



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)

Falafelpiess 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 Himbeer coulis 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 Safrapolenta 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 Lostallo, 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

Große Klassiker
gourmet favorites by restolike

GROBE KLASSIKER

Chäs & Fleisch

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

Späckzüpfen und Hausbrot

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

Saisonales Gemüse

Hausgemachtes eingelegtes Gemüse aus der Region Kichererbse Gewürzhumus

Preis:

Grobe Klassiker | CHF 25.00



WELCOME-DRINK

KLASSIKER

«Bern 77» | CHF 7.50

Holunderblütsirup, Zitronensaft und alkoholfreier Schaumwein

«Bern 77» Virgin | CHF 7.00

Holunderblütsirup, 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 Schümlis | 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 | Buttertoast | 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:

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

Getränke:

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