

---

**BANKETT-  
DOKUMENTATION**

---



**BRASSERIE & GRILL**  
**SANS SOUCI**  
**DEPUIS 2016**

---

---

# APERRO-VARIANTEN

---

## FLEISCH

### **kalt**

Beefsteak-Tatar auf kleinem Chnolibaguette  
Melone mit Rohschinken  
Grissini mit Parmaschinken  
Berner Oberländer Rauchwurst  
Grilliertes Pouletspiessli mit Curry-Dip  
Silserli mit Bündnerfleisch  
Canapé mit Entenleberterrine

### **warm**

BBQ-Meatballs  
Pouletbrustwürfel in Cornflakespanade mit Tartaresauce  
Quiche Lorraine  
Schinkengipfeli

– Stk. CHF 4.50 –

## FISCH/MEERESFRUCHTE

Lachstartar mit Avocado und Grapefruit  
Riesencrevetten mit Chili-Vinaigrettedressing mariniert  
Crevettencocktail im Glas  
Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum  
Pulposalat mit Chili

– Stk. CHF 5.00 –

## VEGETARISCH

### **kalt**

Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Spiessli  
Hobelkäse mit frischem hausgemachtem Zopf  
Gewürzter Camembert mit gedämpften Zwiebeln auf Dinkelbrot  
Glasnudelsalat mit Sojasauce, Erdnüssen und Gemüsestreifen  
Silserli mit Frischkäse und Schnittlauch  
Silserli mit Berner Oberländer Alpkäse  
Silserli mit Ei  
Gebrochener Alpkäse  
Blätterteiggebäck  
Gemüse-Sticks mit Kräuterquark

### **warm**

Mini-Pizza mit Champignons und Spinat  
Quinoa-Ecken mit Mangochutney-Dip  
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern

– Stk. CHF 4.00 –

---

# SPEZIAL APERO-VARIANTEN

---

## SANS SOUCI APERO

für die Dauer von einer Stunde

Beefsteak-Tatar auf kleinem Chnoblibaquette, Melone mit Rohschinken,  
Crevettencocktail im Glas, Gemüse-Sticks mit Kräuterquark,  
Mini-Pizza mit Champignons und Spinat,  
Weiss- und Rotwein, Feldschlösschen Amber vom Fass,  
Fruchtsäfte, Mineralwasser

– CHF 39.00 p.P. –

## BACHELORETTE APERO

für die Dauer von max. 2 Stunden

Grissini mit Parmaschinken, Pouletbrustwürfel in Cornflakespanade mit Tartaresauce,  
Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Spiessli, Lachstartar mit Avocado und Grapefruit,  
Glasnudelsalat mit Sojasauce, Erdnüssen und Gemüsestreifen,  
Gemüse-Sticks mit Kräuterquark  
Prosecco DOCG Superiore, Aperol Spritz, Hugo, Martini Bianco,  
Fruchtsäfte, Mineralwasser

– Pro Person CHF 69.00 –

## BACHELOR APERO

für die Dauer von max. 2 Stunden

Berner Oberländer Rauchwurst, Grilliertes Pouletspiessli mit Curry-Dip,  
Silserli mit Bündnerfleisch, Meatballs mit BBQ-Sauce, Hobelkäse,  
Gewürzter Camembert mit gedämpften Zwiebeln auf Dinkelbrot,  
2 Bartender's Shots, Bier nach Wahl,  
Fruchtsäfte, Mineralwasser

– CHF 51.00 p.P. –

– inkl. Sans Souci Hausweine CHF. 56.00 p.P. –

## AFTER WORK APERO

für die Dauer von max. 2 Stunden

Fleisch-Käseplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami,  
Hobelkäse, Hart- und Weichkäse mit Butterzopf, Butter,  
Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

Feldschlösschen Amber, Kronenbourg 1664, Weissbier,  
Prosecco DOCG Superiore, Weisswein, Rotwein, Monatscocktail,  
Fruchtsäfte, Mineralwasser

– CHF 59.00 p.P. –

## PARTYBROT

Schinken, Salami und Käse

– CHF 140.00 p. 10 P. –

## HOBELKÄSEPLATTE

Butterzopf, Butter, Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

– CHF 15.00 p.P. –

## FLEISCH- UND KÄSEPLATTE

Schinken, Salami, geräucherte Truthanbrust, Rauchspeck,  
Aufschnitt, Hobelkäse, Weichkäse, Butterzopf, Butter,  
Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

– CHF 15.00 p.P. –

## BÜNDNERPLATTE

Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami,  
Hobelkäse, Hart- und Weichkäse, Butterzopf, Butter,  
Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

– CHF 19.00 p.P. –

---

## FRÜHLINGSMENU

---

### Amuse-Bouche

Frühlingsalat mit warmem Ziegenkäse, Honig  
und Haselnüssen an einem Himbeerdressing

Weisses Spargelsüppchen mit Bärlauchstange

Kalbschnitzel an Zitronenschaum  
mit neuen Kartoffeln und weissen Spargeln

Erdbeertiramisu mit weisser Caféglaçé

– Menu mit einer Vorspeise CHF 72.00 –  
– gesamtes Menu CHF 85.00 –

---

## SOMMERMENU

---

### Amuse-Bouche

Kalte Gurkensuppe mit Pinienkernen

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Ruccola, Cherrytomaten und Rahm

Kalbsschnitzel nach Wiener Art  
serviert mit einem bunten Sommersalat

Frischer Fruchtsalat mit Caipirinhaglaçé

– gesamtes Menu CHF 75.00 –

---

## HERBSTMENU

---

### Amuse-Bouche

Herbstsalat mit geröstetem Kürbis, Spinat und Baumnüssen

Petersilienschaumsuppe mit Waldpilzen

Rehrücken an Preiselbeerjus  
Spätzli und Herbstgemüse

Birnen-Marroni-Strudel mit Caramelsauce

– Menu mit einer Vorspeise CHF 82.00 –

– gesamtes Menu CHF 92.00 –

---

## WINTERMENU

---

### Amuse-Bouche

Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse,  
Honig und grillierten Birnen an einem Honigingwerdressing

Erbsen – Minze - Suppe

Kalbssteak vom Grill an einer Apfel-Calvadossauce  
mit Butternudeln und Gemüsebouquet

Kleiner Käseteller von der MIBA

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

– Menu mit einer Vorspeise CHF 79.00 –

– gesamtes Menu CHF 89.00 –

---

## MENU 1

---

### Amuse-Bouche

Nüsslisalat mit Waldpilzen und Crôutons

CHF 13.00

Erbsen-Minze-Suppe

CHF 10.00

Erfrischendes Sorbet

CHF 6.00

Roastbeef am Stück grilliert  
an einem Barolo-Jus,  
Kartoffelgratin und Gemüseplatte

CHF 45.00

Panna Cotta mit Waldbeerencoulis

CHF 11.00

– gesamtes Menu CHF 81.00 –

---

## MENU 2

---

### Amuse-Bouche

Bunter Blattsalat an einem Himbeerdressing

CHF 10.00

Baselbieter Maispoulardenbrust vom Grill  
an einer Albuferasauce

Kartoffelgnocchi und Gemüsebouquet

CHF 32.00

Crème Brulée

CHF 12.00

– gesamtes Menu CHF 49.00 –



---

## MENU 3

---

### Amuse-Bouche

Eisbergsalat mit Parmesandressing und Croûtons

CHF 12.00

Curry-Maissüppchen mit Riesencrevetten

CHF 15.00

Gebratene Eglifilets mit Mandeln

Parmesan-Zitronenrisotto und Gemüsebouquet

CHF 35.00

Schokoladenfondant mit Vanilleglacé

CHF 11.00

– gesamtes Menu CHF 69.00 –

---

## MENU 4

---

### Amuse-Bouche

Bunter Blattsalat an einem Honig-Ingwerdressing

CHF 10.00

Schweinsrücken am Stück grilliert

an einer Calvadosrahmsauce,

Risotto und Saisongemüse

CHF 35.00

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 11.00

– gesamtes Menu CHF 56.00 –

---

## MENU 5

---

### Amuse-Bouche

Hausgebeizte Lachsrosen  
mit Honig-Senf-Sauce und Toast und Butter  
CHF 18.00

Kartoffelsuppe mit Champagner  
CHF 13.00

Erfrischendes Sorbet  
CHF 6.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art,  
Butternudeln und Gemüse  
CHF 39.00

Käseteller mit Birnen  
CHF 10.00

Karamelchöpfli mit Rahm  
CHF 10.00

– gesamtes Menu CHF 91.00 –

---

## MENU 6

---

### Amuse-Bouche

Rüebliuppe mit Ingwer  
CHF 10.00

Bunter gemischter Salat an Vinaigrette  
CHF 11.00

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Schalotten-Rotweinsauce,  
Kartoffelmousseline und Saisongemüse  
CHF 37.00

Kleiner Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé  
CHF 12.00

– gesamtes Menu CHF 66.00 –

---

## MENU 7

---

### Amuse-Bouche

Bunt gemischter Salat an Hausdressing  
mit kleinem Chnolibaguette  
CHF 11.00

Gerolltes Cordon-Bleu vom Schwein  
mit Raclettekäse und Schwarzwälderschinken gefüllt,  
Pommes Frites und Gemüse garnitur  
CHF 33.00

Vanilleglacé mit warmen Beeren  
CHF 11.00

– gesamtes Menu CHF 51.00 –

---

## MENU 8

---

### Amuse-Bouche

Rüebli-suppe mit Ingwer  
CHF 10.00

Fondue Chinoise Buffet  
Poulet-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch,  
Trockenreis, Pommes Frites, Pommes Chips, Chnolibaguette,  
Früchteplatten, Chnobl-, Curry-, Tartare-, Mango-Avocado-, Cocktail-Dip,  
Kräuterbutter und grüne Pfeffersauce, diverse Gemüse- und Blattsalate  
CHF 55.00

Kleines Dessertbuffet mit Schokoladenbrunnen  
CHF 19.00

– gesamtes Menu CHF 81.00 –

---

## MENU 9

---

### Amuse-Bouche

Nüsslisalat  
mit Waldpilzen an einem Himbeerdressing  
CHF 13.00

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl  
CHF 10.00

Tris di Pasta  
CHF 16.50

Erfrischendes Sorbet  
CHF 6.00

Rindsfilet-, Kalbsfilet und Schweinefilet am Stück grilliert  
serviert mit Barolo-Jus, Morchel- und Calvadosauce  
Kartoffelgratin, Butternudeln und Gemüsebouquet  
CHF 57.00

Käseteller mit Birne  
CHF 10.00

Sorbetvariation mit Saisonfrüchten  
CHF 12.00

– gesamtes Menu CHF 118.00 –