



LIEBER GAST

Wir freuen uns, dass Sie die neu eröffnete Arena Thun als Ihren Gastgeber wählen und wir Sie mit unserer Kulinarik in einmaliger Atmosphäre verwöhnen dürfen.

Das Speisenangebot wendet sich an Gruppen von mindestens 10 Personen und reicht von der Kaffeepause bis zum Z'Vieri, von diversen Snacks bis zu einem bezaubernden Gala Dinner. Lassen Sie sich überraschen!

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Anlass zu bieten.

Sie, als unser Gast, sollen sich bei uns in sicheren Händen fühlen.

Wir verwenden je nach Möglichkeit regionale und saisonale Produkte für unsere hausgemachten Köstlichkeiten.

Sehr gerne, sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Bitte wenden Sie sich an unser erfahrenes Gastronomie-Team.

INHALT



KAFFEPAUSEN

Kurz – klassisch – sportlich – urchig – süss 3

FRÜHSTÜCKBUFFETS

Arena Z'Morge – Arena Brunch 5

APERITIF

Salzig – warm – kantonal – national – international 6

Kalt – am Stück 7

Warm – Blechkuchen am Stück – süss 8

STEHLUNCH

Pasta – Alpöhi 9

Light – Asiatisch 10

BUFFETS

Oberländer 11

Kantonal 12

Schweiz 13

Emmental 14

Tessin 15

Italien 16

Deutschland 17

Asien 18

Gala 19

VORSPEISEN

Salate – Suppen – kalt 20

HAUPTGANG 21–22

DESSERTS 23

MENÜVORSCHLÄGE 24–25



KAFFEPAUSEN



Die Pauschale ist für eine Dauer von maximal 30 Minuten berechnet. Für längere Pausen unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Die Kurze CHF

Buttergipfel		
Äpfel aus der Region		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Verschiedene Fruchtsäfte	Pro Person	10.00

Die Klassische CHF

Buttergipfel		
Silsergipfel		
Auswahl von frischen Früchten		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Verschiedene Fruchtsäfte	Pro Person	12.00

Die Sportliche CHF

Bio-Fit-Brötli mit Sojaschrot		
Cranberriebrötli		
Birchermüesli		
Fruchtsalat		
Nature- und Fruchtjoghurt		
Gemüsevariation		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Verschiedene Fruchtsäfte		
Vanillemilch	Pro Person	15.00

Wir bitten Sie, das Mineralwasser für Ihre Sitzung separat zu bestellen.



Die Urchige CHF

Buttergipfel		
Berner Ruchbrötli		
Speckbrötli		
Mohnbrötli		
Auswahl von frischen Früchten		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Verschiedene Fruchtsäfte	Pro Person	15.00

Die Süsse CHF

Apfelplunder		
Hefeschnecke		
Schokoladengipfel		
Auswahl von frischen Früchten		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Verschiedene Fruchtsäfte	Pro Person	15.00

Wir bitten Sie, das Mineralwasser für Ihre Sitzung separat zu bestellen.



FRÜHSTÜCKSBUFFETS



Die Pauschale ist für eine Dauer von maximal 1 Stunde berechnet.

Arena Z'Morge		CHF
Buttergipfel		
Semmel		
Ruch- und Vollkornbrot		
Konfitüre, Honig und Butter		
Käse und Aufschnitt		
Fruchtjoghurt		
Schweizer Äpfel		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Orangensaft	Pro Person	25.00

Arena Brunch		CHF
Buttergipfel		
Semmel		
Zopf, Ruch- und Vollkornbrot		
Konfitüre, Honig und Butter		
Käse und Aufschnitt		
Nature- und Fruchtjoghurt		
Birchermüesli		
Cerealien und Trockenfrüchte		
Auswahl von verschiedenen Früchten		
Schweins- und Kalbswürstchen		
Speckrösti		
Rührei mit frischen Kräutern		
Kaffee, Espresso, Tee		
Mineralwasser		
Verschiedene Fruchtsäfte	Pro Person	35.00



APERITIF



Diese Pauschalen sind für eine Dauer von maximal 30 Minuten berechnet.
Für Hauptmahlzeiten (zwischen 11–14 Uhr und 17–19 Uhr) beachten Sie bitte unsere reichhaltigen Mittag- und Abendbuffets.

Salzigs	100 g pro Person	CHF
<hr/>		
Chips, Nüssli und Salzstangen		8.50
Warmes	7 Stück pro Person	CHF
<hr/>		
Schinkengipfel, Käse-, Lauch- und Spinatküchlein		18.00
Kantonal		CHF
<hr/>		
Reichhaltige Auswahl von Schweizer Trockenfleisch und regionalen Käsespezialitäten, ergänzt mit hausgemachtem kaltem Braten. Garniert mit Kirschtomatenspiesschen und eingelegtem Essiggemüse Butter-Körnerbrot und Butterzopf, Körnerbrot		21.00
National	8 Stück pro Person	CHF
<hr/>		
Bruschetta und Crostinivariationen Gebackenes Gemüse mit Dips Kräuterfrischkäse auf Roggenbrot Mostbröckli mit Birnen Siedfleisch mit Meerrettich Egliknusperli mit Tatarsauce Grillierte Zucchini und Peperoni Bresaoloparcaccio mit Balsamico Marinierte Pouletstreifen		24.00
International	8 Stück pro Person	CHF
<hr/>		
Gebackene Riesencrevetten Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucе Samosa mit süsser Chilisaucе Papayasalat Meeresfrüchtesalat Jakobsmuscheln mit Grapefruits Wolfsbarsch mit Limonenvinaigrette Lammentrecôte mit rosa Pfeffer Maispouardenbrust mit Chutney Peperocini mit Frischkäse Kleine mexikanische Rindfleischburritos		29.00



Kreieren Sie aus untenstehenden Häppchen Ihren persönlichen Apéro.
Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 10 Stück.

Wir empfehlen Ihnen mit 6–9 Häppchen pro Person zu kalkulieren.

Kaltes	Preis pro Stück	CHF
Blätterteigkonfekt à 50 g		5.50
Marinierter Fetakäse mit Kirschtomaten		3.00
Mediterrane Gemüsespiessli		3.50
Bruschettavariation (Tomate, Pilz, Avocado, Zucchetti, Peperoni)		3.50
Terrinen und Pasteten		3.50
Roquefortschiffchen		3.00
Trüffelrischkäse auf Pumpernickel		3.50
Rindscarpaccio im Löffel		4.50
Forellenmousse im Tartelette		3.00
Assortierte Mini-Canape		3.50
Partybrötli		
standard: Ei, Oliven, Frischkäse, Schinken, Salami		4.50
deluxe: Rohschinken, Rauchlachs, Trockenfleisch		5.50
Entenbrust auf Bratapfelkompott		5.50
Lachsrose auf Roggenbrot		4.00

Am Stück

Ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen als zusätzliche Komponente zum obigen Sortiment:

Gefülltes Steinofenbaguette mit Schinken, Salami oder Greyerzer (geschnitten ca. 10 Stück)	45.00
Gefülltes Riesenbrezel mit Schinken, Salami oder Greyerzer (geschnitten ca. 35 Stück)	80.00



Warmes	Preis pro Stück	CHF
Rindfleischhackbällchen mit rassischer Salsasauce		3.50
Pouletflügel «BBQ» mit Mango-Chutney		3.00
Diverse Trockenfrüchte im Speckmantel		2.00
Marinierte Spare Rips		3.50
Fischknusperli mit Tartarsauce		3.00
Sautierte Riesencrevette mit Knoblauchöl		4.50
Gebackene Riesencrevette mit Zitronenmayonaise		4.50
Schinkengipfeli		3.00
Käseküchlein		3.00
Assortierte Küchlein mit Lauch, Spinat und Tomaten		3.00
Gebackener Chilikäse		3.00
Minipizza		3.00
Vegetarische Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce		3.00
Vegetarische Samosa mit süsser Chilisauce		3.00
Gebackenes Gemüse mit Kräutermayonaise		3.00
Assortierte Mini-Strudel mit Käse, Gemüse und Tomaten		3.00

Am Stück	Preis pro Stück	CHF
Pikante Blechkuchen		64.00

Ab 10 Personen empfehlen wir Ihnen als zusätzliche Komponente zum obigen Angebot unsere hausgemachten ganzen Wähen auf dem Holzbrett.

Ganzjährig bieten wir diese mit Käse, Zwiebel, Blattspinat, Schinken, Tomaten, Speck oder Champignons an.

Saisonal auch mit frischen Waldpilzen, Kürbis, Spargel oder ganz nach Ihren Wünschen möglich.

Süsses	Preis pro Stück	CHF
Friandises		2.80
Fruchtkuchen		3.00
Fruchtmousse im Glas		3.50
Saisonales Fruchtspiessli		3.50
Cremeccornet		4.00
Haselnussmakrone		3.50
Spitzbuebe		4.00
Berliner		3.50
Brownie		3.50
Muffin – Blaubeer oder Schokolade		3.50
Donut – Himbeer, Vanille oder Schokolade		3.50



Pasta

Ab 15 Personen

CHF

Buntes Salatbuffet
Saisonale Gemüsesuppe
Brotkorb

* * *

Penne und Tortellini
Rindshackfleischsauce
Rassige Tomatensauce
Gemüsesauce
Waldpilzsauce
Geriebener Parmesan

* * *

Fruchtkorb
Süssgebäck
Waldbeermousse im Glas

Pro Person

35.00

Alpöhi

Ab 15 Personen

CHF

Blattsalat mit gerösteten Kernen
Gurkensalat
Siedfleischsalat
Kartoffelsalat
Brotkorb

* * *

Cipolata vom Kalb und Schwein, Zwiebelsauce
Rösti
Äplerhörnli mit Zwiebelschwitze
Karottengemüse

* * *

Apfelkompott
Schoggikuchen
Gebrannte Creme im Glas

Pro Person

37.00



Light

Ab 15 Personen

CHF

Ruccolasalat mit Beerendressing
 Melone mit Rohschinken
 Tomatensalat
 Teigwarensalat
 Brotkorb

* * *

Pouletwürfel an sämiger Senfsauce
 Butterreis
 Mischgemüse
 Gedämpfte Saiblingfilets

* * *

Milchreis im Glas
 Zitronenkuchen
 Fruchtsalat

Pro Person

39.00

Asiatisch

Ab 15 Personen

CHF

Ingwer-Karottensuppe
 Glasnudelsalat
 Papayasalat mit Crevetten
 Pouletsalat mit Limone
 Frühlingsrollen Samosa

* * *

Rindsgeschnetztes mit roter Currysauce
 Wokgemüse
 Basmatireis
 Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse

* * *

Bananenkuchen
 Exotischer Fruchtsalat
 Passionsfruchtmousse

Pro Person

43.00



Oberländer

Ab 15 Personen

CHF

Deftige Äplersuppe
 Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen
 Rüebli Salat
 Rettichsalat
 Linsensalat
 Regionaler Käse
 Körnerbrot und Butterzopf

* * *

Lachsforellen mit Dillrahmsauce
 Gebackener Fleischkäse
 Kartoffelstock
 Kräuterreis
 Äplermagronen
 Zweifarbig Karotten

* * *

Meringue mit Schlagrahm
 Haslikuchen
 Gebrannte Creme
 Fruchtsalat

Pro Person

52.00



BUFFETS



Kantonal

Ab 15 Personen

CHF

Berner Gelberbsensuppe
Blattsalat mit Simmentaler Zigerkäse
Ochsenmaulsalat mit Essiggurken
Käsesalat mit Trauben
Kohlsalat mit Kümmel
Randensalat mit Apfelwürfeln
Gebackene Champignons
Körnerbrot und Butterzopf

* * *

Eglifilets nach Bieler Art
Berner Platte mit Siedfleisch, Speck,
Rippli und Zungenwurst
Salzkartoffeln
Butterreis
Sauerkraut
Dörrbohnen

* * *

Ämmitaler Beeristurm
Aarewellen Kuchen
Süessmostcreme
Schokoladenkuchen

Pro Person

62.00



Schweiz

Ab 15 Personen

CHF

Appenzeller Kartoffelsuppe
 Blattsalat an Basler Leckerlidressing
 Aargauer Rüeblisalat
 Bündner Chabissalat
 Käsemousse mit Waldpilzen
 Schweizer Käse und Wurstvariation
 Körnerbrot und Butterzopf

* * *

Solothurner Kalbsschulterbraten
 Bachsaibling mit Kräutersauce
 Trutenschnitzel im Ei-Käsemantel
 Kartoffelgratin
 Schwingerhörnli mit Tomaten
 Broccoli

* * *

Tobleronemousse
 Walliser Aprikosenkompott
 Bündner Nusstorte
 Grossi's Gebrannte Creme
 Seeländer Nidlechueche

Pro Person

65.00



Emmental

Ab 15 Personen

CHF

Grüne Erbsensuppe
Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln
Kartoffelsalat
Selleriesalat mit Walnüssen
Kalte Hamme
Zwiebelkuchen
Körnerbrot und Butterzopf

* * *

Gotthelf-Brate (Schweinschals mit Trockenfrüchten)
Gedämpfte Forellenfilets
Lammvoressen mit Safransauce
Bratkartoffeln
Lattich
Gemüsereis

* * *

Birnenkompott
Nussschnecke
Kirschenauflauf
Apfelhüechli mit Vanillesauce

Pro Person

61.00



Tessin

Ab 15 Personen

CHF

Minestrone
Bruscettavariation
Ruccolasalat mit Parmino
Apfel-Fenchelsalat mit Pinienkernen
Kaninchenterrine mit gebratenen Steinpilzen
Grillierte Artischockenböden mit getrockneten Tomaten
Bresaola garniert mit Salatgurken

* * *

Gefüllte Kalbsbrust mit grober Senfsauce
Seeteufel mit Rosmarin
Tomatisiertes Kaninchenragout
Farfalle mit Kräutern und Oliven
Polenta
Grüne Bohnen

* * *

Mandeltorte
Beerengratin mit Moscatosabayon
Amarettimousse
Limonencreme

Pro Person

63.00



Italien

Ab 15 Personen

CHF

Paprikasuppe
 Antipastivariation
 Minipizza mit Creme Fraiche
 Tacchino tonnato
 Gemüse mousse im Glas
 Meeresfrüchtesalat
 Tomaten-Mozzarellasalat

* * *

Rindsbraten an Barolosauce
 Stockfischmedaillon mit Kapern
 Poulet Saltimbocca
 Penne mit Pesto und Dörrtomaten
 Safranrisotto
 Mediterranes Mischgemüse

* * *

Amarettomousse mit Kirschen
 Tiramisu
 Moccacreme
 Panna Cotta mit Passionsfrucht

Pro Person

71.00



Deutschland

Ab 15 Personen

CHF

Sächsische Kartoffelsuppe
Nordischer Fischsalat und eingelegte Heringe
Apfel-Gurkensalat
Schwarzwälder Schinken
Badischer Kartoffelsalat
Kalbfleischpastete
Marinierter Hüttenkäse auf Mehrkornbrot

* * *

Schweinskrustenbraten mit Waldpilzen à la crème
Makrelenfilet mit Kräuterspinat
Münsterländer Kalbsschulterragout
Schupfnudeln
Karottengemüse
Maultaschen mit Gemüsefüllung

* * *

Gugelhupf
Bayerische Creme
Beerenkompott
Bratpfel mit Vanille

Pro Person

69.00



Asiatisch

Ab 15 Personen

CHF

Lachs mit Wasabischaum
 Mango-Karottensuppe
 Ententerrine mit Ingwer
 Laab gai – Thailändischer Pouletsalat
 Papayasalat mit Crevetten und Münze
 Champignonsalat mit Soja und Sesam

* * *

Lammkarrée mit Ingwer und Limone
 Crevetten an Kokos-Chilisaucе
 Pouletgeschnetzeltes süss-sauer
 Wokgemüse
 Basmatireis mit Curry, Bananen und Zucchini
 Gebratene Nudeln

* * *

Zitronengrascreme
 Bananenkuchen
 Mangomousse
 Asiatischer Fruchtsalat

Pro Person

76.00



Gala

Ab 15 Personen

CHF

Variation von geräuchertem und gebeiztem Fisch
 Lammentrecôte an Pfefferminzvinaigrette und Taboulésalat
 Rosa gebratenes Rindsentrecôte
 Morchelterriner mit Cumberland
 Galiamelone mit Parmaschinken
 Saisonsalat im Gläschen
 Jakobsmuscheln mit Zitronengras und Wasabischaum

* * *

Kalbsnierstück mit frischen Kräutern
 Rotwein- und Steinpilzsauce
 Gedämpftes Lachsmedaillon mit Safransauce
 Mediterrane Maispoularde
 Kartoffel-Petersiliengratin
 Reichhaltige Gemüseauswahl
 Pilawreis mit Peperoni

* * *

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießchen
 Cremeschnitte am Meter
 Saisonales Fruchttiramisu
 Zweifarbiges Schoggimousse
 Glacevariation
 Karamelcreme mit Mandeln
 Oberländer Käseauswahl

Pro Person

128.00



VORSPEISEN



Kreieren Sie aus nachfolgenden Speisen Ihr individuelles Menü.
(Mindestbestellung pro Person: eine Vorspeise und/oder Dessert plus einen Hauptgang).

Salate	CHF
Gemischter Salat	11.00
Bunter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen	11.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Ruccola	12.50
Geflügelsalat mit Trauben und Walnusskernen in der Babyananas	14.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Riesencrevetten an Soja-Sauce	15.50
Siedfleischsalat vom Oberländer Rind mit Zwiebeln und Gurken	14.50
Griechischer Salat mit safranisierten Artischocken und Fetakäse	12.50

Suppen	CHF
Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikumstreifen	6.50
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen	6.50
Gemüsecremesuppe mit Safranschaum	6.50
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	7.00
Kräutercremesuppe mit Sesamstange	7.00
Gulaschsuppe mit Sauerrahm	8.50
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Brotcroûtons	8.00
Selleriesuppe mit Apfelwürfel und Petersilienpesto	7.50
Karottencremesuppe mit Ingwer	8.00
Ruccolasuppe mit Parmesansplitter	8.00
Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädle, Backerbsen, Gemüse)	7.50
Consomme mit Porto/Sherry und Gemüsestreifen	8.50
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln	11.50
Krustentieressenz mit Krebsen aus dem Murtensee, Rahmhaube, Cognac	13.50

Kalte Delikatessen	CHF
Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich, Salatbouquet	13.00
Marinierte Cocktailcrevetten mit exotischen Früchten	15.50
Rauchfischvariation mit Honig-Senf-Dillsauce	24.00
Zweifarbiger Melonenfächer mit Bündner Rohschinken	12.50
Terrinenvariation mit Melonen-Kürbischutney	19.50
Gebackener Camembert mit Quitten-Chutney, Salatbouquet an Himbeerdressing	12.50



HAUPTGANG



Kalb	CHF
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Kräutern, Gemüsebouquet, Schupfnudeln	42.00
Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce, Nudeln und Blattspinat	37.00
Kalbsfrikassee mit Wurzelgemüse und Pilzen, Butterreis	32.00
Kalbssaltimbocca mit Parmaschinken, Salbeispaghetti	37.00
Kalbsgulasch mit Sauerkraut, Kartoffelknödel	35.00
Kalbshohrücken mit Calvadosauce, Butternudeln und Thymianbohnen	42.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonssauce, Röstigaletten, Grilltomate	32.00
Kalbsfiletmedallions auf Waldpilzen, Kartoffelgratin, junge Karotten	44.00
Kalbsschulterbraten an Rosmarinsauce, Bratkartoffeln, Gemüsebouquet	38.00

Schwein	CHF
Schweinsragout mit Rahmsauce, Kartoffelstock, Speckbohnen	28.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten, Kartoffelgratin, Broccoli	32.00
Schweinschalsbraten mit Backpflaumen, Kroketten, zweifarbiges Karottengemüse	29.00
Hamme mit Kartoffelsalat	26.00
Szegediner Gulasch mit Paprika, Sauerkraut, Semmelknödel	28.00
Cordon bleu vom Schwein, Bandnudeln, Mischgemüse	32.00

Lamm	CHF
Am Stück gebratenes Lammkarree an Thymiansauce, Kartoffelgnocchi, buntes Gemüse	38.00
Lammentrecôte an Marsalajus, Bandnudeln, Bohnen und Birnen	34.00
Lammgigot mit Knoblauch- und Rosmarinjus, Bratkartoffeln, Ofentomate	32.00
Emmentaler Lammvoressen mit Safransauce, Kartoffelpüree, Karotten und Sellerie	30.50
Gebratenes Lammentrecôte mit Balsamicosauce auf Fenchelpüree und kleine Zwiebeln	34.00
Lammcurry mit Kichererbsen, Basmatireis, Kokos und Peperoni	32.00

Rind	CHF
Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce, Spätzli, saisonales Gemüse	36.00
Rindsfiletmedallion, getrüffeltes Kartoffelpüree und Babykarotten	48.00
Roastbeef mit Kräuterhollandaise, Kartoffelkroketten, saisonales Gemüsebouquet	42.00
Rindsgulasch mit kleinen Zwiebeln, Butternudeln, Broccoli	33.00
Rindshohrücken am Stück gegart, Bandnudeln, Ragout von jungem Gemüse	48.00
Suure Mocke, Kartoffelstock und Wurzelgemüse	36.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni und Sauerrahm, Reis	30.00



Fisch	CHF
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln	28.00
Pochiertes Forellenfilet mit Safransauce, Karottenpüree und Lauchstreifen	34.00
Gebratenes Zanderfilet mit Granatapfelsauce, Butterreis und Lattich	33.50
Gebratenes Lachssteak, Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	34.00
Gebratene Felchenfilets auf Fenchelragout und Mohnnudeln	30.00
Zandersaltimbocca mit frischen Pfifferlingen, Weissweinrisotto	35.00
Pochiertes Pangasiusfilet, Schnittlauchrahmsauce, Gemüsereis	28.00
King Snapperfilet vom Grill mit Mangosauce und Rosa Pfeffer, Jasminreis	32.00
Mediterrane Seeteufelmedallions mit Kartoffeln und Tomaten	34.50
Baramundi mit Orangensauce, Sesamkartoffeln, Pakchoi	37.00
Duett von Seezunge und Hummer an Krustentieressenz, Champagnerrisotto	46.00

Geflügel	CHF
Hühnergeschnetztes mit Orangen und Erbsen, Basmatireis	23.00
Hähnchenkeule nach Mexikaner Art an roter Bohnensauce, gebackene Kartoffeln und Maiskolben	24.00
Trutenragout mit Schalotten und Champignons, Weissweinsauce, Petersilienreis und junge Karotten	27.00
Trutenpiccata an Tomatensauce, Spaghetti und Champignons	28.00
Grillierte Pouletbrust auf kleinem Gemüse, Sesamnudeln	28.00
Maispoularde an Curry-Kokossauce, gebratenes asiatisches Gemüse	29.00
Rosa gebratene Entenbrust, Safrannudeln und Blattspinat	34.00

Vegi	CHF
Buntes Gemüseragout in der Königinpastete	19.50
Thaigemüse an grüner Currysauce mit Kroepek, Reis und Früchtespiess	20.50
Rassiges Tofuragout mit Peperoni und Zwiebeln, Butterreis	21.00
Bunte Nudelpfanne mit Kräutern, Pilzen und Gemüsestreifen	22.50
Riesen Samosa auf asiatischem Wokgemüse, Basmatireis	22.50
Gemüsestrudel mit Pfifferlingen à la crème	23.00
Mediterranes Gemüsepiccata, Spaghetti, Tomatensauce	24.00
Tomaten-Auberginen – Moussaka mit Mozzarella und Feta	24.00

Sonstiges	CHF
Kaninchenragout nach Tessiner Art, Steinpilzrisotto und Bohnen	29.00
Rehschnitzel mit Grappabirne, Schupfnudeln und Rotkraut	36.00



DESSERTS



	CHF
Rote Grütze mit Schlagrahm	9.50
Gebrannte Creme	9.50
Waldbeerenmousse mit frischen Früchten	11.50
Warmer Schokoladenkuchen mit weisser Schokoladensauce	11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	12.00
Exotischer Fruchtsalat in der Babyananas	12.00
Rotweinbirne mit Schokoladenmousse	12.50
Tannenhonigparfait mit Kirschkompott	12.50
Eistorte mit 3erlei Fruchtsaucen	13.50
Dessertteller Arena Thun	15.00
Dessertbuffet inklusive Schweizer Käsespezialitäten	28.00



CHF 33.00

Zweifarbiges Melonenfächer
Mit Bündner Rohschinken

* * *

Gebratene Pouletbrust
Auf tomatisiertem Rahmgemüse
Sesamnudeln

* * *

Waldbeermousse mit Kompott

CHF 35.00

Bunter Blattsalat mit Keimlingen

* * *

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Röstigaletten und Ofentomate

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 37.00

Tomaten-Mozzarellasalat
mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Ruccola

* * *

Gebratenes Zanderfilet mit Granatapfelsauce
Butterreis und Lattich

* * *

Panna Cotta mit Fruchtcoulis



CHF 49.00

Kerbelschaumsüppchen mit Brotcroûton

* * *

Dreierlei Terrinen mit Cumberlandsauce

* * *

Am Stück gegartes Schweinsnierstück
Steinpilzsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

* * *

Dessertteller «Arena Thun»

CHF 59.00

Selleriecremesüppchen mit Apfelwürfeln

* * *

Blattsalat mit Chili-Crevetten und Limonendressing

* * *

Kalbsfilettranchen an Madeirasauce
Kartoffelgratin und Babykarotten

* * *

Dessertteller «Arena Thun»



WÜNSCHE SIND DA, UM **ERFÜLLT** ZU WERDEN.

Genossenschaft Migros Aare Catering Services Migros

Industriestrasse 20
3321 Schönbühl
Telefon 0800 007 700
Fax 058 565 88 78
info@csm-aare.ch
www.csm-aare.ch

Unsere Standorte

Arena Thun
058 567 29 49
info@csm-aare.ch

Rheinfelden
058 567 08 40
rheinfelden@csm-aare.ch

Baden City
058 567 54 80
baden@csm-aare.ch

Sälipark Olten
058 567 98 00
olten@csm-aare.ch

Brugg
058 567 72 20
brugg@csm-aare.ch

Wohlen
058 567 23 30
wohlen@csm-aare.ch

Centre Brügg
058 567 38 50
bruegg@csm-aare.ch

Wynecenter Buchs
058 567 35 00
buchs@csm-aare.ch

Langendorf
058 567 84 20
langendorf@csm-aare.ch

