



Schlemmen und feiern in angenehmer Atmosphäre

Fühlen Sie sich wohl in unseren heimeligen Räumlichkeiten, die sich bestens für Ihre Anlässe eignen:

Spysäli 36 Plätze

Saal 12 – 50 Plätze

Ankerstube 16 Plätze

Gaststube 40 Plätze

Im Sommer steht Ihnen unsere wunderschöne Gartenterrasse für Apéros oder auch für die Festlichkeiten im kleineren Rahmen zur Verfügung. In der nachfolgenden Dokumentation finden Sie sicher etwas, das ganz Ihrem Appetit und dem Ihrer Gäste entspricht. Unsere saisonalen Menüvorschläge senden wir Ihnen gerne per E-Mail zu. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gerne ein Menü nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget zusammen. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir alles besprechen können.

Herzlich Willkommen

Familie Birgit und Hugo Müller
und Mitarbeiter

Tel: 032 / 397 11 64

anker.sutz@bluewin.ch www.anker-sutz.ch

Montag und Dienstag Ruhetag

Bestellung

Die frühzeitige Bestellung des Menus erleichtert uns die Arbeit und gibt uns die notwendige Zeit, um alles sorgfältig vorzubereiten. Grundsätzlich sollten Sie, auch in Ihrem Interesse, für ein Bankett für alle Gäste ein einheitliches Menu bestellen.

Teilnehmerzahl

Unsere Vorschläge gelten für Gesellschaften ab **8 Personen**. Für kleinere Anlässe wählen Sie bitte aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte. Für die genaue Angabe der Teilnehmerzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass sind wir Ihnen dankbar.

Tischplan

Bei der Menübesprechung unterbreiten wir Ihnen gerne die Tischordnungsmöglichkeiten.

Menubesprechung

Wir nehmen uns gerne Zeit, um alle Details Ihres Anlasses mit Ihnen zu besprechen. **Dazu ist es aber notwendig, dass Sie vorher einen Termin mit uns vereinbaren.**

Menudruck

Auf Wunsch drucken wir für Sie das Menu in unsere Menukarten (ohne Aufpreis)

Tischdekoration / Blumen

Kerzen sind im Preis inbegriffen. Blumenarrangements bestellen wir Ihnen gerne nach Ihren Vorstellungen und Budget zum Selbstkostenpreis. Sie können aber auch von Ihnen mitgebracht werden. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch unsere aktuelle Tischdekoration (meist Stoffblumen) gratis zur Verfügung.

Anregungen und Vorschläge für Ihren Apéro

Getränke:

Bezüglich Weissweine oder Champagner verlangen Sie bitte unsere Weinkarte. Gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Orangensaft je Liter Fr. 9.–

Prosecco pro Flasche Fr. 42.–

Grand Vin Mousseau Brut pro Flasche Fr. 49.–

Weingut Cordula Morgenegg-Posch

Schaumwein vom Bielersee aus Pinot noir Trauben.

Ein herrlicher, fruchtiger, herber und frischer Brut.

Kleine Leckerbissen:

Schinkengipfeli pro Stück Fr. 2.–

Blätterteiggebäck pro Pers. Fr. 2.80

Mini-Vegi-Frühlingsrollen
mit süss-saurer Sauce pro Stück Fr. 2.–

Rohkost-Gemüsestangen mit Dip pro Glas Fr. 9.–

Belegte Brötchen (Canapés)

- Schinken, Salami und Käse pro Stück Fr. 1.30

- Lachs und Tatar pro Stück Fr. 2.–

Chips, Nüssli nach Konsumation

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln Fr. 16.–

Frittierte Eglifilets im Chörbli Fr. 26.–
zum Picken mit Tartaresauce

Verschiedene Appetizer-Schalen:

z.B. Rohschinken mit marinierten Melonenkugeln,

Gazpacho, Tomaten-Basilikum-Mousse,

Rauchlachs-Mousse, Preis nach Absprache

Bankettmenüs mit Nachservice (ab 8 Personen)

(Bitte vereinbaren Sie zur Menübesprechung einen Termin mit uns.)

Menu 1 Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Schweinskarreebraten mit Dörripflaumenfüllung
an Rahmsauce mit Vieille Prune
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Limoncello-Parfait mit Früchten garniert Fr. 48.–

Menu 2 Gemischter Salat

Schweinssteak an Champignonrahmsauce
Pommes frites
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm Fr. 48.–

Menu 3 Grüner Salat

Consommé mit Flädli

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Vanille- und Schokoladenglace mit
eingelegten Kirschen und Schlagrahm Fr. 62.–
ohne Suppe Fr. 54.–

Menu 4 Saisonsalatbouquet mit Ei und gerösteten Kernen
an Mangobalsamdressing

Gebratene Pouletbrust an Sherry-Basilikum-Sauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Beerensuppe mit Vanilleglace und Rahm Fr. 49.–

Menu 5

Nüsslersalat mit Ei, Speck- und Brotcroûtons

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

an Cognacrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Panna cotta auf Passionsfruchtspiegel

mit Früchtemosaik und Blutorangensorbet Fr. 58.–

Menu 6

Gemischter Salat

Consommé mit Gemüsewürfeli und Porto

Kalbspiccata an Tomatensauce

Safranrisotto

Broccoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 60.–

ohne Suppe

Fr. 52.–

Menu 7

Grüner Salat mit Ei und gerösteten Kernen

Maiscrèmesuppe

Gebratene und fritierte Eglifilets mit Tartaresauce

Reis

Kaltes Champagner-Sabayon

mit frischen Früchten und Vanilleglace

Fr. 59.–

ohne Suppe

Fr. 51.–

Menu 8 Nüsslersalat mit Ei, Speck- und Brotcroûtons

Basilikumschaumsuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten an
Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeli
Süskartoffeln-Frites
Gemüse garnitur

Haselnussparfait mit Himbeercoulis Fr. 63.–
ohne Salat Fr. 54.–

Menu 9 Salatbouquet mit Ei und gerösteten Kernen
an Balsamicodressing

Kräuter crèmesuppe

Pochierte Lachsmédailles
an Zitronen-Thymianrahmsauce
Reis
Broccoli mit Mandeln

Grand-Marnier-Parfait mit Früchten garniert Fr. 56.–
ohne Salat Fr. 47.–

Menu 10 Rauchlachsstreifen auf Salatbouquet
an Balsamicodressing

Rindsfiletwürfel an Champagnersenssauce
Nudeln

Karamellierte Ananas mit Vanilleglace Fr. 62.–

Menu 11 Salatbouquet mit frittierten Eglifilets

 Zitronengrascrèmesuppe

 Kalbskarreebraten an Rosmarinjus
 auf Pilzbett
 Kartoffelgratin
 Gemüse garnitur

 Himbeerjoghurtmousse ohne Fisch Fr. 72.–
 Fr. 58.–

Menu 12 Salatbouquet mit sautierten Champignons
 und Speckstreifen

 Consommé mit Petersilienklösschen

 Trois Filets „Anker“
 - Kalbs- und Schweinsfilet an Steinpilzsauce
 Nudeln und Gemüse
 - Rindsfiletmédaille an Béarnaise-Sauce
 Kartoffelgratin und Gemüse

 Sorbetteller mit Früchten garniert Fr. 78.–
 ohne Salat Fr. 67.–

Menu 14 Nüsslersalat mit Ei, Speck- und Brotcroûtons

 Champagnerschaumsuppe mit Gemüsewürfeli

 Kalbs- und Schweinsfilet am Stück gebraten
 an Waldpilzrahmsauce
 Frittierte Waffelkartoffeln
 Gemüse garnitur

 Tarte Tatin Fr. 65.–
 (Gestützter warmer Apfelkuchen mit Vanilleglace)
 ohne Suppe Fr. 58.–

Menu 15 Kressecrèmesuppe

Chateaubriand mit Sauce béarnaise
(zweimal auf Teller serviert)

Reichhaltige Gemüse garnitur
Beilage nach Wahl

Hausgemachte Vacherintorte Fr. 69.-

Unsere speziellen Desserts

Hausgemachte Vacherintorte pro Person Fr. 9.-

Früchtegratin (nach Saison) mit Vanilleglace Fr. 9.50

Crème catalana Fr. 9.50
(Gratinierter Vanilleflan mit Vanilleglace)

Dessertbuffet „Anker“ pro Person Fr. 18.-
(ab 15 Personen)

**Für Allergiker oder Gäste mit Unverträglichkeiten
bestimmter Lebensmittel z.B. Zöliakie bereiten wir gerne
Spezialgerichte zu.**

Für unsere vegetarischen Gäste eine kleine Auswahl, weitere Gerichte je nach Saison auf unserer aktuellen Speisekarte

Pappardelle-Nudeln an Rahmsauce mit Morcheln
und Gemüsewürfeln Fr. 23.–

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 23.–

Risotto mit Champignons und Cherrytomaten Fr. 22.–

Für unseren kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit gemischtem Salat Fr. 11.–

Chicken Nuggets mit Tartaresauce
Pommes frites Fr. 11.–

Nudeln an Tomatensauce Fr. 10.–

Frittierte Eglifilets mit Mayonnaise
Pommes frites oder Salzkartoffeln Fr. 14.–

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und Gemüse Fr. 13.–

Coupe Biene Maya mit Smarties Fr. 5.–

Thesi Fr. 5.50

Piet Fr. 5.50

sämtliche Preise inkl. 7.7 % MWST.