



ANLÄSSE AB 20 PAX
KAPAZITÄT: SEATED 70

Apéro, Fondues, Raclette – oder ein grosses Fest: Im Restaurantschiff Ar Aare empfangen wir Sie gerne auch mit Ihren Gästen. Planen Sie mit uns Ihren Event oder Ihren Bankett-Anlass. Danach können Sie uns reibungslos vertrauen und sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren.

info@schiffcatering-thunersee.ch | 058 327 48 34

SNACKS

SNACKLINE (AB 20 PERSONEN)

Apérowand mit gemischten Körbli zum selber Pflücken
(Salzgebäck, Hobelkäserollen, Ballenbergwurst, Nussmischung)

pro Person 8.5

AR AARE-PLÄTTLI

Alpkäse von der Rinderalp (7) | Simmenfluh-Wurst
Reutiger Rauchfleisch | Stockentaler BEO Rohschinken

28

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT

Nussgranola (1, 8, 11) | Sprossen | Hausdressing (1, 10)

10

KLASSIKER

Nüssler Salat | gebratener Speck | Ei (3) | Croutons (1) | Hausdressing (1, 10)

16

MAIS-CHILI SUPPE (7)

Mini Mais | Sauerrahminsel (7) | Popcorn

15

HOLLY CAULI

Blumenkohl Wings | Gochujang | Tomaten-Aprikosen-Chutney

17

RINDSHUFT TATAR

Würzsauce (10) | gepickeltes Gemüse (10) | Harissa-Butter (7) | geröstetes Hausbrot (1, 11)

Hauptgang

36

Klein

28

1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fische 5 Erdnüsse 6 Sojabohnen 7 Milch 8 Nüsse 9 Sellerie 10 Senf
11 Sesamsamen 12 Schwefeldioxid & Sulfite 13 Lupinen 14 Weichtiere  vegan  vegetarisch

Preise in CHF
inkl. MWST.



ANLÄSSE AB 20 PAX
KAPAZITÄT: SEATED 70

HAUPTGÄNGE

SIMMENTALER RINDSFILET AM STÜCK

Béarnaise Sauce (3, 7, 12) | Wurzelgemüse (7) | Kartoffelkroketten (3, 7) 58

MOITIÉ-MOITIÉ

Hausgemachte Spätzli (1, 3, 7) | Gruyère & Vacherin (7) | Röstzwiebeln | Apfelmus 28

TAVOLATA AR AARE

Thai Curry mit Räuchertofu (1, 10)
 Ribs Bowl (1, 4, 10)
 Reis und Aare-Fries
 Egliknusperli (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10) mit Tartarsauce (3, 7, 9) 48

RINDSSTROGANOFF

Saftiges Schmorgeschnetzelttes | Paprikasauce | Peperoni | Gurken (1, 7, 12)
 Reis oder Nudeln (1) 36

KALBSNIERSTÜCK AUS DEM OFEN

Morchelrahmsauce (6, 7) | Kräuter-Kartoffelmousseline (7) | Wurzelgemüse (7) 56

FRUTIGER EGLI KNUSPERLI (3, 7, 10)

Schnittlauch-Kartoffeln (7) | Tartarsauce (3, 7, 10) 34 | 39

12H BBQ HONIG RIBS

Schweinsrippe mit BBQ- Honig Marinade (1, 4, 10) | Aare Frites | Huus-Sauce (3, 10, 12)
 1 Rack 38
 2 Racks 58



ANLÄSSE AB 20 PAX
KAPAZITÄT: SEATED 70

FONDUES & BUFFETS

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Poulet | Rindfleisch | Schweinefleisch | Broccoli | Zucchini | Gemüse-Gyoza | diverse Saucen
Dazu servieren wir Wildreis | Pommes frites | Cornichons | Silberzwiebeln | Pfirsich | Ananas 58

KÄSEFONDUE (6)

Klassisches Moitié-Moitié Fondue mit Greyerzer und Vacherin 35
+ mit zusätzlich Kartoffeln pro Person 4
+ Tomatenfondue ab 5 Personen pro Person 2
+ Trüffelfondue ab 5 Personen pro Person 7

Fajita pro Person 49

RACLETTE VOM BUFFET À DISCRETION

Naturekäse | Pfefferkäse | Chillikäse | Essiggemüse | Raclette-Karoffeln
+ gebratene Zwiebeln und Speck pro Person 39
pro Person 7

Ofenmiete Pauschal +150

SÜESS

Cheesecakemousse (7) | Crumble (1, 7, 8) | marinierte Heidelbeeren 14

Lebkuchenparfait (3, 7) | Glühwein-Zwetschgen (12) 14

Kaiserschmarrn (1, 3, 7) | Rum | Rosinen | Apfelmus 15

Affogato – Vanilleglace (3, 7) mit Espresso 8

Lauwarmes Schokoladenküchlein (1, 3, 6, 7) | Kiwi-Ananas Salat | Joghurtglace (7) 15

Espresso Martini 14.5



ANLÄSSE AB 20 PAX
KAPAZITÄT: SEATED 70

GUT ZU WISSEN

BESTELLUNGEN

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Arbeitstage vor dem Anlassdatum entgegen.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch oder vegan essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Auf Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht – bitte informieren Sie uns frühzeitig.

PREISE

Preis- und Sortimentsanpassungen bleiben vorbehalten.

ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Melden Sie uns bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

TISCHDEKORATION UND MENÜKARTEN

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, wenn Sie eine besondere Tischdekoration für Ihren Anlass wünschen. Diese wird nach Aufwand verrechnet.

Für jeden Anlass drucken wir auf Wunsch pro 4 Personen eine Menükarte.
1 Menükarte wird mit CHF 1.50 pro Karte verrechnet.

MINDESTKONSUMATION

Bei allen Exklusivbuchungen (ganzes Restaurant) beträgt der Mindestumsatz CHF 3000.00.
Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, stellen wir die Differenz in Rechnung.

Die Verlängerung der Öffnungszeiten (spätestens bis 24.00 Uhr) kostet ab 22.00 Uhr pro angebrochene Stunde CHF 250.00.

RECHNUNGSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Kreditkarten (Visa, MasterCard, American Express, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.00.

ERMÄSSIGUNG FÜR KINDER (NUR AUF MENÜPREISEN)

Bis 4 Jahre gratis | 5–11 Jahre 50% | Ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis.