

Restaurant Golfclub

Familie Apollonio



Golferino SA
Seestrasse 115
CH -3800 UNTERSEEN / BE
Tel: 033 / 822'60'19
apollonio@quicknet.ch

LIEBER GAST

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menüvorschläge (*ab 10 Personen*) mit welchen unsere Küche Sie gerne verwöhnen möchte.

Das Angebot enthält verschiedene schmackhafte Vorspeisen, sorgfältig ausgewählte Hauptgerichte und eine bunte Palette von Desserts.

Wir glauben nur mit einer individuellen und persönlichen Beratung Ihren Wünschen vollauf gerecht zu werden. Teilen sie uns deshalb mit, wenn Sie ein ganz bestimmtes Gericht wünschen, das in unseren Vorschlägen nicht erwähnt ist. Wann immer möglich, werden wir Ihnen auch dieses gerne zubereiten und servieren.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie mit unserer Erfahrung beraten, und einer einwandfreien Organisation und Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse
Fam. Apollonio und Mitarbeiter

Menu's

- 1) Kraftbrühe mit Flädli
Poulet - Rahmschnitzel
Butter - Nudeln
Gemischter Salat
Gemischtes Eis mit Rahm Fr. 35.00

- 2) Kraftbrühe Frühlingsart
Schweinsgeschnetzeltes an Champignons - Rahmsauce
Rösti
Gemischter Salat
Coupe Melba Fr. 37.00

- 3) Tomatencremesuppe
Schweins - Piccata
Risotto Milanese
Grüner Salat
Cassata Siciliana Fr. 38.50

- 4) Kraftbrühe mit Schnittlauch
Schweinsbraten Maison
Kartoffelcroquetten
Blumenkohl
Gebrannte Creme Fr. 38.50

- 5) Kraftbrühe mit Gemüsesteifen
Schweinscordon - Bleu
Pommes Frites
Gemüse garnitur
Caramelköpfler Fr. 44.50

- 6) Spargelcremesuppe
Rindsschmorbraten Burgunderart
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Glace Vanessa Fr. 46.00

- 7) **Zucchetticreme-Suppe**
 Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“
 Trockenreis
 Gemischter Salat
 Coupe Maison Fr. 46.00
- 8) **Lauchcreme-Suppe**
 Rumpsteak mit Kräuterbutter
 Kartoffel - Croquetten
 Broccoli mit Croutons und Speck / Rispentomaten
 Eisroulade Fr. 50.00
- 9) **Kartoffel - Lauchcreme-Suppe**
 Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher-Art“
 Berner Rösti
 Gemischter Salat
 Mousse au Chocolat Fr. 55.50
- 10) **Minestrone**
 Kalbshaxen “Cremolata”
 Risotto mit Pilzen
 Grüner und Tomatensalat
 Meringue mit Glace Fr. 56.00
- 11) **Salat « Bella Italia »**
 Grüner- & Tomatensalat mit Mozzarella & Origano
 Pouletbrust «Provençale»
 grilliert, mit Tomatenwürfeln und würzigen Kräutern
 Butterreis
 Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Rahm Fr. 42.00
- 12) **Carpaccio**
 Roh-Rinds-Entrecôte fein geschnitten mit Olivenöl, Zitronensaft
 Parmesanflocken und frischem Basilikum
 Felchenfilets grilliert vom Thunersee
 Petersilienkartoffeln / Sauce Tartar
 Grüner Saisonsalat
 Hausgemacht gebrannte Creme mit Rahm Fr. 53.00

- 13) **Antipasti - Teller «all' italiana»**
Pasta - Buffet
6 verschiedene Saucen, nach Ihrem Wunsch
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm** Fr. 53.00
- 14) **Crevetten - Cocktail**
serviert mit Toast & Butter
- Kalbscarré - Braten am Stück gebraten**
Gemüse garnitur
Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Parfait au Chocolat** Fr. 85.00
- 15) **Tagliatelle « Boscaiola »**
mit Steinpilzen, Olivenöl, Knobli und wenig Tomatensauce
- Bouillon mit Gemüse**
- Rindsfiletgulasch „ Stroganoff“**
Butterreis
- Hausgemachte Panna Cotta mit warmen Waldbeeren & Rahm** Fr. 85.00
- 16) **Insalata «Bella Italia»**
mit Tomaten- & Mozzarella- Würfeln & Origano
an ital. Hausdressing
- Kalbs - Piccata «nach Art des Hauses»**
Risotto Milanese (Safran)
- Cassata mit Rahm, auf Wunsch auch mit Maraschino** Fr. 65.00
- 17) **Insalata «Caprese»**
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Kalbs - Geschnetzeltes «Giardino»**
mit Zucchetti, Steinpilzen, Champignons und Tomatenwürfeln
an delikater Rahmsauce
Butterreis
- Hausgemachtes Toblerone - Mousse mit Rahm** Fr. 63.00

*

Zum Apéro

*	Amuse-Bouches Schinken, Käse, Salami, Ei, Spargeln Rauchlachs, Crevetten	Stk. Stk.	Fr. Fr.	1.50 2.50
*	Gemüse - Dips	pro Schale	Fr.	20.00
*	Apéro delicatessen , wie Pizzetten, Schinkengipfeli mini Chäschüechli, Blätterteiggebäck	Stk.	Fr.	2.50
*	Canapés diverse	Stk.	Fr.	5.00
*	Z' Vieri - Teller mit Rohschinken / Bündnerfleisch / Hobelkäse / Greyerzer garniert mit Silberzwiebeln, Cornichons und Tomaten		Fr.	26.50
*	Früchtebowle (mit Alkohol)	Liter	Fr.	45.00

Kalte Vorspeisen

*	Melone mit Rohschinken		Fr.	12.50
*	Hauspastete „Waldorff“ mit Cumberlandsauce		Fr.	12.50
*	Lachsteller Meerrettichsauce, Toast und Butter		Fr.	18.50
*	Antipaso - Teller „all' Italiana“		Fr.	20.00
*	Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichsauce, Toast und Butter		Fr.	18.50
*	Nüsslisalat „Caddie-Master“ mit Pouletstreifen, Champignons, Brotcroûtons, Speck an italienischem Hausdressing		Fr.	16.00
*	Avocado mit Crevetten Sauce Calypso, Toast und Butter		Fr.	19.00
*	Carpaccio „Maison“ Rindsentrecôte fein geschnitten, mit Parmesankäse und frischem Basilikum, Olivenoel und Zitronensaft		Fr.	19.50

Suppen

*	Kraftbrühe mit Gemüsesestreifen	Fr.	7.50
*	Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	7.50
*	Kraftbrühe mit Sherry oder Porto	Fr.	9.00
*	Hausgemachte Tomatencremesuppe	Fr.	8.50
*	Spargel- oder Steinpilzcremesuppe	Fr.	8.50
*	Lauchcremesuppe - Spinatcremesuppe	Fr.	8.50
	Zucchetticremesuppe - Karottencremesuppe		
*	Hausgemachte Minestrone mit verschiedenen Gemüsen und Reis	Fr.	9.50
*	Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons	Fr.	8.50
*	Spanische Gazpacho-Suppe (kalt), serviert mit Olivenölbrot	Fr.	9.00

Warme Vorspeisen

*	Hausgemachte Lasagne	Fr.	14.50
*	Hausgemachte Ravioli an Kräuterrahmsauce	Fr.	14.50
*	Felchen - Filets an Basilikumrahmsauce mit Reis	Fr.	21.50
*	Egli - Filets gebraten oder gebacken mit Reis oder Salzkartoffeln, gebacken mit Sauce Tartar	Fr.	20.00
*	Lachsschnitzel mit Crevetten serviert mit Salzkartoffeln	Fr.	22.00
*	Riesencrevetten „Provençale“ mit Reis	Fr.	26.50

Salate

*	Grüner Saisonsalat	Fr.	7.00
*	Saisonsalat „Berner Art“ mit gehacktem Ei, Schinkenstreifen, franz. Hausdressing	Fr.	9.00
*	Gemischter Salat	Fr.	9.00
*	Insalata „Caprese“ (Tomaten mit Mozzarella)	Fr.	13.50
*	Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	Fr.	9.50

Hauptgerichte
(Tellerservice mit Nachservice)

*	Schweinssteak „Walliserart2 Bratkartoffeln Gemüse garnitur	Fr.	36.50
*	Schweinsfiletmignons mit Pfifferling - Rahmsauce Butterreis / Blumenkohl nach polnischer Art Grilltomate & Blattspinat	Fr.	47.00
*	Kalbssteak grilliert an Pilzrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	Fr.	55.00
*	Kalb carré braten an Morchelsauce Kartoffel - Lauchgratin Gemüse garnitur	Fr.	58.00
*	Kalbs - Piccata „Chef - Art“ Risotto Milanese (Safran) Gemischter Saisonsalat	Fr.	48.00
*	Kalbsgeschnetztes „White Green“ mit grünen Spargeln, Champignons und Steinpilzen, an zarter Cognac-Rahmsauce, Butterreis und Saisonsalat	Fr.	52.00
*	Saltimbocca alla Romana (Kalb) Safranrisotto Gemischter Salat	Fr.	48.00
*	Grilliertes Entrecôte (200gr) Sauce Béarnaise (Max. 30 Pers.) Kartoffelcroquetten Gemüse garnitur	Fr.	46.00
*	Roastbeef englische Art (Entrecôte), Sauce Béarnaise Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin Gemüse garnitur	Fr.	51.00
*	Rindsfilet-Gulasch „Calvados“ mit Apfel - Schnitzen an feiner Calvados - Rahmsauce Butterreis Gemischter Salat	Fr.	59.00
*	Trois Filets „Golf Club Interlaken“ (Kräuter - Rahmsauce / Morchel-Rahmsauce / Béarnaise) Kartoffelcroquetten Gemüse garnitur	Fr.	73.00

*	Lammcarré mit Kräutern Kartoffeln Lyonnaise Grüne Bohnen nach Bäuerinnenart Gedämpfte Tomate	Fr. 46.50
*	Felchenfilets nach Müllerinart Frittiert oder gebacken, Sauce Tartar Salzkartoffeln & gemischter Salat	Fr. 42.00
*	Eglifilets mit Mandeln Salzkartoffeln Gemischter Salat	Fr. 48.50
*	Lachsschnitzel pochiert an Basilikumsauce Butterreis Blattspinat	Fr. 43.00
*	“Gamberoni alla griglia” - Grillierte Riesencrevetten Butterreis Saisonsalat	Fr. 50.00

KÄSEFONDUE

mit unserer speziellen Hausmischung
mit Brot & Geschwellten

Fr. 26.00 pro Person

FONDUE CHINOISE

(Kalbsnierstück (CH) & Natura Entrecôte (CH),
Schweinsnierstück CH), Truthahn (CH), Pouletbrust (CH)
Riesencrevetten

Grosses Salatbuffet, viele verschiedene Früchte,
reichhaltige Garnituren, verschiedene Saucen
Butterreis und Pommes Frites

Fr. 58.00 pro Person

SOMMER - BUFFET « ALL'ITALIANA »
(ab 30 Personen)

à Fr. 69.00 pro Pers.

*

Tomaten mit Mozzarella / Melone / Schinken / Salami / Rohesspeck /
Rohschinken / Braten-Tonnato (Schweins) /
Peperoni / Auberginen / Zucchini grilliert
Russischer Salat / Salat Niçoise / Siedfleischsalat / Reissalat
Salm "Bellevue" / Cozze marinate
Salatbuffet
Senfsauce / Tartare-Sauce / Mayonnaise / Cocktailsauce
Spaghetti Aglio Olio
Spaghetti "Amatriciana"
Tagliatelle mit Crevetten
Maccheroncini "Indiavolate"

* * *

Frischer Fruchtsalat / Vanille-Eis / Rahm

ANITPASTI - BUFFET „ITALIANO“
(ab 30 Personen)

à Fr. 59.00 pro Person

*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen
Diverse Brote / Insalata Caprese / Reissalat / Insalata di Funghi (Pilzen)
Insalata frutti di Mare / Marinierte Muscheln /
grilliertes Gemüse im Olivenöl /
Melone mit Rohschinken / Coppa / Salami / Oliven / Cipolline /
Artischocken-Herzen / getrocknete Tomaten
Carpaccio mit Parmesan (Entrecôte)
Vitello Tonnato (Kalbs)

KLEINES WARMES BUFFET
(ab 30 Personen)

à Fr. 68.00 pro Person

Bouillon mit Porto

Warmer Bauernschinken, Rippli und Speck
Schweinsbraten, gebratenes Poulet
Sauce Tartare, Meerrettichsauce, Senfsauce
Kartoffelgratin Maison, Salzkartoffeln

Grosses Salatbuffet

Gebrannte Creme - Schokoladenmousse - Fruchtsalat - Apfelkuchen,
Zwetschkuchen - Eis - Meringuen - Rahm

BAUERNBUFFET

(ab 30 Personen)

Fr. 85.00 pro Person

Salami - Rohschinken - Bündnerfleisch - Speck - Coppa
Hauspastete - Hausterrine - Sauce Cumberland
Grosses Salatbuffet

Bouillon mit Porto

Warmer Bauernschinken - Siedfleisch - Zungenwurst - Speck -
Fleischkäse - Rippli - Waadtländer Saussison - Wienerli
Salzkartoffeln - grüne Bohnen
Meerrettich -, Tartar- und Senfsauce

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse - Fruchtsalat
Apfelkuchen - Zwetschkuchen - Eis - Meringuen - Rahm

Hit des Hauses

unser

PASTA BUFFET

(ab 30 Personen)

Fr. 63.50 pro Person

Grosses Salatbuffet

Pastabuffet

mit 8 verschiedenen hausgemachten Teigwaren
und Saucen nach Wahl

Dessertbuffet

Tiramisu - Pannacotta - Fruchtsalat - gebrannte Creme
Creme Caramel - Glacé - Mousse au Chocolat - Rahm - Meringue

Desserts

*	Hausgemachte „Caramelköpfl“ mit / ohne Rahm	Fr. 8.00
*	Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 9.50
*	Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 6.00
*	Hausgemachtes „Tirami - Su“	Fr. 10.00
*	Hausgemachtes „Parfait Grand Marnier“	Fr. 12.00
*	Hausgemachtes Haselnussparfait	Fr. 10.00
*	Hausgemachtes Zimtparfait	Fr. 10.00
*	Hausgemachtes Toblerone - Mousse	Fr. 9.50
*	Sorbetto al limone (nur Sommer - Saison)	Fr. 7.50
*	Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 8.50
*	Hausgemachte Pannacotta mit warmen Waldbeeren	Fr. 9.50
*	Vacheringlace Golf-Club (ab 10 Personen)	Fr. 11.50
*	Dessert-Buffer (mit reichlicher Auswahl) (ab 20 Personen)	Erwachsene Fr. 25.50
		Kinder pro Lebensjahr Fr. 2.00
*	Käseteller (5 Sorten), serviert mit Brot	Fr. 12.00
*	Dessert-Création (lassen Sie sich überraschen)	Fr. 16.50
*	Diverse Cakes / Torten / Rouladen, etc. Preis nach Anfrage	

alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.
(Februar 2021)

**Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen. Wir werden Alles geben,
Ihrer Zufriedenheit gerecht zu werden.
Wir wünschen Ihnen ein gelungenes Fest in
unserem Hause.**

**Fam. Apollonio
& Mitarbeiter**