

Spycher-Handwerk

Bistro



Speisekarte – Menu

Für Gruppen ab 10 Personen – *Pour les groupes à partir de 10 personnes*

Spycher-Handwerk AG



Bäch 4
4953 Schwarzenbach/Huttwil
062 962 11 52
info@kamele.ch
www.kamele.ch

Öffnungszeiten Bistro

Montag bis Freitag

08:00 - 18:00 Uhr

Samstag

08:00 - 16:00 Uhr

Andere Zeiten auf Anfrage.

Heures d'ouverture

Lundi au Vendredi

08h00 à 18h00

Samedi

08h00 à 16h00

Autres heures sur demande.

Das ganze Jahr hindurch ist unser Bistro als Selbstbedienungs-Kaffee-Stube offen. Eine Auswahl an Getränken, Huttwiler Glacés, Süssgebäck, Schokoladeriegel, Pommes Chips, Brötchen sowie einige regionale Schafmilch-Produkte stehen immer zum Verzehr bereit.

Apéros, Zvieri, warme Menüs und Desserts für Gruppen ab 10/20 Personen servieren wir nur auf Voranmeldung!

Wir sind kein öffentliches Restaurant und beziehen unsere Menüs von einem Catering-Service: Bitte teilen Sie uns spätestens acht Tage vor Ihrem Besuch mit, was Sie konsumieren möchten und wie viele Personen Ihre Gruppe umfasst. Ihrem Car-Chauffeur servieren wir ein Gratismenu.

Die Preise gelten pro Person/Portion und sind in CHF inkl. MwSt aufgelistet. Es wird die angemeldete Personenzahl verrechnet. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise für Apéros, Zvieri, Menüs und Desserts enthalten keine Getränke. Wir servieren Schweizer Fleisch.

Im Bistro finden bis zu 50 Personen Platz, im Seminarraum maximal 80 Personen und auf der Terrasse 40 Personen. Der Seminarraum kann auch für Sitzungen, Versammlungen, Feste, Seminare oder Kurse gebucht werden. Die Preise für Raumvermietungen und Anlässe sind auf der letzten Seite aufgelistet. Alle unsere Lokalitäten sind rollstuhlgängig.

Für Fragen oder spezielle Wünsche können Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen:
Gemeinsam können wir Ihren Anlass planen. Willkommen im Wollparadies!

Tout au long de l'année, notre bistro est ouvert en tant que café libre-service. Une sélection de boissons, de glaces de Huttwil, de pâtisseries sucrées, de barres chocolatées, de chips, de petits pains et quelques produits régionaux à base de lait de brebis sont toujours disponibles à la consommation.

Nous ne servons que des apéritifs, des snacks, des menus chauds et des desserts pour les groupes de 10/20 personnes ou plus sur réservation!

Nous ne sommes pas un restaurant public et nous obtenons nos menus auprès d'un service traiteur: Veuillez nous faire savoir, au moins huit jours avant votre visite, ce que vous souhaitez consommer et combien de personnes composent votre groupe.

Nous servirons un menu gratuit à votre chauffeur de car.

Les prix s'entendent par personne/portion et sont indiqués en CHF, TVA comprise. Le nombre de personnes inscrites sera facturé. Les prix sont susceptibles d'être modifiés.

Tous les prix des apéritifs, snacks, menus et desserts ne comprennent pas les boissons.

Nous servons de la viande suisse.

Le bistro peut accueillir jusqu'à 50 personnes, la salle de séminaire 80 personnes au maximum et la terrasse 40 personnes. La salle peut également être réservé pour des réunions, des rencontres, des fêtes, des séminaires ou des cours. Les prix pour la location de salles et des événements sont indiqués sur la dernière page. Tous nos sites sont accessibles aux fauteuils roulants.

*Si vous avez des questions ou des demandes spéciales, n'hésitez pas à nous contacter:
Ensemble, nous pouvons planifier votre événement. Bienvenue au paradis de la laine!*

Vorspeisen und Salate**Entrées et salades**

Bouillon mit Backerbsen	5.00	<i>Bouillon, petites boules pour potage</i>
Mischsalat grün	5.50	<i>Salade composée verte</i>
Buuresalat	6.00	<i>Salade paysanne</i>
(Mischsalat grün, Karotten, Mais)		(salade composée verte, carottes, maïs)
Salatbuffet (6 Sorten nach Saison)	11.00	<i>Buffet de salades (6 sortes de saison)</i>

Desserts**Desserts**

Nussrolle	4.50	<i>Rouleaux de noix</i>
Glacé im Becher aus Huttwil	ab 3.00	dès <i>Glace en gobelet de Huttwil</i>
Glacé mit Rahm (2 Kugeln)	6.00	<i>Glace avec chantilly (2 boules)</i>
Eiskaffee mit Rahm	6.00	<i>Café-glace avec chantilly</i>
Meringue mit Rahm	7.50	<i>Meringue avec chantilly</i>
Meringue mit Rahm, ½ Portion	5.50	<i>Meringue avec chantilly, ½ plat</i>
Meringue mit Glacé und Rahm	9.50	<i>Meringue avec glace et chantilly</i>
Meringue mit Glacé und Rahm, ½ Portion	7.50	<i>Meringue avec glace et chantilly, ½ plat</i>
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	9.50	<i>Strudel pommes, glace vanille, chantilly</i>
Gebrannte Crème	5.50	<i>Crème brûlée</i>
Schwarzwälder-Torte	7.90	<i>Tourte Forêt-Noire</i>
Quarktorte (Himbeer oder Pfirsich)	7.50	<i>Gâteau au séré (framboise/pêche)</i>
Zitronen-Quark-Schnitte	6.50	<i>Tranches au séré citron</i>

Dessertbuffet: 15.50

Glacé, Meringue,
gebrannte Crème, Rahm,
Gebäck, Fruchtsalat

Buffet de desserts:

glace, meringue,
crème brûlée, chantilly,
pâtisserie, salade de fruits

Apéros**Apéros**

<u>Apéro 1</u>	3.50	<u>Apéro 1</u>
Salznüssli, Salzstängeli, Chips		<i>Cacahuètes et bâtonnets salés, chips</i>
<u>Apéro 2</u>	8.50	<u>Apéro 2</u>
Saanen-Hobelkäse		<i>Fromage à rebibes de Saanen</i>
Schafwurst, Ruchbrot		<i>saucisse de mouton, pain bis</i>
<u>Apéro 3</u>	10.50	<u>Apéro 3</u>
Saanen-Hobelkäse		<i>Fromage à rebibes de Saanen, viande</i>
Rauchfleisch «Schafmöckli», Ruchbrot		<i>fumée du mouton demi-sèche, pain bis</i>

Kaffee und Gipfeli ab 6.00 *dès* **Café et croissant**
(der Preis variiert je nach Heissgetränk) (*le prix varie selon la boisson chaude*)

Zvieri 1 15.00 **Zvieri 1**
Spezial-Schafwürstchen geräuchert **Saucisses de mouton fumées spéciales**
Kartoffelsalat, Ruchbrot *salade de pommes de terre, pain bis*

Zvieri 2 16.00 **Zvieri 2**
«Spycher» Zvieri-Platte, garniert **Assiette à snack «Spycher», garni**
Rauchfleisch Lammöckli *Viande fumée d'agneau demi-sèche*
Schafwurst, Saanen-Hobelkäse *saucisse de mouton, fromage à rebibes*
Ruchbrot, Butter *de Saanen, pain bis, beurre*

Zvieri 3 16.00 **Zvieri 3**
Gemischte Käseplatte, garniert **Plat de fromage assorti, garni**
Verschiedene Käse, Ruchbrot, Butter *Fromages assortis, pain bis, beurre*

Zvieri 4 17.50 **Zvieri 4**
Gemischte Fleisch- und Käseplatte **Plat de viande et de fromage assorti**
120g, garniert **120g, garni**
Schinken, Salami, Lammöckli, *Jambon, salami, viande d'agneau demi-sèche*
Schafwurst, Rohessspeck *saucisse de mouton, bacon cru*
Rohschinken, verschiedene Käse *jambon cru, fromages assortis*
Ruchbrot, Butter *pain bis, beurre*

Menü 01 26.00 **Menu 01**
Gemischte Fleisch- und Käseplatte **Plat de viande et de fromage assorti**
200g, garniert **200g, garni**
Schinken, Salami, Lammöckli *Jambon, salami, viande d'agneau demi-sèche*
Schafwurst, Rohessspeck *saucisse de mouton, bacon cru*
Rohschinken, verschiedene Käse *jambon cru, fromages assortis*
Ruchbrot, Butter *pain bis, beurre*

<u>Menü 10</u> Berner Platte	28.50	<u>Plat bernois</u> <u>Menu 10</u>
Siedfleisch, Rindszunge		<i>viande bouillée, langue fumée du bœuf</i>
Rippli, Speck, Zungenwurst		<i>jarret de porc, lard, saucisse de langue</i>
Sauerkraut, Salzkartoffeln, Dörrbohnen		<i>choucroute, pommes de terre, haricots secs</i>
<u>Menü 12</u> Braten gemischt	32.00	<u>Rôti mélange</u> <u>Menu 12</u>
Kasseler- und Kalbsbraten		<i>rôti de porc salée et fumée, rôti de veau</i>
Kartoffelgratin, Salat		<i>gratin de pommes de terre, salade</i>
<u>Menü 13</u> Schweinsbraten	26.50	<u>Rôti de porc</u> <u>Menu 13</u>
Kartoffelgratin, 2 Gemüse		<i>gratin de pommes de terre, 2 légumes</i>
<u>Menü 14</u> Piccata Milanese	22.00	<u>Piccata milanaise</u> <u>Menu 14</u>
Spaghetti, Tomatensauce		<i>spaghettis, sauce tomate</i>
<u>Menü 15</u> Lamm-Gigot	32.50	<u>Gigot d'agneau</u> <u>Menu 15</u>
Geräuchert (wie heisse Hamme)		<i>fumé (comme le jambon chaud)</i>
Kartoffelgratin, Gemüse		<i>gratin de pommes de terre, légumes</i>
<u>Menü 16</u> Lammvoressen	26.50	<u>Ragoût d'agneau</u> <u>Menu 16</u>
Emmentaler Art, ohne Knochen		<i>à la Emmental, sans os</i>
Kartoffelstock		<i>purée de pommes de terre</i>
<u>Menü 17</u> Heisse Hamme	19.00	<u>Jambon chaud</u> <u>Menu 17</u>
Kartoffelsalat		<i>salade de pommes de terre</i>
- mit Kartoffelsalat und Mischsalat	20.50	<i>- salade pommes de terre et composée</i>
<u>Menü 18</u> Grosis Fleischkäse	16.50	<u>Fromage d'Italie</u> <u>Menu 18</u>
Teigwaren		<i>à la grand-mère, pâtes</i>
- mit Mischsalat	20.50	<i>- avec salade composée</i>
- mit Erbsli und Rüebli	19.00	<i>- avec petits pois et carottes</i>
<u>Menü 19</u> Geschnetztes Jägerart	21.50	<u>Émincé à la Chasseur</u> <u>Menu 19</u>
Reis, Mischsalat		<i>riz, salade composée</i>
<u>Menü 20</u> Rahmschnitzel	24.00	<u>Escalope à la crème</u> <u>Menu 20</u>
Pilzrahmsauce, Nüdeli		<i>sauce crème aux champignons, nouilles</i>
- mit ½ Pfirsich	25.00	<i>- avec ½ pêche</i>

Menü 21 Poulettopf Toscana 24.50 **Casserole poulet Toscane** **Menu 21**
mit südländischer Sauce, Reis *avec sauce méditerranéenne, riz*

Menü 22 Spaghetti-Plausch 17.00 **Spaghettis** **Menu 22**
mit 3 von 4 Saucen nach Wahl: *avec 3 de 4 sauces au choix:*
Napoli, Bolognaise, Carbonara, Pesto *Napoli, Bolognaise, Carbonara, Pesto*

Menü 25 Hackbraten 21.50 **Rôti de viande hachée** **Menu 25**
Teigwaren, Gemüse, Bratensauce *pâtes, légumes, jus de viande*

Menü 26 Störenmetzger Bratwurst 16.00 **Saucisse «Störenmetzger»** **Menu 26**
Kartoffelstock, Zwiebelsauce *purée de pomme de terre, sauce oignon*

|||||

Grill 1 27.00 **Grillade 1**
Schweinssteak, Bratwurst weiss *Steak de porc, saucisse à rôtir blanc*
Kartoffelsalat, 3 Salate *salade de pommes de terre, 3 salades*

Grillplausch 39.00 **Barbecue**
Rindshuft, Schweinshuft *Rumpsteck de bœuf et de porc*
Pouletbrust, Lamm *blanc de poulet, agneau*
Grillwürste *saucisses barbecue*
Kartoffeln mit Quark *Pommes de terre avec fromage blanc*
Kräuterbutter, 6 Salate *beurre aux herbes, 6 salades*

Grillspiesse ab 38.00 dès **Brochettes barbecue**
verschiedene Fleischsorten, Gemüse und Salate *viandes, légumes et salades variées*
zum selber Zusammenstellen *à composer soi-même*

|||||

Menü Vegi 16.50 **Menu Vegi**
Gemüsekekken im Blätterteig *Coussin de légumes* en pâte feuilletée
Salatteller *assiette de salade*

Vegi-Variation je nach Menü / *selon la menu* **Variation Vegi**
Pilzragout *Ragoût de champignons*
mit Beilage des gewählten Menüs *avec accompagnement du menu choisi*

Getränke	mit Bedienung / avec service	Boissons
Kaffee Crème, Espresso	4.20	<i>Café crème, espresso</i>
Milchkaffee, Cappuccino	4.50	<i>Café au lait, cappuccino</i>
Latte Macchiato	5.50	<i>Latte Macchiato</i>
Kaffee fertig	6.00	<i>Café arrosé</i>
Schäfeler-Kafi (mit Hausschnaps, Rahm)	7.00	<i>Café arrosé (eau de vie maison, chantilly)</i>
Ovomaltine, Caotina	4.50	<i>Ovomaltine, Caotina</i>
Tee, Punsch	4.50	<i>Thé, tisane, punch</i>
Mineral 5dl (diverse Aromen)	3.50	<i>Eau minéral 5dl (différentes saveurs)</i>
Mineral 1,5L (diverse Aromen)	9.00	<i>Eau minéral 1,5L (différentes saveurs)</i>
Wasser offen im Krug 1L	3.00	<i>Eau dans une cruche 1L</i>
Orangensaft 1L	8.00	<i>Jus d'orange 1L</i>
Süssmost offen 2dl	3.50	<i>Jus de pomme en verre 2dl</i>
Süssmost offen 3dl	4.00	<i>Jus de pomme en verre 3dl</i>
Süssmost offen 5dl	5.50	<i>Jus de pomme en verre 5dl</i>
Bier klein 3dl (mit und ohne Alkohol)	5.00	<i>Bière petite 3dl (avec et sans alcool)</i>
Bier gross 5dl	6.00	<i>Bière grande 5dl</i>
Suure Most 5dl (mit und ohne Alkohol)	6.00	<i>Cidre 5dl (avec et sans alcool)</i>
Wein CH 5dl, rot und weiss	20.00	<i>Vin CH 5dl rouge et blanc</i>
Wein CH BIO 5dl, rot, rosé, weiss	26.00	<i>Vin CH BIO 5dl rouge, rosé, blanc</i>

Snacks	in Selbstbedienung / en libre-service	Snacks
Gipfeli, Brötli	1.70	<i>Croissants, petit pains</i>
Pommes Chips, Salznüssli	ab 1.60 dès	<i>Chips, cacahuètes salées</i>
Süssgebäck	ab 3.50 dès	<i>Pâtisseries sucrées</i>
Glacés aus Huttwil	ab 3.00 dès	<i>Glaces de Huttwil</i>
Schokoladenriegel	ab 1.00 dès	<i>Barres chocolatées</i>

Diese Preise sind Standard-Preise und können je nach Angebot variieren.

Ces prix sont des prix standard et peuvent varier en fonction de l'offre.

Räume und Gelände

Seminarraum Sitzung (max. 4 Stunden) (inkl. Quellwasser, Beamer)	50.00
Seminarraum (max. 80 Personen) (inkl. Tische, Geschirr, Beamer)	200.00
Raummiete wenn Catering durch uns	100.00
Schafhalle leer (max. 400 Personen)	500.00
Gelände draussen (ohne Halle)	400.00
Bühne (max. 5 x 7,5m)	200.00
Ton und Bild (Boxen, CD-Gerät, Mikrofon, Beamer, Leinwand)	50.00

Salles et terrain

Salle de séminaire (max. 4 heures) (y compris eau de source, beamer)
Salle de séminaire (max. 80 personnes) (y compris tables, vaisselle, beamer)
Location si restauration par nos soins
Grange vide (max. 400 personnes)
Terrain extérieur (sans grange)
Scène (max. 5 x 7,5m)
Son et image (boîtes, lecteur CD, microphone, beamer, écran)

Ausstattungpro Stück - *par pièce*

Festische im Set (inkl. Bänke oder Stühle)	8.00
Tisch	5.00
Bank	2.00
Stuhl	1.00
Sonnenschirm weiss 5x5m	500.00
Gasgrill (inkl. Zubehör) (Grill selber reinigen)	15.00
Kaffeemaschine mit Tassen	pro Kaffee 3.50
Tischtücher	je nach Aufwand -
Dekoration (selber oder nach Absprache)	je nach Aufwand -

Équipement

Tables festives en ensemble (y compris bancs ou chaises)
Table
Banc
Chaise
Parasol blanc 5x5m
Barbecue à gaz (y compris accessoires) (barbecue nettoyer soi-même)
Machine à café avec tasses
Nappes
Décoration (vous-même ou par arrangement)

Geschirrpro Stück - *par pièce*

Weinglas	0.50
Menüteller	0.50
Apéroteller	0.50
Dessertteller	0.50
Besteck	0.80
Kaffeetasse mit Teller	0.80

Vaisselle

Verre à vin
Assiette de menu
Assiette à apéritif
Assiette à dessert
Couverts
Tasse à café avec assiette

Für Kinder

Hüpfburg mittel, draussen	350.00
Hüpfburg gross, draussen	500.00

Pour les enfants

Château gonfable moyen, dehors
Château gonfable grand, dehors