



SV RESTAURANT
INCONTRO

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

1

Peter Hargrave
Restaurant Manager
T +41 33 222 95 21
Peter.Hargrave@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant inContro
Mönchstrasse 30B
3600 Thun

<https://berufsschulen-thun.sv-restaurant.ch/de/menuplan/>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 7.20

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli oder verschiedene Brötchen

KAFI UND GIPFELI Stück 4.50

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

À LA CARTE

2

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli Stück 4.10

Brainfood Joghurt & Bienenpower Stück 4.10

Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig raffiniert, abgeschmeckt mit frischer Limette

Häppchenweise Vitamine Stück 5.50

Saisonale geschnittene Früchte

EIERSPEISEN

Rührei auf Brötli mit Speck und frischen Kräutern Stück 6.00

Eier Benedict Stück 7.00

Pochiertes Ei auf Brötli mit Schinken, Spinat & Sauce Hollandaise



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 8.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von saisonale Früchte und Gebäck

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 12.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonaler Fruchtsaft, geschnittene Früchte, Gemüsetängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 18.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von Sandwiches, saisonale Früchte und Gebäck

POWER BREAK Stück 9.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer, Brainfood-Mix aus Nüssen mit getrockneten Früchten, dazu saisonale Früchte



LUNCH & CO.

KLASSIKER

PURE SWISSNESS Portion 23,50

Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck, serviert mit pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

SATTES GRÜN (VEGAN) Portion 21,50

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu geräucherter Seidentofu

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti

Veganes Zitronensorbet mit Waldbeerenkompott

TAGESMENU Portion 26,50

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Schoggimousse mit Schlagrahm

EINE REISE UM DIE WELT Portion 38,50

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert, auf Microgreens

Green Curry Chicken mit Jasminreis und Asiagemüse

Mango Mousse mit Knusperzucker



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Schnitzel vom Hirsch an Waldpilzsauce, Spätzli, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce

KALTER WINTER Portion 26.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



LUNCH & CO.



À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.50
Gemüsesalat aus dem Ofen mariniert mit Balsamico-Essig, dazu Ziegenkäsekrümel	Portion	6.50
Gemüse-Tatar auf Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und Ei	Portion	7.00
Buntes lauwarmes Karottengemüse mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern, dazu knuspriger Tofu	Portion	6.50

6

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	10.50
Kartoffel-Rahmsuppe mit Bündner Chips und Kürbiskernöl	Portion	4.50
Baba-Ghanoush-Crackers mit Baumnussöl serviert mit Minze-Gurkenwürfeln und Sumak-Joghurt	Portion	5.00

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und	Portion	15.50
--	---------	-------



À LA CARTE

saisonalen Gemüse

Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Buttertagliatelle und buntem Marktgemüse	Portion	25.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und geröstete Ofengemüse	Portion	32.50
Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie Erbsli & Rüebli	Portion	16.50

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	18.50
Entenbrust gebraten, serviert mit Orangensauce, Schupfnudeln und glasiertem Kardamomkabis	Portion	25.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchetti-Zitronen- Gemüse	Portion	26.50

7

FISCHGERICHTE

Dorade auf Potpourri aus buntem Gemüse und Kar- toffeln	Portion	26.50
Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Tricolorreis	Portion	25.50
Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat	Portion	30.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Nepal-Linsen mit Aubergine, Urbohnen und Kokos- milch	Portion	12.50
Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnitt- lauch, Dill und Pinienkern-Wildreis	Portion	16.50
Pilzragout mit Kartoffel-Halloumi-Plätzchen mit Rot- wein, Cognac und Tomatenpüree	Portion	18.50
Quinoaburger mit Big Fries und Peperonata	Portion	15.50



À LA CARTE

DESSERT

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott	Portion	5.50
Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert	Portion	5.50
Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce	Portion	7.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	Portion	7.00
Zitronensorbet mit Waldbeerkompott (Vegan)	Portion	5.50
Mangomousse mit Knusperzucker	Portion	5.50
Tobleronemousse mit Schlagrahm	Portion	5.50



À LA CARTE

SANDWICHES

Meterbrot mit verschiedenen Füllungen	15 Portionen	45.00
Kaiserstern mit Gruyère- & Frischkäse	Stück	4.00
Softie mit Schinken oder Salami	Stück	5.00
Wrap mit Hummus & Gemüsejulienne	Stück	5.70
Wrap mit Grillgemüse & Pesto	Stück	5.70
Foccacia mit Thon-Füllung	Stück	6.50
Foccacia mit Ei-Füllung	Stück	6.70
Baguette mit Tomaten-Mozzarella	Stück	6.00
Baguette mit Schinken & Gruyère	Stück	6.70
Baguette mit Crispy Poulet	Stück	7.70

KALTE HÄPPCHEN

Antipasti mit Rohschinken	Portion	5.50
Antipasti mit Grana Padano	Portion	5.50
Nüsslisalat mit Sesam & Rosinen (Vegan)	Portion	6.00
Nüsslisalat mit Speck & Ei	Portion	6.50
Rohschinken an Spargelsalat mit Erdbeer-Vinagrette	Portion	6.50
Cesarsalat mit Pouletbruststreifen	Portion	7.50
Griechischer Salat mit Fetawürfel	Portion	6.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	3.00
Melone-Rohschinken Spiessli	Stück	3.50
Früchtespiessli	Stück	3.00
Gemüsedip mit verschiedene Saucen	Portion	3.00
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Thon	Stück	2.50
Blinis mit Frischkäse & Granatapfelkernen	Stück	2.50
Parmesanmöckli	Portion	4.00



W A R M E H Ä P P C H E N

Saisonale Suppe	Portion	4.50
Lauwarmer Kräuterlachs auf Blinis	Stück	5.50
Schinkengipfel	Stück	3.00
Feta Teigtaschen	Stück	5.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	3.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Heisse Marroni	Portion	5.50

P L A T T E N

Fleischplatte	Portion	5.00
Fleischplatte Deluxe	Portion	6.00
Käseplatte	Portion	5.00
Käseplatte Deluxe	Portion	6.00
Früchteplatte	Portion	3.50
Zämestillig von Süssgebäck	Portion	3.50

S A L Z I G E S

Brainfood, Nussmischung	Portion	3.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	Portion	3.50
Popcorn – a variation	Portion	4.50
Traditionelles Apérogebäck	Portion	4.50
Gemüsechips	Portion	4.00

S Ü S S E S

Toblerone Schoggimousse	Stück	3.00
Brownies	Stück	3.00
Mini-Eclair mit verschiedenen Füllungen:	3 Stück	5.50
Mokka, Erdbeere und Vanille		
Grosses Auswahl an Gebäck	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.00
Coca-Cola	5 dl	3.30
Coca-Cola Zero	5 dl	3.30
Rivella rot	5 dl	3.30
Rivella blau	5 dl	3.30
Sinalco	5 dl	3.30
Elmer Citro	5 dl	3.30
Apfelschorle	5 dl	3.30
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.30
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.30
Orangensaft Fairtrade	1 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	5.50

12

KAFFEE & TEE

Tee	Tasse	3.10
Kaffee	Tasse	3.40
Cappuccino	Tasse	3.40
Latte Macchiato	Tasse	3.40
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.40



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	28.00
---------------------------	-------	-------

ROTWEINE

Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	28.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	28.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	26.00
------------------------------------	-------	-------

BIER

Thunbier Amber Gold	33 cl	4.50
Appenzeller Sonnwendig (Alk. Frei)	33 cl	4.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 60.00

Kader pro Stunde 80.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

14

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal Thun (Bringen und Holen) pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 40.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 20.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 5.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch,
Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami,
Poulet

Vietnam: Pangasius (ASC), Riesencrevetten (ASC)

Thailand: Thon (MSC)

Norwegen: Rauchlachs (ASC), Cocktail Crevetten, (MSC)

Italien: Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Türkei: Dorade, Forelle

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>