



RESTAURANT BILDUNGS- UND  
KULTURDIREKTION  
BERN

# Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

**Roland Frauchiger**  
Restaurant Manager  
T +41 31 633 85 33  
[bkd.bern@sv-group.ch](mailto:bkd.bern@sv-group.ch)

SV (Schweiz) SA  
Bildungs- und Kulturdirektion Kt. Bern  
Sulgeneckstrasse 70  
3005 Bern  
[bkd.sv-restaurant.ch](http://bkd.sv-restaurant.ch)



## FRÜHSTÜCK

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 5.50

---

Kaffee, Tee , Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

**ZMORGE-PÄCKLI GENUSS** Stück 8.50

---

Kaffee, Tee und Orangensaft, Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen,  
süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

**KAFI UND GIPFELI** Stück 3.50

---

Kaffee oder Tee, mit Gipfeli oder Brötchen  
Bis 25 Personen Nespresso Kaffeewagen

2

## À LA CARTE

### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Dinkelbrötchen und Rusticobrötchen	Stück	1.70
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.30

### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Hausgemachtes Birchermüesli im Glas serviert	Stück	3.50
Homemade Power Joghurt	Stück	3.50
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	3.50
Saisonale geschnittene Früchte		



## PAUSEN

### ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –  
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

---

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen  
Nussstangen, Plundern und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –  
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 9.50

---

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, geschnittene Früchte, Gemü-  
sestängeli und Quarkdips

3

### SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Re- gion	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	4.90
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	4.50
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken	Stück	4.90
Rustico-Sandwich mit Gemüsetatar und gereiftem Käse	Stück	4.80
New York Style Bagel mit Tomaten und Mozzarella	Stück	6.50
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	Ab 4.80
Zopf mit Fleischkäse	Stück	4.80
Sesamcracker	Stück	3.50



## APÉRO

### APÉRO-PÄCKLI

Gerne beraten wir Sie persönlich und offerieren Ihnen ein persönliches und saisonales Apéro-Päckli

<b>SCHWEIZER REISE</b>	Stück	12.50
------------------------	-------	-------

---

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli

<b>APÉRO RICHE</b>	Stück	26.00
--------------------	-------	-------

---

- Pincho mit Räucherlachs, Roastbeef oder Rohschinken
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Saisonales Früchtespiesschen



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

#### LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI Pro Person 11.50

---

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot der Bäckerei Fürst

#### AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF Pro Person 14.50

---

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Brot vom Beck und hausgemachter Zopf

#### GRÜNER DAUMEN Pro Person 3.50

---

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip

## À LA CARTE

#### SANDWICHES

---

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	55.00
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	6.50
Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Salat	Stück	5.50
Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	5.50
Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	6.50
Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eisbergsalat	Stück	5.50



## APÉRO

### KALTE HÄPPCHEN

---

Pincho mit Salami, Brie , Ei oder Gemüsetatar	Stück	2.80
Pincho mit Räucherlachs, Roastbeef oder Rohschinken	Stück	3.00
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.60
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.60
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.60
Parmesanmöckli	Stück	2.20
Zucchini- Rauchlachsrollchen mit Ziegenkäse	Stück	4.00
Hausgemachter Speckzopf	Pro Pers.	2.50

### WARMER HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im Bun	Stück	4.50
Schinkengipfel	Stück	3.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	3.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.50

### SÜSSES

---

Saisonale Früchtespiesschen	Stück	2.50
Hausgemachter Fruchtsalat im Glas	Stück	2.90
Friandises Amaretti	Stück	2.50
Gebrannte Crème im Glas	Stück	3.50



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.90
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Rivella blau	5 dl	3.00
Sinalco/Elmer Citro	5 dl	3.00
Focus Water	5 dl	3.80
Apfelsaft	5 dl	2.90
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	3.50
SV Lemonade Fair Trade	5 dl	3.50
Orangensaft	5 dl	6.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1,5 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,5 Liter	5.50

7

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.20
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.00

### WEISSWEINE

Les Frères Dutruy, Chasselas Bio	75 cl	23.90
Schafiser Bielersee AOC Pinot Gris, Rebgut der Stadt Bern	75 cl	28.50



## GETRÄNKE

### ROTWEINE

Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	21.00
Schafiser Bielersee AOC, Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern	75 cl	28.20

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Millesimato	75 cl	21.50
-------------------------------	-------	-------

### BIER

Bärner Müntschi in der Bügelflasche	33 cl	4.50
Schümli Bier, alkoholfrei	33cl	4.50





## ALLGEMEINE HINWEISE

### RÄUMLICHKEITEN

Ihr Event können Sie gerne im Restaurant mit Terrasse durchführen.  
Im Gebäude stehen modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungs-  
zimmer bereit. Für Anfragen Raumreservierungen melden Sie sich bitte  
beim Empfang der Bildungs- und Kulturdirektion, 031 633 85 11.

### BEDINGUNGEN

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raumkosten.  
Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in  
Rechnung gestellt.  
Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

9

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Einsätze ab 16.00 Uhr	pro Stunde	60.00
Kader: Einsätze ab 16.00 Uhr		80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

---

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch,  
Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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

