

Menü-Karte

Herzlich willkommen in der Hotellerie des Psychiatriezentrums Münsingen. Schön, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Liebe Gäste

Die Menüvorschläge sind nach Saison gegliedert und in Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte unterteilt. Zum Hauptgericht wählen Sie die passende Stärkebeilage und ein Gemüse aus. Beide sind im Preis inbegriffen. Desserts finden Sie auf einer separaten Seite.

Buffets

Die Angebote sind ab 30 Personen erhältlich. Im Casino servieren wir Buffet- Angebote, welche Sie aus den meisten unserer Gerichte zusammenstellen können.

Service

Anlässe mit Service führen wir ab 20 Personen durch. Bei weniger als 20 Personen bedienen wir Sie im Restaurant bei der Selbstbedienung. Die Bedienung während Ihrem Anlass ist während vier Stunden inbegriffen. Für jede weitere Stunde verrechnen wir CHF 46.00 pro Service-Mitarbeiter/-in.

Bei Fragen beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Wir hoffen, Sie schon bald als Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Das Restaurations-Team

Kontakt

Wir sind von 08.00 Uhr – 10.30 Uhr und von 13.00 Uhr – 17.00 Uhr für Sie erreichbar:

Tanya Lehmann

Leiterin Restauration
Telefon: 031 720 86 70
tanya.lehmann@pzmag.ch





Frühling

Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Frühlingsalat mit jungen Zwiebeln und Radiesli | CHF | 7.50 |
| Spargelsalat mit grünen und weissen Spargeln | CHF | 12.00 |

Suppen

| | | |
|-------------------------------------|-----|------|
| Gemüsebouillon mit Bärlauchcroûtons | CHF | 6.50 |
| Spargelcremesuppe mit Sauerrahm | CHF | 9.50 |

Hauptgerichte

| | | |
|---|-----|-------|
| Pouletbrust gebraten mit Bärlauchsauce | CHF | 27.50 |
| Schweinssteak mit Morchelsauce | CHF | 31.00 |
| Kalbs-Cordon Bleu | CHF | 38.00 |
| Rindshuftstreifen Stroganoff | CHF | 36.50 |
| Pochiertes Forellenfilet Zuger Art mit Kräutersauce | CHF | 28.00 |

Vegetarisch

| | | |
|---|-----|-------|
| Weisse und grüne Spargeln mit holländischer Sauce | CHF | 28.00 |
| Grünes Gemüsecurry mit Kokosnuss, Ananas und Tofu | CHF | 25.00 |

Kombinieren Sie Ihr Hauptgericht nach Wunsch mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse.

Stärkebeilagen

- Krokette
- Neue Bratkartoffeln / Salzkartoffeln
- Nudeln
- Gemüsereis oder Trockenreis

Gemüse

- Frühlingsmischgemüse
- Glasierte Karotten
- Kohlrabi mit Gartenkräutern
- Blattspinat



Sommer

Vorspeisen

| | | |
|---------------------------------|-----|-------|
| Bunter Sommersalat mit Crostini | CHF | 8.50 |
| Tomatensalat mit Mozzarella | CHF | 11.00 |
| Hausgemachtes Grillgemüse | CHF | 12.50 |
| Melone mit Rohschinken | CHF | 15.00 |

Suppen

| | | |
|--|-----|------|
| Tomatensuppe mit Basilikumrahm | CHF | 8.00 |
| Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) | CHF | 8.50 |

Hauptgerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Sommerteller mit Poulet- Gemüsespiessli, warme Champignons, Gemüsesalate und Melone | CHF | 29.00 |
| Glasierter Schweinsbraten mit Rosmarinjus | CHF | 26.50 |
| Kalbpiccata mit Marsalasauce | CHF | 37.00 |
| Lammrücken mit Kräuterkruste und Knoblauchjus | CHF | 42.50 |
| Grillierte Lachstranche mit Dillsauce | CHF | 31.00 |

Vegetarisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Feta | CHF | 20.50 |
| Gemüsepiccata mit Ratatouillesauce | CHF | 23.00 |

Kombinieren Sie Ihr Hauptgericht nach Wunsch mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse.

Stärkebeilagen

- Pommes frites
- Salzkartoffeln
- Safranrisotto oder Risotto nach Wahl
- Kräuter-Couscous

Gemüse

- Ratatouille
- Geschmorte Bohnen
- Gratinierter Fenchel
- Ofentomate mit Kräutern



Herbst

Vorspeisen

| | | |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Nüsslersalat mit Ei und Croûtons | CHF | 11.50 |
| Selleriesalat mit frischer Ananas | CHF | 9.00 |

Suppen

| | | |
|-------------------------------------|-----|-------|
| Kürbissuppe mit Curryrahm | CHF | 8.50 |
| Steinpilzrahmsuppe mit Pilzcrostini | CHF | 10.50 |

Hauptgerichte

| | | |
|---|-----|-------|
| Wildbratwurst mit Zwiebelsauce | CHF | 26.50 |
| Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus | CHF | 33.00 |
| Hirschpfeffer nach Jägerart | CHF | 29.00 |
| Rehschnitzel mit Calvadosauce | CHF | 38.00 |
| Suure Mocke mit Speck und Zwiebelchen | CHF | 34.50 |
| Fischknusperli im Bierteig mit Tatarensauce | CHF | 31.00 |

Vegetarisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen | CHF | 20.50 |
| Pastetli mit Pilzsauce | CHF | 22.00 |
| Samosas mit Koriander-Ketchup (gefüllte indische Teigtaschen) | CHF | 24.50 |

Kombinieren Sie Ihr Hauptgericht nach Wunsch mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse.

Stärkebeilagen

- Spätzli
- Kräuterpolenta
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock

Gemüse

- Herbstmischgemüse
- Geschmorter Rosenkohl
- Rotkraut mit Marroni



Winter

Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Grüner Salat | CHF | 7.50 |
| Gemischter Salatteller | CHF | 9.00 |
| Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast | CHF | 15.50 |

Suppen

| | | |
|--------------------------------|-----|------|
| Bündner Gerstensuppe | CHF | 9.50 |
| Sauerkrautsuppe mit Rahmlöffel | CHF | 8.00 |

Hauptgerichte

| | | |
|---|-----|-------|
| Hausgemachter Hackbraten mit Bratensauce | CHF | 30.00 |
| Rippli glasiert mit Honig und Senf | CHF | 31.00 |
| Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce | CHF | 33.50 |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise | CHF | 38.50 |
| Dampfbahngeschnitztes mit Kalb-, Rind-, Pouletfleisch und Speckwürfel an pikanter Sauce mit Paprika | CHF | 32.00 |
| Paniertes Flunderfilet mit Limonenmayonnaise | CHF | 31.00 |

Vegetarisch

| | | |
|---|-----|-------|
| Linseneintopf mit Gemüse an Indischer Currysauce | CHF | 23.00 |
| Backcamembert mit Kirschenchutney | CHF | 21.50 |

Kombinieren Sie Ihr Hauptgericht nach Wunsch mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse.

Stärkebeilagen

- Rösti
- Salzkartoffeln
- Nudeln
- Basmatireis

Gemüse

- Sautierter Kürbis
- Gedünstetes Lauchgemüse
- Sauerkraut
- Dörrbohnen
- Blattspinat



Buffet-Karte

(erhältlich ab 30 Personen)

Spaghettibuffet

Salatbuffet: fünf Gemüsesalate und ein bunter Gartensalat

Spaghettibuffet

Wählen Sie vier verschiedene Saucen:

Bolognese, Tomaten, Carbonara, Pesto oder Haussauce
(Tomatensauce mit Landjäger und Oliven)

Gemüse

Lachs

CHF 25.00

Pastabuffet

Salatbuffet: fünf Gemüsesalate und ein bunter Gartensalat

Teigwarenbuffet

Ravioli mit Rindfleischfüllung

Fagottini di Parma mit Rohschinken

Gnocchi mit Salbei

Tortelloni Fiorentina mit Ricotta-Spinatfüllung

Cannelloni oder Lasagne

Saucen: Pesto oder Napoli

CHF 35.00

Italienisches Buffet

Rohschinken, Vitello tonnato, Salami

Thon mit Zwiebelringen,

Ruccolasalat mit Parmesan und Balsamicoessig,

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,

Italienischer Gemüsesalat, Blattsalat mit Sauce,

Feuerhörnchen gefüllt mit Frischkäse, Artischockenherzen,

Auberginen grilliert, Zucchetti mariniert, Oliven mariniert,

Balsamico Zwiebeln, Kapernäpfel.

Oliven- und Tessinerbrot

Dazu servieren wir Ihnen

Risotto, Lasagne oder Cannelloni

CHF 44.00



Dessert-Karte

| | | |
|---|-----|------|
| Früchtekuchen mit Rahm | CHF | 6.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | CHF | 7.50 |
| Caramelköpfler mit Rahm | CHF | 8.00 |
| Panna cotta mit Beeren | CHF | 8.00 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | CHF | 9.50 |
| Brönnti Creme | CHF | 8.50 |
| Tiramisu | CHF | 9.00 |
| Rahmgefrorenes (z.B. Kirsch, Grand marnier, Haselnuss, Mocca, Beeren) | CHF | 9.50 |
| Dunkles und helles Tobleronemousse | CHF | 9.50 |

Saisonales Angebot

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| Erdbeeren mit Rahm | CHF | 7.50 |
| Rhabarber-Joghurtköpfler | CHF | 6.50 |
| Süsmostcreme mit Rahm | CHF | 6.50 |
| Vermicelles mit Rahm | CHF | 8.00 |
| Orangensalat mit Datteln | CHF | 7.00 |

Dessertteller PZM

| | | |
|---|-----|------|
| Crèmeschnittli, Schokoladenmousse, Mini-Früchtetörtli, Rahm | CHF | 9.00 |
|---|-----|------|

Dessertbuffet

(erhältlich ab 30 Personen)

| | | |
|--|-----|-------|
| Schokoladenmousse | | |
| Panna cotta mit Saisonfrüchten | | |
| Fruchtsalat, Brönnti Creme | | |
| Meringue mit Rahm, Tiramisu | | |
| Mini-Früchtetörtli, Rahmgefrorenes (Kirsch, Grand marnier, Haselnuss, Mocca, Beeren) | CHF | 18.00 |

Dessertwagen

(erhältlich bis 30 Personen)

Gerne stellen wir Ihnen einen Wagen mit verschiedenen süssen Versuchungen zusammen, aus welchen Sie und Ihre Gäste das Dessertangebot individuell aussuchen können.

| | | |
|-----------|-----|------|
| pro Stück | CHF | 3.00 |
|-----------|-----|------|