



**BISTRO MEDI
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.

Johanna Brügger

Restaurant Manager

T +41 31 331 30 52

F +41 31 331 30 54

Johanna.bruegger@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

Bistro Medi

Max-Dätwyler-Platz 2

CH-3014 Bern

bistromedi.sv-group.ch



START IN DEN MORGEN

NACH WUNSCH

BACKFRISCH

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.30
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.30
XL Laugengipfel	Stück	2.20
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.40
Bio Urdinkel Brötli	Stück	2.30
Bio Früchte Brötli	Stück	2.60
Joghurt-Früchte-Brötli	Stück	2.40
Zopftierli	Stück	2.20
Speckmütschli	Stück	2.10
Vollkornbrötli	Stück	1.80

GESUNDES

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	2.80
Homemade Power Yoghurt	Stück	3.50
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	3.50
Saisonale geschnittene Früchte im Becher serviert		



AUSZEIT

AUS EINEM GUSS

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

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

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und
Quarkdips

3

ZWISCHEN DEN BROTSCHNITTEN

Knuspriges Sandwich mit Bauernkäse aus der Region	Stück	5.20
Knuspriges Sandwich mit Bündner Rohschinken	Stück	6.20
Knuspriges Sandwich mit Mailänder Salami	Stück	5.20
Knuspriges Sandwich mit Vorderschinken	Stück	5.20
New Yorker Bagel mit Frischkäse	Stück	4.50
Laugenzopf Sandwich mit Fleischkäse	Stück	5.20
Mediterranes Sandwich mit Antipasti & Pesto	Stück	5.20
New Yorker Bagel gefüllt mit Peperoni-Nuss-Paste, Scharfer Chorizo und Rucola	Stück	6.20



Z` MITTAG

ALLSEITS BELIEBT

PURE SWISSNESS Portion 20.50

Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck

Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

SATTES GRÜN Portion 21.50

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu geräucherter Tofu

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti

Pannacotta glasiert mit Frucht-Coulis

TAGESMENU Portion 26.50

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Schoggimousse



Z ` MITTAG

EINE REISE UM DIE WELT	Portion	38.50
-------------------------------	---------	-------

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert,

Green Chicken Curry mit Jasminreis und Asiagemüse

Crème brûlée mit Knusperzucker

KALTER WINTER	Portion	26.50
----------------------	---------	-------

Hausgemachter Randensalat mit Senf, Kümmel und vielen Kräutern
mariniert

Geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce

JAHRESZEITEN

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen mit Ratatouille an leichter Limonensauce und Rosmarinkartoffeln

Aprikosenschaum mit Früchte garniert

6

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit Kokos

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Butterspätzli, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreuselkuchen



NACH WUNSCH

ZUM BEGINN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	10.50
Kartoffelpüreesuppe mit Knoblauch-Brotwürfeln	Portion	4.50
Buntes lauwarmes Karottengemüse mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern, dazu knuspriger Tofu	Portion	6.50
Frisch vom Beet und Feld, knackige Gemüse- und Blatt- Salate der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.50
Gemüse-Tatar auf Nüsslisalat mit knusprigen Croûtons und Ei	Portion	7.00

7

HAUPTTEIL

VOM BAUER

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	15.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Buttertagliatelle und buntem Bohnengemüse	Portion	25.50
Grosis Hackbraten mit Kartoffelstock und bunten Kartoffeln	Portion	16.50

VOM HOF

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	18.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchetti-Zitronengemüse	Portion	26.50



NACH WUNSCH

SEE UND MEER

Gebratene Dorade auf Knackerbsen und Butterreis	Portion	26.50
Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Portion	25.50
Gebratene Lachstranche an Safransauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	Portion	30.00

FELD UND WIESE

Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis	Portion	16.50
Vegetarisches Gemüsecurry mit Basmati-Korianderreis und marinierten Auberginen	Portion	18.50

8

PATISSERIE

Panna cotta mit Waldbeerencoulis	Portion	4.50
New Yorker mini Himbeer-Cheesecake	Portion	1.50
Schokoladen Mousse mit Schokoladenspänen garniert	Portion	4.50
Vermicelles mit Vanilleglace und Schlagrahm	Portion	5.90
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	1.20
Früchtespiessli	Stück	3.00
Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
Crèmeschnitte	Stück	3.20
Zitronen-, Schoggi- oder Rüepli-Cake	Stück p/Pers.	Ab 2.50
Schokoladenbrownie	Stück	3.00



ZUM AUSKLANG

ZUM FEIERN

SCHWEIZER REISE	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermanteln

ASIA DELIGHT	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit Mango
- Poulet-Satay mit rassischer Erdnussauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Exotischer Fruchtsalat

AZZURRO-IDEEN	Stück	30.00
----------------------	-------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



ZUM AUSKLANG

FEINES

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN Pro Person 10.50

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF Pro Person 16.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

GRÜNER DAUMEN Pro Person 3.50

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

NACH WUNSCH

ZUM REINBEISSEN

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat 10 Portionen 55.00

Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan Stück 9.50

Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen Stück 7.50

Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso Stück 6.50



ZUM AUSKLANG

VOM BROTBRETT

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	4.50
Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke	Stück	4.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	3.80
Toastcanapé mit Gemüseatar	Stück	3.80
Parmesanmöckli	Stück	2.20

AUS DER WARMEN KÜCHE

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüseaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassisem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	1.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	1.50
Coca-Cola	5 dl	2.60
Coca-Cola Zero	5 dl	2.60
Rivella rot, blau, grün	5 dl	2.60
Sinalco	5 dl	2.60
Apfelsaft, Schorle	5 dl	2.60
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	2.50
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	2.50
Orangensaft	5 dl	5.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	2.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	2.50

12

BOHNEN UND WASSER

Kaffee, Capuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Ristretto	Tasse	3.00
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.70

CHARDONNAY-RIESLING- SAUVIGNON BLANC & CO.

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00



GETRÄNKE

SYRAH-MERLOT-PINOT NOIR & CO.

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	28.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00

VOM PROSECCO BIS ZUM CHAMPAGNER

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

13

MALZ UND HOPFEN

Wir servieren Ihnen sehr gerne ihre Wunsch Biersorte von der Flasche bis zum Fass.

Preis auf Anfrage



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

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. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

17

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.