



SV RESTAURANT AL PARCO

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Florian Kistler
Restaurant Manager
T +41 31 348 57 75
alparco@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant al parco
Stauffacherstrasse 65
3014 Bern
www.alparco.ch



FRÜHSTÜCK

KAFFEE

Kaffee im Krug	Stück	3.00
Kaffee Nespresso (Bei Lieferung auf dem Gelände, werden min. 20 Kaffee verrechnet)	Stück	3.00
Tee diverse Sorten	Stück	3.00

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Croissant d`Or	Stück	1.80
Kerniges-Laugen Knuspergipfeli	Stück	1.80
Ofenfrischer Laugengipfel BIG	Stück	2.20
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli div Sorten	Stück	2.20
Früchte-Joghurt Brötli	Stück	2.20
Nussbrötli	Stück	2.20
Malbuner Speckchopf	Stück	2.60
Weggli / Mütschli	Stück	1.80

FRÜCHTE UND MÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli 300gr	Stück	5.80
Hausgemachtes Birchermüesli 200gr.	Stück	4.70
Hausgemachtes Birchermüesli im Weck	Stück	3.00
Häppchenweise Vitamine	Stück	3.70
Saisonale geschnittene Früchte 140gr	Stück	2.80
Früchtekorb mit Schokolade (2 Früchte p.P)		



FRÜHSTÜCK

SANDWICHES & MEHR

Kleines knuspriges Brötli mit Diversen Füllungen	Stück	3.00
Kleines knuspriges Brötli, Exklusiv (Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef)	Stück	3.50
Grosse Sandwiches aus unserem Tagesangebot	Stück	7.00
Laugen-Zöpfli mit Hinterschinken, Salami & Käse	Stück	6.00
Ein Meter-Baguette mit lokalen gluschtigen Füllungen	Stück	45.00
Ein Meter-Baguette mit Exklusiven Füllungen (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef)	Stück	60.00



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO «LOLLYS» Stück 10.50

- Dattel-Speckmantel-Lollypop
- Tomate-Mozzarella-Lollypop
- Käse-Trauben-Lollypop
- Ananas-Bündnerfleisch-Lollypop
- Früchte-Lollypop

APÉRO «AROUND THE WORLD» Stück 17.50

- Antipasti im Weckglas mit Crostini
- Edamame-Salat mit Cranberries im Weckglas
- Couscous-Salat
- Focaccia gefüllt mit Pesto, Tomaten und Mozzarella
- Schoggifrüchte
- Mini Brownie

APÉRO «DE LUXE» Stück 21.50

- Früchtebrot mit Tête de moine
- Crevettencocktail im Weckglas
- Mini Burger
- Roastbeef mit Chilicreme
- Rohschinken-Grissini
- Panna Cotta mit Früchtecoulis
- Schoggifrüchte



APÉRO

APÉRO RICHE	Stück	29.50
--------------------	-------	-------

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Huusbrot
- Vitello Tonnato mit Knoblauchbaguette
- Rezenter Wurst-Käsesalat im Weckglas
- Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Dill-Senfsauce
- Gebratene Crevetten mit Aiolidip
- Geräuchte Forelle mit Meerrettichcreme
- Früchtebrot mit Tête-de-Moine-Käse
- Petits fours
- Mousse au chocolat

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

5

DIE LOKALE	120g Pro Person	13.80
-------------------	--------------------	-------

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse dazu knuspriges Huusbrot

DIE EXKLUSIVE	Pro Person	19.80
----------------------	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse und geräuchertem Lachs, dazu knuspriges Huusbrot

GRÜNER DAUMEN	100 g	5.50
----------------------	-------	------

Gemüsecrudites mit 2 Dipsaucen



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Bruschetta mit Tomatenwürfelchen und Basilikum	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastbrotdiagonal canapé mit Räucherlachs	Stück	4.50
Toastbrotdiagonal canapé div. Sorten	Stück	4.00
Hausgemachtes Früchtebrot mit Feigensenf und Tête de Moine	Stück	3.00

6

IM HOLZSPANKÖRBLI

Salsiz, Sprinzmöckli, Oliven & Mini-Brötli	Portion	4.50
Sbrinzrollen mit Landjäger & Mini-Brötli	Portion	5.00

LOLLY POPS

Dattel im Speckmantel	Portion	2.00
Tomate-Mozzarella	Portion	2.00
Käse mit Traube	Portion	2.50
Anans mit Bündnerfleisch	Portion	2.50
Melone mit Rohschinken	Portion	2.50
Chipolata und Speck	Portion	3.00



APÉRO

IM GLAS

Marinierte Käsewürfel	Portion	3.50
Griechischer Salat	Portion	3.00
Siedfleischsalat	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella mit Pesto	Portion	3.50
Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce	Portion	4.00
Glasnudelsalat mit Crevette	Portion	4.00
«Salade Niçoise» mit Thon, Kartoffel und Bohnen	Portion	4.00
Saisonale Suppe im Tässchen	Portion	3.00
Karotten-Ingwersuppe im Tässchen	Portion	3.00

WARMER HÄPPCHEN

Jalapeños	Stück	2.50
Mini-Chäschüechli	Stück	1.30
Mini-Schinkengipfeli	Stück	1.80
Mini-Schnitzel im Silserli	Stück	4.50
Mini Burger	Stück	4.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.00
Hausgemachte Gemüsequiche	Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	3.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stück	2.50
Gebackene Crevette	Stück	2.50
Currywurst «Berliner Art»	Portion	4.00

SALZIGES

Nussknacker	120 g	3.50
Sack Kartoffelchips Paprika oder Nature	280 g	8.50
Sack Erdnüsse	500 g	8.50



APÉRO

SÜSSES

Gebrannte Crème im Weckglas	Portion	2.50
Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtecoulis	Portion	2.50
Brownie	Stück	2.50
Hausgemachtes saisonales Mousse	Portion	2.50
Hausgemachte Cake oder Blechkuchen	Stück	2.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Coca-Cola	4.5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	4.5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Rivella blau	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Apfelsaft	5 dl	3.00
Orangensaft Premium Fairtrade	3.3dl	3.80
Hausgemachte Saisonale Fruchtbowle o. Alkohol	1lt	10.00

9

WEISSWEINE

Aigle «Les Murailles»	75 cl	30.00
Heida du Valais AOC	75 cl	30.00
St. Jorden Kellerei Visperterminen		

ROTWEINE

Humagne rouge du Valais	75 cl	34.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Senza Parole	75 cl	32.00

BIER

Bärner Müntschi Felsenau Brauerei	33 cl	4.10
Feldschlösschen Lager Bier	33 cl	3.50



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 160 Sitzplätzen und 124 Sitzplätzen im Garten, Bistro mit 40 Sitzplätzen und 40 Sitzplätzen auf der Terrasse

PH-SIZI GROSS

160 Personen (Hörsaal-Bestuhlung)

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamer

(Muss am Mittag frei sein)

PH-SIZI MEDIO

14 Personen, Tische und Stühle frei möblierbar, Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, Tisch für Getränke, EDV-anschluss

Kaffee, Früchte und Mineralwasser

Halber Tag	180.00
Ganzer Tag	240.00



ALLGEMEINE HINWEISE

LIEFERPAUSCHALE

Wir liefern Ihnen gerne Ihre Bestellung in die gewünschten Räumlichkeiten. Für Bestellungen bis CHF 100.00 erheben wir eine Lieferpauschale von CHF 20.00 pro Weg.

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

11

Mitarbeiter: ab 15.00 Uhr bis Ende des Anlasses und allgemeines Aufräumen inkl Nacht- und Überzeitschlag	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Ex-presszuschlag pro Lieferung 20.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken



ALLGEMEINE HINWEISE

inkl. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch,
Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Deutschland: MSC-Fischknusperli

Vietnam: Riesencrevetten, Thon,

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten



13

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>