



## 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](mailto:anker.sutz@bluewin.ch) [www.anker-sutz.ch](http://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-Gemügestangen mit Dip pro Glas Fr. 9.80

Belegte Brötchen (Canapés)

- Schinken, Salami und Käse pro Stück Fr. 1.50

- Lachs und Tatar pro Stück Fr. 2.20

Chips, Nüssli nach Konsumation

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln Fr. 17.–

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.