

Lieber Gast

Danke für Ihr Interesse an unserem Projekt und unseren Gerichten aus aller Welt.



Seit Januar 1999 bieten wir im Restaurant la CULTina jugendlichen Asylsuchenden eine Grundausbildung im Gastgewerbe an. Während einem halben Jahr arbeiten die Jugendlichen in den verschiedenen Bereichen des Restaurants. Mit Schwergewicht Küche und Service. Zusätzlich zu den praktischen Tätigkeiten schulen wir unsere KursteilnehmerInnen in den Sparten Fachunterricht und Allgemeinwissen. Dieser rückkehrorientierte Lehrgang soll den jungen Menschen verschiedenster Kulturen ermöglichen, beim Wiederaufbau ihres Heimatlandes aktiv mithelfen zu können.

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch und, nach Angebot, Produkte aus unserer Region. Die Qualität der Rohprodukte liegt uns sehr am Herzen. Falls die Herkunft trotz allen Bemühungen aus dem Ausland stammen sollte, ist dies entsprechend bezeichnet.

Das ist unser Angebot für Sie:

Apéro Speisen

Vegetarische Küche

Thailändische Küche

Indonesische Küche

Indische Küche

Orientalische Küche

Spanische Küche

Mediterrane Küche

Schweizer Küche

Dessert / Süßspeisen

Getränke

Infrastrukturen & Dienstleistungen

Geschäftsbedingungen

Apéro Speisen

Sie können aus nachfolgenden Aperitifs auswählen. Gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein.

Die Aperitif-Speisen sind sowohl kalt wie auch warm vorgesehen.

Wir stellen das Apéro Saisongerecht und abwechslungsreich für Sie zusammen.

La CULTina 1



- Orientalisches Apéro

3 Sorten Fr. 14.50
5 Sorten Fr. 18.50
7 Sorten Fr. 21.50

La CULTina 2



- Gut bürgerliches Apéro

3 Sorten Fr. 14.50
5 Sorten Fr. 19.50
7 Sorten Fr. 22.50

La CULTina 3



- „Tapas variadas“
Gemischte Spanische Häppchen

6 Sorten Fr. 26.50
9 Sorten Fr. 32.50

La CULTina 4



- „Antipasti misti“
Gemischte italienische Aperitif-Speisen

5 Sorten Fr. 18.50
7 Sorten Fr. 22.50

La CULTina 5




- „Low Budget“ Apéro
Hausgemachte Blätterteig Prussiens
Geschmorte Riesenoliven
„Crostini misti“ Geröstete Brötchen mit Tapenaden
bestrichen



3 Sorten Fr. 9.50

Wir empfehlen Ihnen nicht mehr als 7 verschiedene Speisen auszuwählen, um das Apéro-Angebot nicht zu überfüllen.

 scharf / hot

 vegetarisch

Vegetarische Küche

Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Hauptspeisen






- Lasagne je nach Saison
z. B. mit Spinat, Kürbis, Äpfeln usw...  Fr. 23.50
- Vegetarisches „Moussaka“
Griechisches Gericht mit Auberginen, Kartoffeln,
Buchweizen und „Feta“ Käse  Fr. 24.50
- Sautiertes provenziales Gemüse
dazu Kartoffelgnocchi  Fr. 21.50
- Risotto aus Quinoa je nach Saison
z. B. mit Pilzen, Renden, Kürbis, usw...  Fr. 22.50
- Gebackene Käse-Polentaknödel
auf rotem Sauerkraut mit Petersilienschaum
(nur in der kalten Zeit)  Fr. 24.50
- Curry aus gemischten Trockenfrüchten
an Joghurt, dazu Basmatireis   Fr. 23.50
- „Zucchini alla Milanese“
Zucchetti im Eimantel dazu Spaghetti mit Tomatensauce  Fr. 21.50

Thailändische Küche






Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Vorspeisen

- Thailändischer Rindfleischsalat  Fr. 22.50
- „Tom Yam Koong“ 3dl
Kokosnusmilchsuppe mit Fisch, Krevetten
und Zitronengras  Fr. 9.50
- Bananen-Chilisuppe 3dl
mit Kokosnusmilch   Fr. 7.50
- Buffet  Preis gemäss
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche
überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen separater Offerte

Hauptspeisen






- Thaicurry „Gen Massaman“   Fr. 24.50
Mit verschiedenen Gemüsen, Kokosnusmilch,
Erdnüssen, grünem Kardamom und Zimt,
dazu Basmatireis
- Rotes Kokosnusmilchcurry  Fr. 28.50
mit Poulet und Gemüse,
dazu Reis mit gebratenem Ei
- Gelbes Curry mit Fisch und Gemüse  Fr. 31.50
mit Kokosnusmilch und Limettenblättern,
dazu Parfumreis
- Buffet  Preis gemäss
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche
überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen. separater Offerte

Indonesische Küche






Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Vorspeisen

- „Lotek“  Fr. 11.50
Gemüsesalat an Kartoffel-Erdnussdressing
- „Sajur asam“ 3dl   Fr. 7.50
Suppe mit Tamarinden und Kidneybohnen
- „Sop Kambing“ 3dl   Fr. 8.50
Suppe mit Seitanragout und Gemüse
- Buffet Preis gemäss
separater Offerte
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche
überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen.

Hauptspeisen





- „Gulai tumis“  Fr. 31.50
Fischcurry mit ganzer Forelle, dazu Würzreis
- „Sambal Goreng“   Fr. 22.50
mit Gemüse oder Hülsenfrüchten nach Saison
Eintopfgericht mit Tomaten und Piment,
dazu gelber Reis
- Im Bananenblatt gegartes Welsfilet  Fr. 32.50
mit Chilis, Zitronengras, Knoblauch, Koriander
und Kokosnussmilch, dazu Basmatireis
- Satéspiessli aus Poulet  Fr. 28.50
an würziger Erdnussauce
mit scharfem indonesischem Gemüse,
dazu Basmatireis
- Indonesische Reistafel  Fr. 55.00
Die Indonesische Spezialität schlecht hin
Eine Überraschungs-Auswahl von Gerichten
mit gelbem Reis (6 Sorten exkl. Reis)

Indische Küche

Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Vorspeisen





- „Pakora“ Fr. 11.50
Verschiedenes Gemüse + Fisch im Backteig frittiert
- „Daal soup“ 3dl Fr. 7.50
Suppe aus Linsen indischen Gewürzen und Chili  
- „Dhai Bahary“ Fr. 6.50
Gebratene Pakora mit Gurkenraita 
- „Samosa“ aus Blätterteig Fr. 8.50
mit Kartoffel-Erbsenfüllung und Kurkuma 
- Buffet Preis gemäss
separater Offerte
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche
überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen.

Hauptspeisen

- „Gujarat“ Fr. 24.50
Kürbiscurry mit Cashewnüssen, und Tomaten
dazu Basmatireis (Nur in den kalten Monaten)  
- „Moglai Byriani“ Fr. 29.50
Rindscurry Eintopf mit Tomaten, Kokosnuss, Mandeln
und Safran, dazu Basmatireis 
- „Aab gosht“ Fr. 32.50
Lammfleisch in Milch,
dazu Kardamomreis mit Lorbeer 
- „Chicken Kurma“ Fr. 26.50
Pouletcurry mit Kokosnussmilch und Cashewnüssen,
dazu Basmatireis 
- Weisskohl-Kartoffelcurry Fr. 20.50
dazu Basmatireis  

Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

- „Alu Palak“
Spinatcurry mit Tomaten, Anis und Ziger,
dazu Basmatireis   Fr. 23.50
- „Masoor Daal“
Eintopfgericht aus Linsen und Kartoffeln,
dazu Basmatireis   Fr. 19.50
- Indisches Buffet
Unsere Hausspezialität. Wir stellen für Sie eine
Kombination von duftenden Gerichten zusammen Preis gemäss
separater Offerte

Beilagen






- Chapati Fr. 2.00
- Naan Fr. 3.50
- Poppadums Fr. 1.50
- Raita Joghurtsauce 1dl Fr. 2.50
(je nach Speise mit Tomaten, Gurken, usw...)

Orientalische Küche


Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Vorspeisen



- „Hummus“ Fr. 6.50
Kichererbsenpüree mit Tahinsauce, dazu Fladenbrot 
- Auberginenpüree Fr. 6.50
Dazu servieren wir Fladenbrot 
- „Falaffel“ Fr. 8.50
Kichererbsenbällchen mit hausgemachtem Tomatenrelish 
- „Coucou-ye Bademjan“ Fr. 5.50
Iranische Auberginenpfannkuchen 
- „Kofta“ Fr. 9.50
Hackfleischbällchen mit hausgemachtem Tomatenrelish
- „Tabouleh“ Fr. 6.50
Couscous-Salat mit Gurken, Zitrone, Tomaten und Minze 
- Buffet Preis gemäss separater Offerte
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen.

Hauptspeisen

- „Couscous Marocaine“ Fr. 23.50
mit Kichererbsen, Zitrone und verschiedenen saisonalen Gemüsen 
- Marokkanischer Lammschmortopf Fr. 32.50
mit getrockneten Aprikosen, Tomaten und Süsskartoffeln
- Libanesisches Zitronenpoulet Fr. 27.50
Geschmorte Pouletbrust an Sud von Zitronen und Gewürzen, dazu Boulgour
- Buffet Preis gemäss separater Offerte
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen.

Spanische Küche

Kulturen bitten zu Tisch.
Trägerverein Schulrestaurant LaCultina



- | | | |
|---------------------|--|-----------|
| Vorspeisen | • „Tapas variadas“
Spanische kleine Häppchen 6 Sorten | Fr. 24.00 |
| | • Fischsuppe 3dl
mit Tomaten und Peperoni | Fr. 8.50 |
| Hauptspeisen | • „Marmitako“
Fischeintopf mit Thunfisch, Kartoffeln und Gemüse | Fr. 29.50 |
| | • Vegetarische Paella
mit Tomaten, weissen Bohnen, Gemüse und Safran  | Fr. 21.50 |
| | • „Berenjena Alpujara“
Gefüllte Auberginen mit Minze und Manchegokäse, dazu spanischer Reis  | Fr. 24.50 |
| | • Andalusisches Rindsragout
mit Peperoni, Tomaten, Karotten und Safran,
dazu Hausgemachtes Landbrot mit Maismehl | Fr. 29.50 |

Mediterrane Küche


Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Vorspeisen

- „Antipasti misti“
gemischte italienische Vorspeise (6 Sorten) Fr. 19.50
- „Linguine al Limone“
Teigwaren an leichter Zitronenrahmsauce  Fr. 12.50
- Risotto nach Art des Chefs
die Zutaten ändern je nach Saison  Fr. 13.50

Hauptspeisen


- „Brasato al californica“
Rindsschmorbraten in Balsamicoessig geschmort mit
Rahm, dazu Weissweinsrisotto Fr. 29.50
- „Osso bucco alla Cremolata“
Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse, Petersilie, Zitrone
und Tomaten, dazu Pappardelle-Teigwaren Fr. 28.50
- Sizilianisches Gemüse
mit nasser Polenta mit Mascarpone  Fr. 21.50
- „Pollo alla cacciatora“
Pouletschenkel an Tomatensauce mit Kapern, Sardellen
und schwarzen Oliven, dazu Zitronenpolenta Fr. 26.50
- Gefüllte Pouletbrust
mit Gorgonzola-Spinatfüllung, dazu Bratkartoffeln Fr. 28.50
- Buffet
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche
überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen. Preis gemäss
separater Offerte

Schweizer Küche



Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Vorspeisen

- Salatbuffet
mit gemischtem Blattsalat und 5 Stück Gemischter Salat
mit French- und Italienne Dressing, dazu Ruchbrot  Fr. 13.50
- Bündner Gerstensuppe 3dl
mit Rollgerste, Gemüse und Rohschinken Fr. 7.50
- Emmentaler Siedfleischsuppe 3dl
mit marktfrischem Gemüse Fr. 11.50

Hauptspeisen

- „Veltliner Pizoccheri“
mit Kartoffeln, Rahm, Knoblauch und Salbei  Fr. 23.50
- „Buure Hamme“ mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Holzofenzüpfle Fr. 18.50
- Schweinshalsbraten mit Bratenjus,
dazu Saisongemüse und Nudeln Fr. 23.50
- Emmentaler Lammvoressen
mit Gemüse und Safran, dazu Kräuter-Kartoffelstock Fr. 32.50
- „Féra meunière“
Felchenfilet an brauner Butter mit Petersilie, Kapern
und Zitronensaft, dazu Wildreis Fr. 25.50
- Lachstranche in Paprikabutter
mit Eierschwämmli (je nach Saison) dazu weisser Reis Fr. 29.50
- Tessiner Pilzrisotto
mit Knoblauch, Thymian, Petersilie und Mascarpone  Fr. 22.50
- Buffet
Lassen Sie sich von den Künsten der Köche
überraschen. Wir stellen für Sie die Speisen zusammen. Preis gemäss
separater Offerte

Dessert / Süssspeisen

Kulturen bitten zu Tisch.
Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Buffet

- Anhand Ihrer Speisenauswahl, machen wir Ihnen einen geeigneten Vorschlag für Ihren Nachtisch oder Ihr Dessertbuffet
- 3 Sorten Fr. 13.50
- 5 Sorten Fr. 18.50
- 7 Sorten Fr. 22.50

Getränke

Kulturen bitten zu Tisch.

Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Kaffee / Tee	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffee / Tee Fr. 3.50 • Milchkaffee / Schale Fr. 4.30 • Cappuccino / Latte Macchiato Fr. 4.80
Alkoholfreie Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Mineralwasser nature Liter Fr. 6.50 • Mineralwasser süss Liter Fr. 9.50 • Mineralwasser süss und nature 33cl Fr. 4.30 • Orangensaft Liter Fr. 8.50 • Hausgemachter Eistee Liter Fr. 9.50 • „Ginger Beer“ Liter Fr. 12.50 • Hausgemachter Pfefferminzsirup (nur im Sommer) Liter Fr. 9.50 • Naturtrüber Apfelmost vom Buur Fr. 9.50
Bier	<ul style="list-style-type: none"> • Bier Gurten Bäre Gold 33cl Fr. 4.50 • Tramdepot Bier „Helles“ 2 Liter Krug Fr. 24.00 • Tramdepot Bier „Helles“ Patyfass 10 Liter Fr. 95.00 • Tramdepot Bier „Helles oder Märzen“ Partyfass 20 Liter Fr.175.00
Wein Top 50	<ul style="list-style-type: none"> • Weisswein: „Epresses“ de Lavaux 50cl Fr. 21.00 • Weisswein: „Chadonnay du Valais“ Niklaus Wittwer 50cl Fr. 21.00 • Rotwein: „Dôle“ AOC du Valais 50cl Fr. 21.00
Wein Flaschen 7dl	<ul style="list-style-type: none"> • Weine in 7dl Flaschen Qualität besorgen wir Ihnen gerne. Preis je nach Auswahl Wir bitten Sie uns eine gewünschte Region anzugeben und wir organisieren für Sie einen zu Ihrem Gericht passenden Wein. Ab Fr. 26.00 pro Fl. • Oder wir stellen für Sie 3-4 Weinvorschläge zusammen
Zapfengeld	<ul style="list-style-type: none"> • Zapfengeld für selbst mitgebrachte Weine pro 7dl Flasche (nur bei uns im Restaurant) Fr. 15.00 • Zapfengeld für selbst mitgebrachte Weine 5dl Flasche (nur bei uns im Restaurant) Fr. 10.00

Infrastrukturen & Dienstleistungen

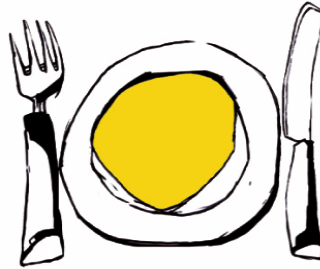
Kulturen bitten zu Tisch.
Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Geschirr	• Miete Glas (19.5cl) inkl. Abwaschen pro Stk.		Fr. 0.60
	• Miete Besteck inkl. Abwaschen (Gabel, Messer, Löffel, Kaffeelöffel, Dessertgabeln)		Fr. 0.50
	• Hauptspeiseteller inkl. Abwaschen		Fr. 0.80
	• Vorspeisen- oder Suppenteller inkl. Abwaschen		Fr. 0.60
	• Suppentasse mit Unterteller inkl. Abwaschen		Fr. 1.10
	• Kaffeetasse mit Unterteller und Löffel inkl. Abwaschen		Fr. 1.40
	• Apéroclip / Glashalter inkl. Abwaschen		Fr. 0.50
Kücheninfrastrukturen	• Transportkiste schwarz „Styropor“		Fr. 10.00
	• Transportkiste „Metall“ heizbar 220V		Fr. 45.00
	• Transportkiste Rieber gelb 6 Einschübe 220V		Fr. 85.00
	• „Hold o mat“ Warmhaltegerät 8 Einschübe doppelt 220V		Fr. 190.00
	• Kochtopf je nach Grösse	Max.	Fr. 20.00
	• Festbankgarnituren (1Tisch & 2 Bänke)		Fr. 30.00
	• Schöpflöffel /Schöpfkelle stk.		Fr. 3.00
	• Weisse Tapasschale GN ½		Fr. 5.00
	• Glasschüssel		Fr. 5.00
	• Gastronormschale je nach Grösse	Max.	Fr. 10.00
	• Theos Krug 2lt		Fr. 7.00
	• Gasgrill mit 1 Flasche Gas		Fr. 110.00
	• Reinigung Grill		Fr. 150.00
Sonstige Infrastrukturen	• Leinwand		Fr. 25.00
	• Flipchart mit Papier		Fr. 25.00
	• Video „Beamer“		Fr. 120.00
	• Kaffeemaschine ohne Material		Fr. 60.00
	• Nespresso Maschine		Fr. 45.00
Raummiete & Dienstleistungen	• Raummiete nur für Privatanlässe ohne Küchenbenutzung (Nur mit Betreuung)		Fr. 350.00
	• Die Küche darf nur durch uns benutzt werden		
	• Betreuung, Reinigung etc. pro Stunde und Person		Fr. 60.00
	• Mitarbeiter für externe Anlässe		Fr. 50.00
	• Mitarbeiter für interne Anlässe pro Person und Speisen-Portion zusätzlich		Fr. 3.00
	• Grundtaxe Transport bis 4 km Anlieferung		Fr. 35.00
	• Lieferungen pro km		Fr. 1.80
	• Chauffeur pro Stunde		Fr. 60.00
• Nur Aufbau/Abräumen ohne Betreuung pro pers. Stunde		Fr. 50.00	

Geschäftsbedingungen

Kulturen bitten zu Tisch.
Trägerverein Schulrestaurant LaCultina

Termin	Bitte melden Sie sich möglichst früh bei uns, damit wir überprüfen können, ob Ihr Wunschtermin bei uns noch frei ist.	
Menüauswahl	Treffen Sie eine Auswahl. Bis 15 Werktage vor ihrem Anlass und geben Sie uns die voraussichtliche Anzahl der Gäste sowie Ort und Zeit bekannt.	
Teilnehmerzahl	Die genaue Personenzahl melden Sie uns bitte bis 3 Tage vor Ihrem Anlass. Diese wird Basis der Rechnungsstellung sein. Möglich ist eine kurzfristige Änderung der Teilnehmerzahl im Rahmen von max. 5%.	
Annullierungskosten	bis 15 Tage vor Anlass	25% der bestätigten Leistungen
	14 - 08 Tage vor Anlass	50% der bestätigten Leistungen
	07 - 04 Tage vor Anlass	75% der bestätigten Leistungen
	03 - 01 Tage vor Anlass	100% der bestätigten Leistungen
Verlängerungen	nach Absprache	
Personalkosten	Betreuung pro Mitarbeiter und Stunde Fr. 50.00	
Zahlungskonditionen	Der Anlass wird Ihnen Brieflich in Rechnung gestellt 30 Tage netto Die Bezahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.	
Gerichtsstand	Bern	



Bestimmt hat Sie das Angebot inspiriert – sicher finden Sie einen Schmaus oder einen Mehrgänger, welcher Ihren Gaumen erfreut. Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht, uns anzurufen. Herr Marc Wehrli Liechti hilft Ihnen gerne weiter. Telefonnummer: 031 / 376 13 70

Mit kulinarischen Grüssen

Marc Wehrli Liechti
Geschäftsführer, Restaurant la CULTina