b>Salz:</b>	Sel des Alpes, Bex
<b>Gemüse:</b>	Gemüse Landlicht, Burgdorf
<b>Gemüse:</b>	Espro, Uetendorf
<b>Gemüse:</b>	Natürlich Moser
<b>Fleisch:</b>	Hofer Metzg, Schönbühl
<b>Fleisch und Fisch:</b>	Fideco, Murten
<b>Olivenöl:</b>	Cavallo d'Oro, Bern
<b>Käse:</b>	Jumi, Boll

### Getränke:

<b>Getränke allg.:</b>	Kummer Getränke, Burgdorf
<b>Wein:</b>	DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN
	Mille vins, Bern