

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

- Kroketten
- 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

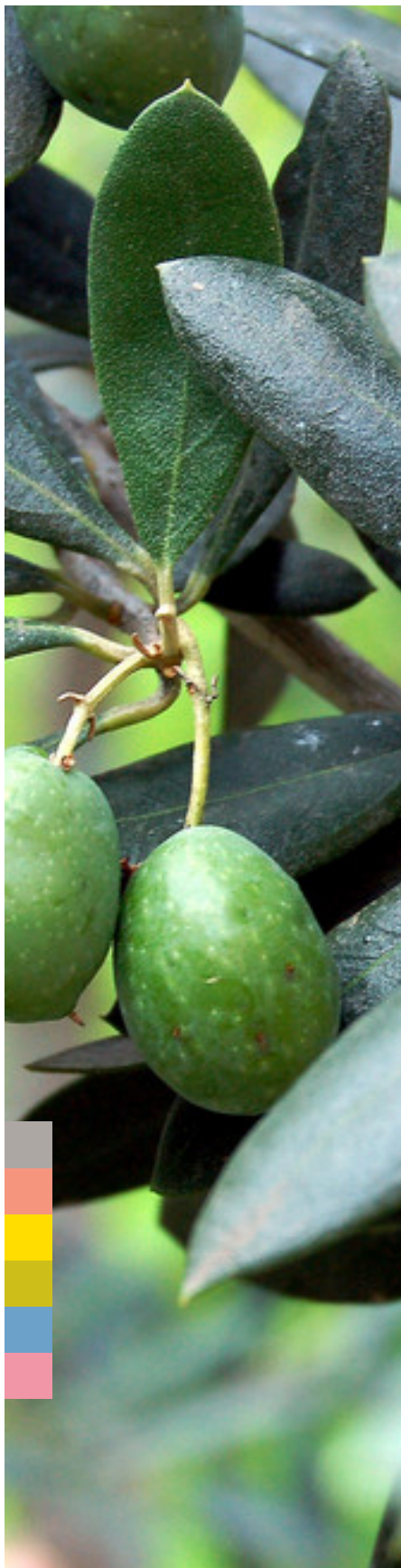
Kombinieren Sie Ihr Hauptgericht nach Wunsch
mit einer Stärkebeilage und einem Gemüse.

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
-----------	-----	------