



Herzlich Willkommen *Bienvenue*

Sie wollen einen unvergesslichen Anlass?

Vous souhaitez vivre un événement inoubliable?

Wir sind ein junges, originelles Team. Wir möchten Sie kulinarisch verwöhnen und Ihnen Lifestyle bieten.

Nous sommes une équipe jeune, dynamique, pleine d'originalité et voulons vous faire passer un excellent moment culinaire dans une ambiance lifestyle.

Wir lieben ...

Ce que nous aimons...

- Qualität *la qualité*
- Frische Produkte *les produits frais*
- Romantik *Romantisme*
- Humor *l'humour*
- Freiheit *la liberté*
- Ehrlichkeit *l'honesteté*

Brasserie-Menüs für Bankette
Menu brasserie pour banquet

Brasserie Bankette

Banquet au restaurant la brasserie

Wir freuen uns, Sie in der Brasserie verwöhnen zu dürfen.
Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre brasserie



Wir beraten Sie gerne.

C'est avec plaisir que nous vous conseillons

Tel. +41 32 313 22 22 oder / ou office@restaurantpalace.ch

Die nachstehenden Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen sollen Ihre Vorstellungen anregen und für Gesprächsstoff sorgen. Fehlt Ihnen Ihr Lieblingsalat oder eine Suppe? Kein Problem. Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen und mixen Sie quer durch unsere Vorschläge.

Les suggestions de menu suivantes sont pour les groupes de 10 personnes. Si vous ne trouvez pas votre menu favori? Pas de problème. Composez vous-même votre menu parmi nos propositions, ou selon vos désirs. [Nous vous prions de vous restreindre sur un menu](#). Ainsi nous pouvons garantir à 100% la qualité. Bien sûr, nous tenons également compte des désirs pour les végétariens.

Vegi 1

Eisbergsalat mit Parmesanspännen an Thousand Islanddressing

Salade iceberg avec copeaux de parmesan et dressing Thousand Island

Quarkspätzli mit Rahmsauce und Gemüse

Spätzli au séré, sauce à la crème et légumes

Frischer Fruchtsalat mit Sauerrahmglace

Salade de fruits frais et glace à la crème acidulée

35.00

Vegi 2

Tomatencrèmesuppe mit Pistou

Crème de tomate avec pistou

Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat an Salbeibutter

Ravioli farci de ricotta de buffle et épinards, beurre à la sauge

Schokoladenkuchen mit Rahm

Gâteau au chocolat et crème chantilly

35.00

Vegi 3

Bunter Blattsalat mit Croutons

Salade verte et croûtons

Gemüselasagne auf Tomatensauce

Lasagne aux légumes et sauce tomate

Caramelköpfler mit Rahm

Crème caramel renversée, garni de chantilly

35.00

Menu 1

Grüner Saisonsalat mit Ei an Frenchdressing
Salade de saison avec œuf, sauce française

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit frischen Früchten und Jasminreis
Emincé de poulet au curry garni de fruits frais et riz au jasmin

Vanilleglace mit warmen Beeren
Glace à la vanille et baies chaudes

35.00

Menu 2

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen
Salade mêlée avec graines grillées

Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln
Escalope de porc, sauce au champignon et nouilles

Crème Catalane
Crème Catalane

35.00

Menu 3

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Salade de tomate et mozzarella au basilic

Ungarisches Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli
Goulache de bœuf hongroise et spätzli maison

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Sorbet aux pruneaux avec vieille prune

35.00

Menu 4

Nüsslersalat (Saison) mit Speck und Ei an Balsamico-Dressing

Salade de doucette (saison)

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

Escalope de veau viennoise avec pommes frites

Grand Marnier Parfait

Parfait glacé au Grand Marnier

50.00

Menu 5

Bielersee Fischsüppchen mit Safran

Potage de poisson du lac de Biemme au safran

Rindsschmorbraten mit Merlot
Kartoffelstock und Saison Gemüse

*Rôti de bœuf braisé au merlot
Purée de pommes de terre et légumes de saison*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Mangosorbet

Mousse au chocolat blanc et noir, sorbet à la mangue

50.00

Menu 6

Curryschaumsüppchen mit Zitronengras

Crème de curry et herbe citronnée

Schweizer Pouletbrust an Rosmarinjus mit
Steinpilzrisotto und Gemüse

*Suprême de poulet Suisse avec jus au romarin
Risotto aux bolets et légumes*

Panna Cotta auf Himbeersauce mit Schokoladenglace

Panna Cotta sur sauce aux framboises et glace au chocolat

50.00

Menu 7

Geräucherte Bielerseefelchen mit Meerrettichrahm auf Blattsalat

Filets de féra du lac de Biene fumé avec crème au raifort sur salade verte

Argentinisches Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Pommes Allumettes und Gemüse

*Roastbeef d'Argentine, sauce bearnaise
Pommes Allumettes et légumes*

Tiramisu auf Waldbeersauce mit Sauerrahmglace

Tiramisu sur sauce aux baies des bois et glace à la crème acidulée

68.00

Menu 8

Hummerschaumsüppchen mit Cognac

Bisque de homard au cognac

Swiss Prime Schweinsrack mit Morchelrahmsauce
Frische Nudeln und Gemüse

*Carré de porc Swiss prime, sauce aux morilles
Nouilles fraîches et légumes*

Dessertteller Palace mit Schokoladenmousse, Panna Cotta, Sauerrahmglace
Haselnusskuchen, frischen Früchten und Crème Catalane mit Limonengras

*Assiette de dessert Palace, mousse au chocolat, panna cotta, glace à la crème acidulée
Gâteau aux noisettes, fruits frais et crème catalane à l'herbe citronnée*

68.00

Menu 9

Burrata-Mozzarella mit Tomaten, Ruccola und San Daniele Rohschinken
Mozzarella de burrata avec tomates, rucicola et jambon cru San Daniele

Am Stück geschmorte Kalbshaxe
Kartoffel-Lauchstampf und Gemüse

*Pièce de jarret de veau braisé
Purée de pommes de terre et poireaux, légumes de saison*

Schokoladenkuchen mit Proseccosabayon und Holunderblütensauerrahmglace

*Gâteau au chocolat avec sabayon au prosecco
et glace à la crème acidulée aux fleurs de sureau*

69.00

Menu 10

Black Tiger Crevetten an süsser Chilisauce auf knackigem Blattsalat

Crevette Black Tiger, sauce au chili douce sur salade verte

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Gemüse

*Pièce de filet de boeuf rôti, sauce hollandaise
Gratin de pommes de terre et légumes*

Frische Früchte mit Zirtonensorbet und Vodka

Fruits frais et sorbet citron à la Vodka

75.00

Menu 11

Rosarincrèmesüppchen mit gebratener Entenleber

Crème au romarin et foie de canard grillé

Kalbsrücken mit Thymian-Zitronenjus
Gnocchi Malfatti und Gemüse

*Selle de veau, jus au thym et citron
Gnocchi Malfatti, légumes de saison*

Lauwarmer Apfelkuchen mit Tonkabohnenglace und halbgeschlagenem Rahm

Beignet aux pommes, glace aux fèves de Tonka

75.00

Fondue Chinoise

Mit Rindshuft und Pouletbrust

Avec culotte de boeuf et suprême de poulet

39.00

Mit Rindshuft, Pouletbrust , Pferdefleisch Kalbsnuss und Riesencrevetten

Avec culotte de bœuf, suprême de poulet, cheval, veau, et crevettes

49.00

Dazu servieren wir

Knoblauch-, Chili-, Curry-, Cocktail- und Tartaresauce,

Pommes frites oder Reis

Ananas, Silberzwiebeln, Essiggurken und Lychis

En accompagnement nous vous servons:

Sauce cocktail, aïloli, chili, curry, et tartare

Pommes frites ou riz

Ananas, petits oignons, cornichons et lychis

Und was Sie noch wissen sollten!

Annulationskosten

Teilen Sie uns bitte spätestens 48 Stunden vor dem Anlass Ihre genaue Teilnehmerzahl mit. Abweichungen von den gemeldeten Personen berechnen wir Ihnen wie folgt:
Bei Abweichungen von mehr als 10% der Personen berechnen wir 50% des Menupreises pro Anzahl abgesagte Person. Die Kosten für von uns organisierte Drittleistungen werden Ihnen verrechnet, sofern wir diese zu bezahlen haben.

Anzahlungen

Arrangements von Drittleistungen wie Musiker und Künstler werden als Anzahlung vor dem Anlass in Rechnung gestellt.

Digestif / Spirituosen

Informieren Sie uns, was wir Ihren Gästen servieren dürfen. Gerne zeigen wir Ihnen unsere spezielle Karte an Spirituosen.

Dekoration

Wir organisieren Ihnen auch Tisch- und Raumdekoration oder Blumenschmuck.

Kinder

Selbstverständlich stellen wir für unsere jungen Gäste spezielle Menus zusammen. Verlangen Sie unsere Kinderkarte!

Öffentlicher Verkehr

Durch unsere Lage neben dem Bahnhof sind wir sehr gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 7 Tage die Woche geöffnet. (Im Sommer schliessen wir jeweils Sonntags)
Konsultieren Sie unsere Webseite www.restaurantpalace.ch

Parkplatz

Es hat ausreichende Parkplätze im Bahnhofparking. Das Restaurant befindet sich ca. 100 Meter vom Parking entfernt.

Rollstuhlgängigkeit

Unser Restaurant ist rollstuhlgängig (inkl. WC)

Überzeit

Gerne sind wir auch über die normalen Öffnungszeiten hinaus für Sie und Ihre Gäste da. Wir organisieren die behördliche Überzeitbewilligung. Die Überzeit inklusive Bewilligung verrechnen wir wie folgt:

Pro Stunde Fr. 100. — ab 00.30 Uhr

Tout ce que vous devez savoir!

Frais d'annulation

S'il vous plaît, faites nous savoir au plus tard 48 heures avant l'événement le nombre exact de participants, le cas contraire nous vous facturons le 50% du prix du menu par personne annulée.

Paielements

Nous acceptons toutes les cartes de crédit excepté la carte Diners, les paiements par facture dans les 14 jours.

Nous acceptons 30 % en WIR

Digestifs / Spiritueux

Nous nous ferons un plaisir de pouvoir vous présenter notre carte de spiritueux.

Décoration

Nous pouvons également organiser la décoration des tables selon votre budget.

Enfants

Nous préparons des menus spéciaux pour nos jeunes hôtes.

Transports publics

En raison de notre emplacement à côté de la gare, nous sommes facilement accessibles par les transports publics.

Horaires d'ouverture

Notre restaurant est ouvert 7 jours sur 7 de septembre à mai. Les mois de juin, juillet et août nous fermons le dimanche.

Stationnement

Le parking de la gare est grand et idéal. À partir de 19h00, la charge est de seulement CHF 0.50 par heure. Le restaurant est situé à environ 100 mètres du parking.

Accessibilité

Notre restaurant est accessible pour les handicapés (y compris les toilettes)

Heures supplémentaires

Nous sommes aussi présents au-delà des heures d'ouverture présente pour vous et vos invités. Nous organisons l'autorisation officielle d'heures supplémentaires.

Les heures supplémentaires, y compris l'autorisation, seront facturées comme suit: CHF 100 par heure - à partir de 00.30 heure



Unser Weinangebot

Fragt man Daniel Lauper nach dessen Hobby, dann kommt der Wein an erster Stelle. Aus diesem Grund wurde der begehbare Weinkeller im Zentrum des Restaurants platziert. Daniel Lauper selektioniert die hervorragenden Weine unserer Weinkarte persönlich und steht Ihnen gerne für Empfehlungen bereit. Wir führen immer ca. 200 Weine in unserem Keller und Sie dürfen auch den Schlüssel zum Weinschrank verlangen und Ihre Flasche selbst holen. Nachstehend, als Auszug aus unserer Weinkarte, die Weine die für ein Bankett geeignet sind. Für viele Geschmäcker ein Vergnügen und nicht zu teuer. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch die komplette Weinkarte zur Verfügung. Diese ist unter www.restaurantpalace.ch auch jederzeit als pdf einzusehen.

La cave à vin

Le vin est la grande passion de Daniel Lauper, c'est pourquoi la cave à vins se situe au centre du restaurant. Daniel Lauper a sélectionné d'excellents crus et nous vous proposons environs 200 vins de provenance diverses. Daniel se fera un plaisir de vous conseiller ou de vous accompagner dans la cave afin que vous puissiez choisir vous-même votre bouteille. Vous pouvez également consulter la carte des vins sur notre site web www.restaurantpalace.ch