



Restaurant Storchen

Ihre Gastgeber Monika & Hans Holenweger-Gerber

3264 Diessbach bei Büren | Telefon 032 351 13 15

www.storchen-diessbach.ch

Bankett – Dokumentation

Liebe Storchen-Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, welches Sie unserem Haus entgegenbringen. Gerne bewirten wir Sie und Ihre Gäste bei uns im gemütlichen und gepflegten Restaurant Storchen Diessbach.

Wir freuen uns Ihnen unsere Menu-Vorschläge zusammen mit Informationen und Tipps rund ums Essen & Feiern im Storchen zu überreichen.

Ihre Gastgeber Monika und Hans Holenweger

Unsere Stuben sind bereit:

Stübli für 10 – 20 Gäste

Stube für 20 – 40 Gäste

Gaststube für 10 – 30 Gäste

Stübli und Gaststube als ein Bankettraum für 40 – 60 Gäste

Garten-Terrasse für Apéros bis 100 Gäste

Konferenz-Saal für 20 – 40 Gäste

ab 50 Gästen ganzes Restaurant zur alleinigen Benutzung

Unsere Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch,
auf Anfrage öffnen wir gerne unser Restaurant für Gesellschaften.

Informationen und Tipps

Menu-Bestellung und Detail-Besprechung

Bitte vereinbaren Sie mit uns telefonisch einen Termin, wir nehmen uns gerne Zeit mit Ihnen das Menu, die Weine und weitere Details zu besprechen. Dieser Termin sollte mindestens 10 Tage vor dem Anlass stattfinden.

Menu-Auswahl

Unsere Vorschläge von den Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts bis zu mehrgängigen Menus sind eine Auswahl unseres kulinarischen Angebotes. Wir beraten Sie gerne beim Zusammenstellen Ihres Menus nach Ihren Vorstellungen, Ihrem Geschmack und Budget unter Berücksichtigung der saisonalen Produkte.

Kinder-Menu

Für kleine Gourmets bieten wir gerne ½ Menus oder unsere spezielle Kinderkarte an.

Glutenfrei und andere Kostformen **auf Vorbestellung**

Da Hans Holenweger mit frischen und unveränderten Lebensmitteln arbeitet, kann er die meisten Gerichte auf die gewünschte Kostform ändern. Die Vorbestellung ist notwendig, damit wir uns optimal vorbereiten können zB mit glutenfreiem Brot.

Vegetarisch

Selbstverständlich kochen wir auch Köstlichkeiten ohne Fleisch. Lassen Sie uns wissen, ob das vegetarische Menu Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte enthalten darf.

Weine und Getränke

In Storchen-Weinkeller lagern viele gute Tropfen in verschiedenen Preisklassen aus Weinbau- regionen der Schweiz und Europa. Für selber mitgebrachte Weine verrechnen wir Fr. 30.- Zapfengeld pro geöffnete und servierte Weinflasche.

Menu-Karten

Wir drucken Menu-Karten mit dem Titel Ihres Anlasses und den ausgewählten Speisen und Weinen. Diese Dienstleistung wird Ihnen von uns offeriert.

Tisch-Dekoration

Kleine Blumensträussli und Kerzen sind für Ihren Anlass inbegriffen. Spezielle Blumendekorationen bestellen Sie beim Blumengeschäft Ihrer Wahl oder bei unserem Hauslieferanten Blumen Stämpfli in Dotzigen 032 351 16 27

Möglichkeit Verlängerung Feierabend

Für Gesellschaften schliesst das Restaurant um 0.30 Uhr. Sie haben die Möglichkeit den Feierabend bis 01.30 Uhr zu verlängern zum Preis von Fr. 100.-

Rechnung/Bezahlung alle Preise sind inklusive 7.7% MWSt und Netto

Um Ihnen eine gute Preis-Leistung zu offerieren, sind unsere Bankett-Preise knapp gerechnet, weshalb wir bei der Bezahlung keine Kreditkarten akzeptieren. Die Rechnung kann mit maestro-card und Postcard oder mit Schweizer Franken bezahlt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Vorbereiten Ihres Anlasses. Haben Sie Fragen, rufen Sie uns einfach an.
Ihre Gastgeber Mopnika und Hans Holenweger

APÉRITIFS

Der Apéritif öffnet den Magen und die Sinne für kulinarische Köstlichkeiten und ist zugleich der gemütliche Beginn eines schönen Festes.

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Storchen-Bowle	der exotisch-fruchtige Apéro	½ lt	Fr. 13.-
Cranberry-Kräuter-Bowle	der erfrischende Apéro	½ lt	Fr. 13.-
Orangenjuss		lt	Fr. 11.-
Tomatenjuss			Fr. 5.-
Sanbitter	der Bitter-Apéro von San Pellegrino		Fr. 6.-

ALKOHOLHALTIGE APÉRITIFS

diverse Bitter- und Anis-Apéritifs			Fr. 6.-/ 8.-
Blanc Cassis	Weisswein (Schafiser Chasselas) mit Cassislikör	½ lt	Fr. 25.-
Pêche Mignon	Weisswein (Schafiser Chasselas) mit Pfirsichlikör	½ lt	Fr. 25.-
Haus-Apéro	Roséwein (Ligerzer Oeil-de-Perdrix) mit Brombeerlikör	½ lt	Fr. 28.-
Muscat de Beaumes de Venise	natursüsser Weisswein aus Südfrankreich	5 cl	Fr. 8.-
	Domaine de Beaumalric		
Crémant de Bourgogne	Veuve Ambal	Flûte	Fr. 9.-
	fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant (Methode Champenoise)	75 cl	Fr. 54.-
Kir Royal	oder Pêche Royal	Flûte	Fr. 9.-
	Crémant mit Cassis oder Pfirsichlikör		
Beeren-Crémant Cocktail	oder Flauder-Crémant-Cocktail	Flûte	Fr. 8.-
	Crémant mit Flauder und Pfirsichlikör		
	oder Crémant mit Cranberrysaft und Cassislikör		

Zum Apéro passende Weisswein finden Sie in unserer Weinkarte.

dazu empfehlen wir:

Pommes Chips		100 gr	Fr. 4.-
Gewürz-Stengeli		100 gr	Fr. 6.-
Canapées Standard	1 Toastscheibe geviertelt	p Stk	Fr. 6.-
	Schinken, Salami, Frischkäse		
Canapées Spezial		p Stk	Fr. 9.-
	geräucherter Lachs Bömlo, Bündnerfleisch		

Weitere Apéro-Spezialitäten und Apéro-Buffer auf Anfrage.

KALTE VORSPEISEN

verschiedene Blattsalate	Fr. 7.-
gemischter Salat	Fr. 9.-
hausgemachte Salatsaucen: French Dressing oder Italienische Salatsauce Am Tisch bieten wir Ihnen als Salatgarnituren geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons an.	
hausgemachte Saison-Terrine Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce mit Toast und Butter	Fr. 17.-
dünn aufgeschnittener Seeländer Landrauchschinken Blattsalat an Italienischer Salatsauce	Fr. 15.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce mit Toast und Butter	Fr. 19.-
geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens mit Meerrettichschaum, Tosat und Butter	Fr. 23.-

SUPPEN

Consommé Julienne mit feinen Gemüsestreifen und auf Wunsch mit Sherry	Fr. 8.-
Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken	Fr. 8.-
hausgemachte Suppen passend zur Jahreszeit	Fr. 8.-
FRÜHLING Spargelcremesuppe, Diessbacher Bärlauchcremesuppe	
SOMMER Tomatencremesuppe, Gazpacho herrlich erfrischende kalte Spanische Gemüsesuppe	
HERBST Kürbiscremesuppe, Pilzcremesuppe	
WINTER Solothurner Weincremesuppe	

WARME VORSPEISEN

la petite Bouillabaisse hausgemachte Meerfischsuppe	Fr. 18.-
Lachsschnitzel gebraten mit Zitronen-Kräutersauce und Reis	Fr. 21.-
frischer Meerfisch nach Marktangebot zB Sole (Seezunge), Turbot (Steinbutt), Loup de mer (Wolfsbarsch)	Fr. 24.-
Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce und Reis	Fr. 23.-

HAUPTGERICHTE

In der aktuellen Speisekarte finden Sie unsere saisonalen Gerichte, zB mit Seeländer Spargeln, sommerliche Speisen und Wild-Spezialitäten.

OHNE FLEISCH

hausgemachte Gemüse-Lasagne Fr. 26.-
mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen

Risotto mit Waldpilz-Ragout Fr. 26.-
dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse als Beilage Fr. 7.-

FISCH- und MEERFRÜCHTE

Lachsschnitzel gebraten mit Zitronen-Kräutersauce und Reis Fr. 32.-

frischer Meerfisch nach Marktangebot an feiner Sauce mit Reis Fr. 38.-
zB Sole (Seezunge), Turbot (Steinbutt), Loup de mer (Wolfsbarsch)

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label) an Dill-Pernodsauce und Reis Fr. 36.-

VOM SCHWEIN

Schweinsschnitzel (Nierstück) an Rahmsauce mit frischen Champignons Fr. 28.-
Nudeln mit Nachservice

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit frischen Champignons Fr. 25.-
Rösti – zum Nachservice mit Nudeln

Schweinssteak (Nierstück) vom Grill mit Kräuterbutter Fr. 26.-
Pommes frites – Nachservice Pommes frites

dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse als Beilage Fr. 7.-

Schweinscarrébraten (Niertück) mit Pflaumen gefüllt Fr. 32.-
Seeländer Rüebl
Nudeln – zum Nachservice mit Pommes frites

Schweinsfiletmedaillons an sämiger Sauce mit Waldpilzen Fr. 42.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nudeln – zum Nachservice mit Pommes frites

VOM KALB

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov die feine Sauce nach altem Geheimrezept Fr. 35.-
knusprige Rösti – zum Nachservice Nudeln
dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse als Beilage Fr. 7.-

Kalbsbraten Dijonaise „der edle Sonntagsbraten“ Fr. 45.-
Der Kalbsbraten wird mit Senfkörnern und Rahm mariniert und danach langsam im Ofen gegart. Aus der Marinade wird die feine Dijonaise-Sauce zubereitet..
verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nudeln – zum Nachservice mit Pommes frites

Kalbssteak (aufgeschnitten) mit feiner Sauce mit Steinpilzen Fr. 51.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse
Nudeln – zum Nachservice Pommes frites
mit Morchelsauce statt Steinpilzsauce + Fr. 4.-

VOM LAMM

Lamm- Entrecôte-Medaillons mit würziger Sauce Provençale Fr. 47.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse
Kartoffelgratin – zum Nachservice Pommes frites

VOM RIND

Rindsschmorbraten Fr. 31.-
hausgemachte Spätzli und Seeländer Rüebl
mit Nachservcie

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Fr. 33.-
mit Pommes frites – Nachservice Pommes frites
dazu verschiedene frische Seeländer Gemüse als Beilage Fr. 7.-

Rinds-Entrecôte-Medaillons mit Sauce Béarnaise Fr. 47.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse
Kartoffelgratin – zum Nachservcie Pommes frites

Angus Rindsfilet-Steak an feiner Sauce mit Steinpilzen Fr. 55.-
verschiedene frische Seeländer Gemüse
Pommes frites
Nachservice: Pommes frites, Seeländer Gemüse und Sauce

FILET WELLINGTON und KALBSKRONENBRATEN sind Klassiker der traditionellen Küche, welche wir wieder „aufleben lassen möchten“. Für Details rufen Sie uns an.

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

perfekt gereifte Rohmilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch

Käseteller Fr. 17.- kleiner Käseteller Fr. 12.-

ab 10 Gästen servieren wir Ihnen unser Käseangebot ab dem Käsewagen
Preis nach Verbrauch 100 gr Fr. 18.-

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Karamelköpflli mit frischen Früchten garniert Fr. 8.-

luftige Schokoladenmousse Fr. 11.-

Parfait glacé Erdbeeren, Holunderblüten etc je nach Saison Fr. 11.-

frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch Fr. 10.-

lauwarme Waldbeeren mit Giolito Gelati Fr. 10.-

Meringue mit Rahm Fr. 8.-

Saison-Desserts mit Seeländer Erdbeeren, Himbeeren oder Vermicelles Maron Purée Moser

Vacherin glacé Torte ab 8 Gästen Fr. 12.-
hausgemacht mit den Glacé Aromen Vanille und Himbeer (oder nach Ihrem Wunsch)
ausgarniert mit frischen Früchten und beschriftet mit dem Titel Ihres Anlasses.
Die Vacherin glacé Torte wird an Ihrem Tisch präsentiert und serviert.

Unsere Glacé-Coupes servieren wir mit GIOLITO GELATI

das echte Gelati aus natürlichen Zutaten, hergestellt ohne künstliche Aromen, Konservierungsmittel und Farbstoffen. PURE FREUDE AM GENUSS!

Alle Glacé-Coupes finden Sie in der Dessertkarte.

DESSERT – BUFFET ab 20 Gästen Fr. 25.-

Käseplatte mit 5 verschiedenen Rohmilchkäsen - auf Wunsch mit Ziegen- und Schaf-Käse

hausgemachte Karamelköpflli und Schokoladenmousse

frischer Fruchtsalat, Meringues und kleine Patisserie

2 Glacé- Aromen und 2 Sorbet-Aromen - nach Ihrem Wunsch

Schoggi-Brunenn mit frischen Fruchtspiessli

STORCHEN – MENU

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens
auf Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce mit Toast und Butter

Consommé Curzon mit einer Haube von Rahm und Curry überbacken

zartes Kalbsgeschnetzeltes Woronov
die feine Sauce nach altem Geheimrezept
Rösti – zum Nachservice mit Nudeln

kleines Dessert nach Wahl

Fr. 62.-

mit perfekt gereiften Rohmilchkäsen an Stelle vom Dessert

Fr. 65.-

MEER – MENU

geräucherter Lachs Bömlo aus den kalten Gewässern Norwegens
auf Blattsalat an Olivenöl-Balsamicosauce mit Toast und Butter

La petite Bouillabaisse - hausgemachte Meerfischsuppe

frischer Meerfisch nach Marktangebot mit Reis
zB Sole (Seezunge), Turbot (Steinbutt), Loup de mer (Wolfsbarsch)

Riesencrevetten (Friends-of-the-sea Label)
an Dill-Pernodsauce und Salzkartoffeln

Fr. 72.-

GENUSS – MENU

ist unser saisonales 4-Gang-Menu

das aktuelle Genuss-Menu finden Sie in der Speisekarte