

# bankett

## menu & bausteine

### Spezialität

Saisonales und kreatives 4-Gang-Habermenü (CHF 78 pro Person)  
oder 6-Gang-Schlemmermenü (CHF 91 pro Person)  
mit vegetarischen Alternativen für jeden Gang sowie  
Fleischalternativen im ganzen Menü

Selber kombinieren – Preis pro Person in CHF  
Vorspeisen

Saisonsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Blätterteigstange, Nüssen und Kernen	14	<b>Suppen</b>	
+ Serrano-Schinken	18	Sellerieschaumsuppe mit Petersilienschaum	14
+ gebratene Pilze	16	***	
+ Frischkäse	16	Karotten-Zitronengras-Suppe mit Kokos und Curry	14
***		***	
Marinierte Lachstranche mit Meerrettich-Sauerrahm, süßer Senfsauce, Selleriepüree und Brioche	18	Kräuterschaumsuppe mit Sauerrahm und Croûtons	14
***			
Kleines Carne cruda mit Schalotten- creme, mariniertem Gemüse, Rucola und sardischem Fladenbrot	21		
***			
Beinschinkenmousse mit Senf-Kartoffelstampf, Eigelbcreme, Salat und Brotchips	18		



#### Haberbüni

Könizstrasse 175, CH-3097 Liebefeld  
Telefon 031 972 56 55, info@haberbueni.ch, haberbueni.ch

#### Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 11:00 - 14.00 und 18.00 - 23.30 Uhr

Samstag 18.00 - 23.30 Uhr

Sonntag geschlossen (offen auf Anfrage)



Selber kombinieren – Preis pro Person in CHF  
Warme Vorspeisen

Fisch		Pasta	
Zander	19	Trüffel-Saccottini mit Schnittlauch-	
***		sauce, jungen Spinatblättern	
Heilbutt oder Lachs	17	und Parmesan	12
+ Champagner-Safransauce,		***	
Venere-Reis und Lauch	+4	Brasato-Ravioli mit Selleriepüree,	
+ mit geräucherter Weissweinsauce,		Rosmarinschaum und Rotweinjus	14
Wirsing und süss-sauren			
Silberzwiebeln	+4		
+ Verveinsauce, Limonen-Ravioli			
und Erbsenpüree	+6		

Selber kombinieren – Preis pro Person inkl. Gemüse, Sauce und Beilage in CHF  
Hauptgänge

Rindsfilet (Irland, Argentinien)	46	<b>Saucen</b>
***		Estragonsauce
Rindsentrecôte Hereford (Irland)	44	Senfsauce
***		Senf-Estragon-Sabayon
Kalbshohrücken (Schweiz)	39	Pfeffersauce
***		Kräuterjus
Schweinefilet (Schweiz)	37	Rotweinjus
***		<b>Beilagen</b>
Entenbrust (Frankreich)	36	Rosmarin-Kartoffelstock
***		Kartoffelgratin
Perlhuhnbrust (Frankreich)	36	Gnocchi malfatti
		Maisgalletten
		<b>Gemüse</b>
		Saisonale Gemüsesorten



**Haberbüni**

Könizstrasse 175, CH-3097 Liebefeld

Telefon 031 972 56 55, info@haberbueni.ch, haberbueni.ch

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 11:00-14.00 und 18.00-23.30 Uhr

Samstag 18.00-23.30 Uhr

Sonntag geschlossen (offen auf Anfrage)



Selber kombinieren – Preis pro Person in CHF  
Dessert

Warmes Schokoladenfondant mit Passionsfrucht-Sabayon und Sauerrahmglace	15
***	
Weisses Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten, Browniebrösel und Basilikumglace	14
***	
Zimt-Panna cotta mit Apfel-Tartelette und Vanilleglace	14
***	
Käseteller	15
***	
Dessertbuffet pro Person	32
***	
Käsebuffet pro Person	25
***	
Dessert und Käsebuffet gemischt pro Person	38



**Haberbüni**

Könizstrasse 175, CH-3097 Liebefeld  
Telefon 031 972 56 55, info@haberbueni.ch, haberbueni.ch

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 11:00-14.00 und 18.00-23.30 Uhr

Samstag 18.00-23.30 Uhr

Sonntag geschlossen (offen auf Anfrage)

