



**Theo und Susanne Rickenbacher**  
Catering  
Chnöpfli-Spezialitäten, Sonntagsbrunch  
079 377 15 10  
theo.rickenbacher@spielfalt-bern.ch  
[www.spielfalt-bern.ch](http://www.spielfalt-bern.ch)

# Catering

**Ab 20 Personen  
bis maximal 40 Personen**



**Familienfeiern  
Vereinsanlässe  
Firmenanlässe**

## Chnöpfli-Spezialitäten

**Verschiedene Risotti  
Apéro / Apéro riche  
Sonntagsbrunch**

# Chnöpfli-Vielfalt

## Drei verschiedene Chnöpfli-Spezialitäten 1x mit Käse / 1x mit Fleisch / 1x vegetarisch

Kreationen vom ehemaligen 5-Stern-Haus-Spitzenkoch  
Fertigstellung frisch vor Ort, mit mobiler Küche

**Hausgemachte Spätzli**, mit Freilandeiern aus der Region  
**Menu-Salat**, Sauce nach altem Schweizer Haus-Rezept

|  |  |
|--|--|
| Chäs-Chnöpfli  | Greyerzer, Appenzeller oder CH-Mischung      |
| Chnöpfli nach Jäger-Art  | Champignons, Speckwürfeli                    |
| Nuss-Chnöpfli  | Baumnüsse, Broccoli                          |
| Bündner Chnöpfli   | Bündnerfleisch, grüne Bohnen                 |
| Waadtländer Chnöpfli   | Waadtländer Saucisson, Weisskohl             |
| Aargauer Chnöpfli  | Rüebli, Speckwürfeli                         |
| Glarner Chnöpfli   | Schabzieger-Spätzli, Brösmeli, Birnenstückli |
| Mohn-Chnöpfli  | Schinken, Lauch, Mohnsamen                   |
| Chnöpfli Mexikan. Art  | Mais-Chnöpfli, Peperoni, Chili               |
| Curry-Chnöpfli   | Curry, frische Ananas                        |
| Muulgumper-Chnöpfli  | Rohschinken, Salbei, Avocado-Sauce           |
| Chnöpfli Mittelmeer-Art  | Auberginen, Tomaten, Mozzarella              |
| Safran-Chnöpfli, Erdnuss-Chnöpfli, Spargel-Chnöpfli, Spinat-Chnöpfli, Kürbis-Chnöpfli, Chnöpfli al Pesto, Schwedische Chnöpfli (Äpperfläsk oder Lachs), Büezer-Chnöpfli, Schwinger-Chnöpfli, Herbst-Chnöpfli, Sommer-Chnöpfli usw. |  |

**Auf Wunsch mit Fleisch-„Beilage“:** Aufpreis Fr. 6.00 bis Fr. 9.00  
**gefüllte Pouletbrust-Schnitzel**  
**Entenbrust à l'orange**  
**Lamm-Nierstück**

**Chnöpfli-Spezialitäten pro Pers. inkl. Supplément** Fr. 12.00  
**Menu-Salat** Fr. 4.00

## **Apéro** Fr. 6.50 pro Person

- Rosenbrote\* in verschiedenen Aromen  
z.B. Käse, Aubergine-Oliven, Champignons-Speck, Baumnuss-Broccoli, Curry-Ananas, Sardellen-Kapern.  
\* Schnecken aus Hefe-oder Blätterteig, zu „Rosensträssen“ zusammengelegt.
- Gemüse- Stängeli mit verschiedenen Dipp-Saucen

## **Apéro riche** Fr. 13.00 pro Person

- Gemüsestängeli, mit Dippsaucen
- Rosenbrote
- Falafel (Kichererbsen-Spezialität)
- Käse-Würfel garniert (am Zahnstocher)
- Bündnerfleisch-Bierstängel



Getränke nach Absprache

## **Verschiedene Risotti „tricolore“** Fr. 12.00 pro Person Funghi, Pomodoro, Spinaci

mit Chipolata und Bratspeck zusätzlich Fr. 4.00

Menu-Salat Fr. 4.00

## **Sonntagsbrunch im Murrihuus Schliern**

Sech mal jährlich, Fr. 23.00

Mit regionalen Produkten und Produkten aus fairem Handel  
Sporadisch Talk mit einem Spezialgast  
oder mit einem kleinen kulturellem Highlight (Musik, Lesung usw.)

## **Desserts / Kaffee**

### **Soufflé Glacé au Grand Marnier / heisse Himbeeren**

Fr. 8.00 / kleine Portion Fr. 6.00

### **Cranberry-Parfait**

Fr. 7.00 / kleine Portion Fr. 5.00



|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Kaffee crème</b>      | Fr. 4.00 |
| <b>Espresso</b>          | Fr. 4.00 |
| <b>Capuccino</b>         | Fr. 4.50 |
| <b>Caramel-Capuccino</b> | Fr. 4.50 |
| <b>Latte Macchiato</b>   | Fr. 4.50 |
| <b>Tee</b>               | Fr. 4.00 |