



Gasthaus Riedboden

uf em Beatebärg

Gasthaus Riedboden

Brigitte und Markus Jaun

Riedboden 242

3803 Beatenberg

Telefon 033 841 11 64

www.gasthaus-riedboden.ch

MENUVORSCHLÄGE BANKETTE

Suppen

Flädli-suppe, Kräuter - Heusuppe, Kartoffelsuppe, Gartensuppe, Rüeblisuppe mit Orange u. Ingwer, Kürbissuppe, etc.

Salate

Grüner Salat, Grosis Chachelisalat, Gemischter Salat

Hauptgänge

Suure Mocke (Rindssauerbraten)
Frischer Kartoffelstock
Rotkraut
½ Birne mit Preiselbeere 33.–
*** (mind. 10 Tage vorbestellen)***

Schweinskarreebraten an Pilzrahmsauce
Bure - Frites u. Teigwaren
Gemüse garnitur 31.–

Bärner Platte - Buffet
Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten
Sauerkraut und Dörrbohnen
Salzkartoffeln 32.–

Geschnetzeltes Kalbfleisch
an Pilzrahmsauce
Rösti und Reis, Gemüse 34.–

Schweins-Rahmschnitzel
Nudeln und Pommes - Frites
Gemüse garnitur 31.–





Gasthaus Riedboden

uf em Beatebärg

Gasthaus Riedboden

Brigitte und Markus Jaun

Riedboden 242

3803 Beatenberg

Telefon 033 841 11 64

www.gasthaus-riedboden.ch

MENUVORSCHLÄGE BANKETTE

Oberländer Milchbraten (Schweinskarree) An Paprikarahmsauce, Kräuterkartoffelstock und Makkaroni mit Äpfel, Gemüse garnitur	31.–
Schweinsgeschnetztes an Cognacrahmsauce Käsespätzli und Reis, Gemüse	28.–
Pouletgeschnetztes an Orangensauce Reis und Teigwaren	26.–
Pouletbrüstli mit Zwetschgen u. Béarnaisesauce Auf Alpenkräuterravioli	28.–
Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken od. mit Kräuterbutter Kroketten oder Frites, Gemüse garnitur	33.–
Schweinsschnitzel an Kräutersauce Frites und Nudeln, Gemüse	31.–
Riedbodensteak (Rind) mit Kräuterbutter und versch. kalten Saucen Bure - Frites und Rösti Gemüse garnitur	39.–
Rindsgulasch mit Stroganoffsauce Käsespätzli und Gemüse	29.–
Emmentaler Kalbsoressen Kartoffelstock mit Gemüse	33.–



Gasthaus Riedboden

uf em Beatebärg

Gasthaus Riedboden

Brigitte und Markus Jaun

Riedboden 242

3803 Beatenberg

Telefon 033 841 11 64

www.gasthaus-riedboden.ch

MENUVORSCHLÄGE BANKETTE

Mixed-Grill

(Lammfilet, Schweins/Rindssteak, Pouletbrust)

mit versch. kalten Saucen

Gratin und Bure - Frites, Gemüse garnitur

41.–

Schweinsfilet Café de Paris und

Rindsfilet an Orangenpfeffersauce

Gratin mit Birnen und Frites, Gemüse garnitur

48.–

Roastbeef mit Kräuterbéarnaise

Frites und Röstikroketten, Gemüse garnitur

45.–

Riedboden - Röstiplusch auf der Platte serviert

(mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

oder mit Gemüse und Käse überbacken)

26.–

Fleischfondue (Bourguignonne oder Chinoise)

Mit frischen, hausgemachten Saucen

Beilagen nach Wahl

41.–

Bergler-Fondue (Käsefondue)

mit Brot, Kartoffeln und Früchten

(ohne Dessert)

20.–

Raclette à Discretion

(ohne Dessert)

20.–

Aelplermaccaroni mit Apfelmus

24.–

Spaghetti – Buffet

Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen

25.–



Gasthaus Riedboden

uf em Beatebärg

Gasthaus Riedboden

Brigitte und Markus Jaun

Riedboden 242

3803 Beatenberg

Telefon 033 841 11 64

www.gasthaus-riedboden.ch

MENUVORSCHLÄGE BANKETTE

Dessert

Gebrannte Crème

Meringue mit Rahm oder mit Glace & Rahm

Chacheli-Coupe (Vanilleeis mit heißen „Beerli“)

Coupe Dänemark

Eiskaffee

Süßmost Creme, Orangencrème

„Brige`s Dessertbuffet“ (Aufpreis Fr. 3.–/Person)

**Bei den Menu Preisen sind (wenn nicht anders vermerkt)
Suppe & Salat & Dessert inbegriffen!**

Bei großen Gruppen 1-2 Menu-Auswahl möglich. Änderungen bleiben vorbehalten.

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung
Telefon 033 841 11 64

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.