



ANLÄSSE AB 20 PAX  
KAPAZITÄT: SEATED 70 | FLYING 90

Apéro, Fondues, Thai Currys, Flying Dinner – 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

### KICHERERBSEN HUMMUS

Olivenöl | Granatapfel | Golden Dukkah | Rustico Brot 15

### AR AARE-PLATTE

Alpkäse von der Rinderalp | Simmenfluh-Wurst  
Reutiger Rauchfleisch | Stockentaler BEO Rohschinken | Pickles 28

## VORSPEISEN

### MISCHSALAT

Blattsalate | Gemüsestreifen | Nussgranola | Rettichsprossen  
wahlweise mit Sanddorn oder veganem Hausdressing 13

### AUS DEM SUPPENTOPF

11 Kräuter-Cremesuppe | Sauerrahminsel 15

### HOLLY CAULI

Blumenkohl & Broccoli Wings | Zwetschgen-Chutney 16

### SIMENTALER RINDSTATAR

Belper Knolle | Umami-Mayo | Schnittlauchöl | Butter | geröstetes Rustico Brot  
Hauptgang 37  
Klein 28

### RÜEBLITATAR

Gepickeltes Gemüse | Schnittlauchöl | Butter | geröstetes Rustico Brot 27



## HAUPTGÄNGE

### SIMMENTALER RINDSFILET AM STÜCK

Béarnaise Sauce | Wurzelgemüse | Kartoffelkroketten

56

### HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

Gruyère & Vacherin | Röstzwiebeln | Apfelmus

28

### TAVOLATA AR AARE

Thai Curry mit Räuchertofu und Pouletragout ohne Knochen  
Gelbes Curry | Kokosmilch | Bohnen | Karotte | Mais | Basmati Reis  
Reis und Aare-Fries

Zanderknusperli mit Tartarsauce

+Ribs Bowl pro Teller +CHF 14

42

### RINDSSTROGANOFF

Saftiges Schmorgeschnetzeltes | Paprikasauce | Peperoni | Gurken  
Reis oder Nudeln

36

### KALBSNIERSTÜCK AUS DEM OFEN

Morchelrahmsauce | Kräuter-Kartoffelmousseline | Wurzelgemüse

56

### MAISPOULARDE

Frischkäse-Waldpilzfüllung | Jus | Parmesan-Griessschnitte | Wurzelgemüse

42

### GRABENMÜHLE LACHSFORELLE

Beurre Blanc | Mandarinen-Risotto | gebratene Waldpilze

39

# ar aare

RESTAURANTSCHIFF



ANLÄSSE AB 20 PAX  
KAPAZITÄT: SEATED 70 | FLYING 90

## FONDUE

### FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Poulet | Rindfleisch | Schweinefleisch | diverse Saucen (Knoblauch, Tartar, Cocktail & Curry)  
Dazu servieren wir Reis | Pommes frites | Essiggemüse 52

### KÄSEFONDUE

Schangnauer Käsefondue aus erlesenen Käsespezialitäten der Hohgant Käserei | Brot 35  
+ mit zusätzlich Kartoffeln pro Person 4  
+ Tomatenfondue ab 5 Personen pro Person 2  
+ Trüffelndue ab 5 Personen pro Person 7  
+ Trockenfleischsteller mit Rohschinken und Trockenfleisch 16

## SÜESS

Lebkuchen Panna Cotta | Preiselbeersauce 12

Lebkuchenparfait | Glühwein-Zwetschgen 14

Süssmostcreme mit Meringue 12

Kaiserschmarrn | Rum | Rosinen | Apfelmus 15

Gebratene Gewürz-Ananas | Sauerrahm-Limettenlglace 12



ANLÄSSE AB 20 PAX  
KAPAZITÄT: SEATED 70 | FLYING 90

## 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 7.7 % Mehrwertsteuer, ab 1.1.24 8.1 %.

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.