



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*

Style – Menu für Bankette
Menu Style pour banquet



Style Bankette

Banquet au restaurant le Style

Wir freuen uns, Sie im Style verwöhnen zu dürfen.
*Nous nous réjouissons de vous accueillir
dans notre restaurant gourmet le style.*

Wir beraten Sie gerne.
Avec plaisir nous vous conseillerons.
Tel. +41 32 313 22 22 oder/ ou office@restaurantpalace.ch

Vorspeisen

Entrées

Entenlebercarpaccio mit Chili-Schokolade und Mangosalat
Carpaccio de foie gras de canard avec chocolat au chili et salade à la mangue

Wasabimousse auf Randencarpaccio mit Orangenolivenöl, geräucherte Bielersee-Felchen und Scampi
Mousse au wasabi sur carpaccio de betterave rouge avec huile d'olives à l'orange, Filet de féra du lac de Biene fumé et scampi

Carne Cruda von Kalb mit Trüffel und Stangensellerie
Carne Cruda de veau avec truffes et céleri en branches

Jakobsmuschel auf Chicoréesalat und Blutorange Vinaigrette
Coquilles Saint – Jaques sur chicorée et Vinaigrette aux oranges sanguines

Suppen

Potages

Sellerieschaumsüppchen mit Kaffeeschaum und Oliven
Crème de céleri avec mousse de café et olives

Currysüppchen mit Limonengras und im Kokos frittierte Auster
Crème au curry à l'herbe citronnée et huîtres enrobée de noix de coco frit

Perlhuhncremesüppchen mit Kürbisperlen und Pomelo
Potage de pintade avec perles de potiron rôti et pomelo

Rosmarinschaumsüppchen mit gebratener Entenleber
Crème au romarin avec foie gras de canard grillé



Fisch und Krustentiere als Vorspeise oder Hauptgang

Poisson et crustacés

Baby Rocklobster auf Rahmsauerkraut
Baby rocklobster sur choucroute à la crème

Gebratene Jakobsmuschel auf Petersilienwurzelpüree und Hummer-Anisschaum
Coquille Saint-Jacques sautée sur purée de racines de persil et sauce de homard à l'anis

In Brösel gebratenes Seezungenfilet mit Zitrusfrüchten und Pinienkernen auf Brüsseler und Noisette – Kartoffeln
Filet de sole pané à la mie de pain avec agrumes et graines de pignons sur endives, pommes de terre noisette

Seeteufelmedaillon mit grüner Olivenkruste auf Tomaten - Linsen
Médaille de baudroie en croûte d'olives vertes sur lentilles aux tomates

Hauptgänge

plats principaux

Emmentaler Lammrücken mit Gnocchi Malfatti und Saisongemüse
Selle d'agneau d'Emmental Gnocchi Malfatti et légumes de saison

Bisonfilet an Rotweinjus auf Pasta – Risotto und Wintergemüse
Filet de bison avec jus au vin rouge sur risotto de pâte et légumes

Am Stück geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffelstock und Gemüse
Pièce de jarret de veau braisée purée de pommes de terre et légumes

Rindsfilet mit Schnittlauchsabayon, Pariser Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf avec sabayon à la ciboulette, pommes parisiennes et légumes de saison



Käse

Fromage

Käse von unserem Affineur Christoph Bruni mit hausgemachtem Früchtebrot
Fromages de notre affineur Christoph Bruni avec pain aux fruits maison

pro Person 15.00

par personne 15.00

Desserts

Doppelrahm-Panna Cotta mit Mohnkuchen und Mandarinsorbet

Panna Cotta au crème double avec gâteau au pavot et sorbet aux mandarines

Warmer Schokoladenkuchen auf Passionsfruchtsauce mit Sauerrahmglace

Gâteau au chocolat tiède sur coulis de fruit de la passion et glace à la crème acidulée

Zitronenmousse mit exotischen Früchten und Schokoladensorbet

Mousse au citron avec fruits exotiques et sorbet au chocolat

Tiramisu auf Brombeersauce mit Marroniglace

Tiramisu sur Sauce aux mûres avec glace aux marrons

Preise: 3-Gang-Menü / 4-Gang-Menü / 5-Gang-Menü

CHF 75.00 / 93.00 / 110.00

Prix: menu 3 plats / menu 4 plats / menu 5 plats

Preise sind inkl. 7.7% MwSt. / Les prix sont incl. 7.7% Tva.

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.

Vegetarisch

Wir haben eine grosse Auswahl an vegetarischen Speisen auf der Karte und kochen auch gerne nach Ihren Wünschen.

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 der 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, faite 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