

# Restaurant Golfclub

Familie Apollonio



Golferino SA  
Seestrasse 115  
CH -3800 UNTERSEEN / BE  
Tel: 033 / 822'60'19  
apollonio@quicknet.ch

**LIEBER GAST**

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menüvorschläge (*ab 10 Personen*) mit welchen unsere Küche Sie gerne verwöhnen möchte.

Das Angebot enthält verschiedene schmackhafte Vorspeisen, sorgfältig ausgewählte Hauptgerichte und eine bunte Palette von Desserts.

Wir glauben nur mit einer individuellen und persönlichen Beratung Ihren Wünschen vollauf gerecht zu werden. Teilen sie uns deshalb mit, wenn Sie ein ganz bestimmtes Gericht wünschen, das in unseren Vorschlägen nicht erwähnt ist. Wann immer möglich, werden wir Ihnen auch dieses gerne zubereiten und servieren.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie mit unserer Erfahrung beraten, und einer einwandfreien Organisation und Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse  
Fam. Apollonio und Mitarbeiter

## Menu's

- 1) Kraftbrühe mit Flädli  
Poulet - Rahmschnitzel  
Butter - Nudeln  
Gemischter Salat  
Gemischtes Eis mit Rahm Fr. 35.00
- 2) Kraftbrühe Frühlingsart  
Schweinsgeschnetzeltes an Champignons - Rahmsauce  
Rösti  
Gemischter Salat  
Coupe Melba Fr. 37.00
- 3) Tomatencremesuppe  
Schweins - Piccata  
Risotto Milanese  
Grüner Salat  
Cassata Siciliana Fr. 38.50
- 4) Kraftbrühe mit Schnittlauch  
Schweinsbraten Maison  
Kartoffelcroquetten  
Blumenkohl  
Gebrannte Creme Fr. 38.50
- 5) Kraftbrühe mit Gemüsesteifen  
Schweinscordon - Bleu  
Pommes Frites  
Gemüse garnitur  
Caramelköpfler Fr. 44.50
- 6) Spargelcremesuppe  
Rindsschmorbraten Burgunderart  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur  
Glace Vanessa Fr. 46.00

- 7) **Zucchetticreme-Suppe**  
 Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“  
 Trockenreis  
 Gemischter Salat  
 Coupe Maison Fr. 46.00
- 8) **Lauchcreme-Suppe**  
 Rumpsteak mit Kräuterbutter  
 Kartoffel - Croquetten  
 Broccoli mit Croutons und Speck / Rispentomaten  
 Eisroulade Fr. 50.00
- 9) **Kartoffel - Lauchcreme-Suppe**  
 Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher-Art“  
 Berner Rösti  
 Gemischter Salat  
 Mousse au Chocolat Fr. 55.50
- 10) **Minestrone**  
 Kalbshaxen “Cremolata”  
 Risotto mit Pilzen  
 Grüner und Tomatensalat  
 Meringue mit Glace Fr. 56.00
- 11) **Salat « Bella Italia »**  
 Grüner- & Tomatensalat mit Mozzarella & Origano  
 Pouletbrust «Provençale»  
 grilliert, mit Tomatenwürfeln und würzigen Kräutern  
 Butterreis  
 Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Rahm Fr. 42.00
- 12) **Carpaccio**  
 Roh-Rinds-Entrecôte fein geschnitten mit Olivenöl, Zitronensaft  
 Parmesanflocken und frischem Basilikum  
 Felchenfilets grilliert vom Thunersee  
 Petersilienkartoffeln / Sauce Tartar  
 Grüner Saisonsalat  
 Hausgemacht gebrannte Creme mit Rahm Fr. 53.00

- 13) **Antipasti - Teller «all' italiana»**  
**Pasta - Buffet**  
6 verschiedene Saucen, nach Ihrem Wunsch
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm** Fr. 53.00
- 14) **Crevetten - Cocktail**  
serviert mit Toast & Butter
- Kalbscarré - Braten am Stück gebraten**  
**Gemüse garnitur**  
**Bratkartoffeln mit Rosmarin**
- Parfait au Chocolat** Fr. 85.00
- 15) **Tagliatelle « Boscaiola »**  
mit Steinpilzen, Olivenöl, Knobli und wenig Tomatensauce
- Bouillon mit Gemüse**
- Rindsfiletgulasch „ Stroganoff“**  
**Butterreis**
- Hausgemachte Panna Cotta mit warmen Waldbeeren & Rahm** Fr. 85.00
- 16) **Insalata «Bella Italia»**  
mit Tomaten- & Mozzarella- Würfeln & Origano  
an ital. Hausdressing
- Kalbs - Piccata «nach Art des Hauses»**  
**Risotto Milanese (Safran)**
- Cassata mit Rahm, auf Wunsch auch mit Maraschino** Fr. 65.00
- 17) **Insalata «Caprese»**  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Kalbs - Geschnetzeltes «Giardino»**  
mit Zucchetti, Steinpilzen, Champignons und Tomatenwürfeln  
an delikater Rahmsauce  
**Butterreis**
- Hausgemachtes Toblerone - Mousse mit Rahm** Fr. 63.00

\*

## Zum Apéro

*	<b>Amuse-Bouches</b> Schinken, Käse, Salami, Ei, Spargeln Rauchlachs, Crevetten	Stk. Stk.	Fr. Fr.	1.50 2.50
*	<b>Gemüse - Dips</b>	pro Schale	Fr.	20.00
*	<b>Apéro delicatessen</b> , wie Pizzetten, Schinkengipfeli mini Chäschüechli, Blätterteiggebäck	Stk.	Fr.	2.50
*	<b>Canapés diverse</b>	Stk.	Fr.	5.00
*	<b>Z' Vieri - Teller</b> mit Rohschinken / Bündnerfleisch / Hobelkäse / Greyerzer garniert mit Silberzwiebeln, Cornichons und Tomaten		Fr.	26.50
*	<b>Früchtebowle</b> (mit Alkohol)	Liter	Fr.	45.00

## Kalte Vorspeisen

*	<b>Melone mit Rohschinken</b>		Fr.	12.50
*	<b>Hauspastete „Waldorff“ mit Cumberlandsauce</b>		Fr.	12.50
*	<b>Lachsteller</b> Meerrettichsauce, Toast und Butter		Fr.	18.50
*	<b>Antipaso - Teller „all' Italiana“</b>		Fr.	20.00
*	<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> Meerrettichsauce, Toast und Butter		Fr.	18.50
*	<b>Nüsslisalat „Caddie-Master“</b> mit Pouletstreifen, Champignons, Brotcroûtons, Speck an italienischem Hausdressing		Fr.	16.00
*	<b>Avocado mit Crevetten</b> Sauce Calypso, Toast und Butter		Fr.	19.00
*	<b>Carpaccio „Maison“</b> Rindsentrecôte fein geschnitten, mit Parmesankäse und frischem Basilikum, Olivenoel und Zitronensaft		Fr.	19.50

## Suppen

*	Kraftbrühe mit Gemüsesestreifen	Fr.	7.50
*	Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	7.50
*	Kraftbrühe mit Sherry oder Porto	Fr.	9.00
*	Hausgemachte Tomatencremesuppe	Fr.	8.50
*	Spargel- oder Steinpilzcremesuppe	Fr.	8.50
*	Lauchcremesuppe - Spinatcremesuppe Zucchetticremesuppe - Karottencremesuppe	Fr.	8.50
*	Hausgemachte Minestrone mit verschiedenen Gemüsen und Reis	Fr.	9.50
*	Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons	Fr.	8.50
*	Spanische Gazpacho-Suppe (kalt), serviert mit Olivenölbrot	Fr.	9.00

## Warme Vorspeisen

*	Hausgemachte Lasagne	Fr.	14.50
*	Hausgemachte Ravioli an Kräuterrahmsauce	Fr.	14.50
*	Felchen - Filets an Basilikumrahmsauce mit Reis	Fr.	21.50
*	Egli - Filets gebraten oder gebacken mit Reis oder Salzkartoffeln, gebacken mit Sauce Tartar	Fr.	20.00
*	Lachsschnitzel mit Crevetten serviert mit Salzkartoffeln	Fr.	22.00
*	Riesencrevetten „Provençale“ mit Reis	Fr.	26.50

## Salate

*	Grüner Saisonsalat	Fr.	7.00
*	Saisonsalat „Berner Art“ mit gehacktem Ei, Schinkenstreifen, franz. Hausdressing	Fr.	9.00
*	Gemischter Salat	Fr.	9.00
*	Insalata „Caprese“ (Tomaten mit Mozzarella)	Fr.	13.50
*	Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	Fr.	9.50

**Hauptgerichte**  
(Tellerservice mit Nachservice)

*	<b>Schweinssteak „Walliserart2</b> Bratkartoffeln Gemüse garnitur	Fr.	36.50
*	<b>Schweinsfiletmignons mit Pfifferling - Rahmsauce</b> Butterreis / Blumenkohl nach polnischer Art Grilltomate & Blattspinat	Fr.	47.00
*	<b>Kalbssteak grilliert an Pilzrahmsauce</b> Butternudeln Gemüse garnitur	Fr.	55.00
*	<b>Kalb carré braten an Morchelsauce</b> Kartoffel - Lauchgratin Gemüse garnitur	Fr.	58.00
*	<b>Kalbs - Piccata „Chef - Art“</b> Risotto Milanese (Safran) Gemischter Saisonsalat	Fr.	48.00
*	<b>Kalbsgeschnetztes „White Green“</b> mit grünen Spargeln, Champignons und Steinpilzen, an zarter Cognac-Rahmsauce, Butterreis und Saisonsalat	Fr.	52.00
*	<b>Saltimbocca alla Romana (Kalb)</b> Safranrisotto Gemischter Salat	Fr.	48.00
*	<b>Grilliertes Entrecôte (200gr) Sauce Béarnaise (Max. 30 Pers.)</b> Kartoffelcroquetten Gemüse garnitur	Fr.	46.00
*	<b>Roastbeef englische Art (Entrecôte), Sauce Béarnaise</b> Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin Gemüse garnitur	Fr.	51.00
*	<b>Rindsfilet-Gulasch „Calvados“</b> mit Apfel - Schnitzen an feiner Calvados - Rahmsauce Butterreis Gemischter Salat	Fr.	59.00
*	<b>Trois Filets „Golf Club Interlaken“</b> (Kräuter - Rahmsauce / Morchel-Rahmsauce / Béarnaise) Kartoffelcroquetten Gemüse garnitur	Fr.	73.00

*	<b>Lammcarré mit Kräutern</b> Kartoffeln Lyonnaise Grüne Bohnen nach Bäuerinnenart Gedämpfte Tomate	Fr. 46.50
*	<b>Felchenfilets nach Müllerinart</b> Frittiert oder gebacken, Sauce Tartar Salzkartoffeln & gemischter Salat	Fr. 42.00
*	<b>Eglifilets mit Mandeln</b> Salzkartoffeln Gemischter Salat	Fr. 48.50
*	<b>Lachsschnitzel pochiert an Basilikumsauce</b> Butterreis Blattspinat	Fr. 43.00
*	<b>“Gamberoni alla griglia” - Grillierte Riesencrevetten</b> Butterreis Saisonsalat	Fr. 50.00

\*\*\*\*\*

## KÄSEFONDUE

mit unserer speziellen Hausmischung  
mit Brot & Geschwellten

**Fr. 26.00 pro Person**

\*\*\*\*\*

## FONDUE CHINOISE

(Kalbsnierstück (CH) & Natura Entrecôte (CH),  
Schweinsnierstück CH), Truthahn (CH), Pouletbrust (CH)  
Riesencrevetten

Grosses Salatbuffet, viele verschiedene Früchte,  
reichhaltige Garnituren, verschiedene Saucen  
Butterreis und Pommes Frites

**Fr. 58.00 pro Person**



**SOMMER - BUFFET « ALL'ITALIANA »**  
(ab 30 Personen)

à Fr. 69.00 pro Pers.

\*

Tomaten mit Mozzarella / Melone / Schinken / Salami / Rohesspeck /  
Rohschinken / Braten-Tonnato (Schweins) /  
Peperoni / Auberginen / Zucchini grilliert  
Russischer Salat / Salat Niçoise / Siedfleischsalat / Reissalat  
Salm "Bellevue" / Cozze marinate  
Salatbuffet  
Senfsauce / Tartare-Sauce / Mayonnaise / Cocktailsauce  
Spaghetti Aglio Olio  
Spaghetti "Amatriciana"  
Tagliatelle mit Crevetten  
Maccheroncini "Indiavolate"

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat / Vanille-Eis / Rahm

**ANITPASTI - BUFFET „ITALIANO“**  
(ab 30 Personen)

à Fr. 59.00 pro Person

\*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen  
Diverse Brote / Insalata Caprese / Reissalat / Insalata di Funghi (Pilzen)  
Insalata frutti di Mare / Marinierte Muscheln /  
grilliertes Gemüse im Olivenöl /  
Melone mit Rohschinken / Coppa / Salami / Oliven / Cipolline /  
Artischocken-Herzen / getrocknete Tomaten  
Carpaccio mit Parmesan (Entrecôte)  
Vitello Tonnato (Kalbs)

**KLEINES WARMES BUFFET**  
(ab 30 Personen)

à Fr. 68.00 pro Person

Bouillon mit Porto

Warmer Bauernschinken, Rippli und Speck  
Schweinsbraten, gebratenes Poulet  
Sauce Tartare, Meerrettichsauce, Senfsauce  
Kartoffelgratin Maison, Salzkartoffeln

Grosses Salatbuffet

Gebrannte Creme - Schokoladenmousse - Fruchtsalat - Apfelkuchen,  
Zwetschkuchen - Eis - Meringuen - Rahm

## **BAUERNBUFFET**

( ab 30 Personen)

**Fr. 85.00 pro Person**

Salami - Rohschinken - Bündnerfleisch - Speck - Coppa  
Hauspastete - Hausterrine - Sauce Cumberland  
Grosses Salatbuffet

Bouillon mit Porto

Warmer Bauernschinken - Siedfleisch - Zungenwurst - Speck -  
Fleischkäse - Rippli - Waadtländer Saussison - Wienerli  
Salzkartoffeln - grüne Bohnen  
Meerrettich -, Tartar- und Senfsauce

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse - Fruchtsalat  
Apfelkuchen - Zwetschkuchen - Eis - Meringuen - Rahm

**Hit des Hauses**

unser

**PASTA BUFFET**

( ab 30 Personen)

**Fr. 63.50 pro Person**

**Grosses Salatbuffet**

**Pastabuffet**

mit 8 verschiedenen hausgemachten Teigwaren  
und Saucen nach Wahl

**Dessertbuffet**

Tiramisu - Pannacotta - Fruchtsalat - gebrannte Creme  
Creme Caramel - Glacé - Mousse au Chocolat - Rahm - Meringue

## Desserts

*	Hausgemachte „Caramelköpfl“ mit / ohne Rahm	Fr. 8.00
*	Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 9.50
*	Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 6.00
*	Hausgemachtes „Tirami - Su“	Fr. 10.00
*	Hausgemachtes „Parfait Grand Marnier“	Fr. 12.00
*	Hausgemachtes Haselnussparfait	Fr. 10.00
*	Hausgemachtes Zimtparfait	Fr. 10.00
*	Hausgemachtes Toblerone - Mousse	Fr. 9.50
*	Sorbetto al limone (nur Sommer - Saison)	Fr. 7.50
*	Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 8.50
*	Hausgemachte Pannacotta mit warmen Waldbeeren	Fr. 9.50
*	Vacheringlace Golf-Club (ab 10 Personen)	pro Person Fr. 11.50
*	Dessert-Buffer (mit reichlicher Auswahl) (ab 20 Personen)	Erwachsene Fr. 25.50
		Kinder pro Lebensjahr Fr. 2.00
*	Käseteller (5 Sorten), serviert mit Brot	Fr. 12.00
*	Dessert-Création (lassen Sie sich überraschen)	Fr. 16.50
*	Diverse Cakes / Torten / Rouladen, etc. Preis nach Anfrage	

alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.  
(Februar 2021)

**Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen. Wir werden Alles geben,  
Ihrer Zufriedenheit gerecht zu werden.  
Wir wünschen Ihnen ein gelungenes Fest in  
unserem Hause.**

**Fam. Apollonio  
& Mitarbeiter**