

# Events im Kartbahn Restaurant

## Preisliste



***Bei uns ist nichts unmöglich!***

---

**Kartbahn Restaurant Lyss**  
Barbara von Aesch  
Lyssstrasse 31  
3273 Kappelen

[restaurant@kartbahnlyss.ch](mailto:restaurant@kartbahnlyss.ch)  
[www.kartbahnlyss.ch](http://www.kartbahnlyss.ch)

---

## Ihr Event im Kartbahn Restaurant

2

Suchen Sie nach einer Lösung für Ihren Firmen- oder Vereinsanlass? Dann sind Sie bei uns richtig! Die Kombination zwischen motorsportlichem Wettkampf und gemütlichem Beisammensein bei einem guten Essen oder einer Grillparty, macht Ihren Anlass unvergesslich. Beides ist selbstverständlich auch alleinstehend sehr gut geeignet. In unserem Restaurant oder auf unseren zwei Terrassen können Feste jeglicher Art – von Geburtstag bis Hochzeit – gross gefeiert werden. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren ganz individuellen Tag.

Wir schaffen Erinnerungen an unvergessliche Momente, welche Sie noch lange im gemeinsamen Alltag stärken werden.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Barbara von Aesch und Team



### Kontakt:

Kartbahn Restaurant Lyss  
Barbara von Aesch  
Lyssstrasse 31  
3273 Kappelen

Mobile: 079/321 19 43

[restaurant@kartbahnlyss.ch](mailto:restaurant@kartbahnlyss.ch)

## Inhaltsverzeichnis

Preisliste - Getränke bedient.....	3
Nicht alkoholische Getränke.....	3
Alkoholische Getränke.....	4
Flaschenweine (75cl).....	5
Preisliste Apéro.....	7
Preisliste - Verpflegung.....	8
Preisliste Dessert.....	10
Exklusive Tischwahl.....	11

# Preisliste - Getränke bedient

(Alle Preise in CHF, inkl. Mwst.)

## Nicht alkoholische Getränke

### Im Offenausschank

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Arkina mit Kohlensäure	2.30	3.00	4.00
Coca Cola	3.00	3.50	4.50
Coca Cola Zero	3.00	3.50	4.50
Sprite	3.00	3.50	4.50
Fanta	3.00	3.50	4.50
Rivella Rot	3.00	3.50	4.50
Nestea (Lemon / Peach)	3.00	3.50	4.50

### In Flaschen

Arkina (ohne Kohlensäure)	10dl	7.00
Rhazünser (mit Kohlensäure)	10dl	7.00
Arkina ohne Kohlensäure	3,5dl	4.00
Schweppes (Tonic/Bitterlemon)	2dl	4.00
Rivella Blau	3,3dl	4.00
Powerade	5dl	4.50
Red Bull	2,5dl	4.50
Orangenjuss	10dl	6.00

### Kaffee / Tee

Espresso / Café Creme Bélem	3.50
Schale Bélem	4.00
Cappuccino / Latte Macchiato	4.50
Ovomaltine / Schokolade	3.50
Tee	3.—

## Alkoholische Getränke

### Biere

Feldschlösschen Hopfenperle	3.0 dl offen	3.50
Feldschlösschen Hopfenperle	2.5 dl offen	3.—
Feldschlösschen Original	3.3dl	4.—
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	4.—
Feldschlösschen Bügel	5 dl	5.—

### Weine (offen)

	1dl	2dl	3dl	5dl
Epesses, Schweizer Weisswein	3.50	7.—	10.50	17.50
Yvorne, Schweizer Weisswein	4.50	9.—	13.50	22.50
Montepulciano, Italienischer Rotwein	3.50	7.—	10.50	17.50
Goron, Schweizer Rotwein	3.50	7.—	10.50	17.50

### Champagner

G.H. Mumm Brut (75cl)	75.00
Moët & Chandon Brut (75cl)	75.00

### Spirituosen

Gin (37.5 %)	4cl	6.—	mit Schweppes	9.—
Whisky (40 %)	4cl	6.—	mit Cola	9.—
Bacardi (37.5 %)	4cl	6.—	mit Cola	9.—
Vodka Rot (25 %)	4cl	6.—	mit Energydrink	9.—
Campari (23%)	4cl	6.—	mit Orangensaft	9.—
Grappa (max. 40 %)	2cl	6.—		
Martini (14,4%)	4cl	6.—		
Williams (38%)	4cl	6.—		
Averna (29%)	4cl	6.—		

**Pinot Grigio DOC**

Herkunft Italien  
Rebsorte Pinot Grigio

Helles Geld mit Grünreflex, ansprechender feiner Blütenduft mit Kernobstaromen und etwas Zitrus im Bouquet, eleganter Körper mit weichen Aromen. Pinot Grigio ist typisch würzig mit leichten Pfeffernoten. Er erinnert an Quitten und ist angenehm und fruchtig mit vollem Charakter.

**CHF 35.00****Le Florin Yvorne AOC**

Herkunft Schweiz  
Rebsorte Chasselas

Ein fruchtiger, ausgewogener und leichter Weisswein. Hellgelb mit leichten Grün-Reflexen. Mittelkräftiges, recht komplexes Bouquet. Kernobst (Birne) vor etwas Zitrusfrucht (Zitrone). Ergänzt wird die Fruchtseite von Lindenblütenduft und einer feinen, mineralischen Note. Im Gaumen trocken. Die Struktur zeigt sich weich, mittelfüllig und harmonisch. Im dominanten Rückgeruch wieder Frucht, leicht pflanzliche Attribute. Kurzer Abgang.

**CHF 42.00****Heida du Valais AOC**

Herkunft Schweiz  
Rebsorte Heida

Ein fruchtiger, ausgewogener, frischer, leichter Weisswein mit gewisser Nachhaltigkeit. Gelb. Mittelkräftiges Bouquet. Vorab exotische Fruchtnoten (Mango, Banane, Litschi, Melone). Dann etwas Steinobst (Aprikose, Pfirsich) und Kernobst (Birne) und auch Zitrusfrucht. Dazu kommt eine leichte Honignote. Im Gaumen leicht spritzig-süsslicher Antrunk. Die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch. Im Rückgeruch wiederum viel dominante Frucht, dazu kommen leicht pflanzliche Noten (Grüner Paprika) und etwas Butter. Mittellanger Abgang.

**CHF 42.50**



### Primitivo di Mandurio DOC

Rotwein 6

Herkunft Italien  
Rebsorte Primitivo

Ein gehaltvoller, fruchtiger und ausgewogener Rotwein. Ein Bouquet von dunklen Beeren in Harmonie mit Vanille und Karamell. Eine süssliche, komplexe, weich, füllige und harmonische Struktur. Lagerung im Barrique für eine besondere Note.

CHF 39.50

---



### Humagne rouge du Valais AOC Grand Métral

Herkunft Schweiz  
Rebsorte Humagne rouge

Gut balanciert und fruchtig. In der Nase steigen kräftige Düfte von Sauerkirsche und Cassis. Im Gaumen aromatisch und trocken. Schöne Tannine und angenehme Frische. Harmonische, weiche und mittelfüllige Struktur.

CHF 42.50

---



### Ripasso della Valpolicella DOC

Herkunft Italien  
Rebsorte Molinera, Rondinella, Corvina Veronese

FrISCHE Kirschnoten im offenen, facettenreichen Bouquet werden begleitet von leichten Vanille-Aromen. Charakteristisch reife Ripasso-Aromatik, reife Zwetschgen, angenehm weiche Tanninstruktur, aromatisch vielfältig bis in den langen Abgang.

CHF 35.00

---



### Syrah du Valais

Herkunft Schweiz  
Rebsorte Syrah

Ein fruchtiger und ausgewogener Rotwein. Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. Dezent Bouquet. Etwas Beerenfrucht (Erdbeere, Brombeere) und Steinobst (Zwetschge, Kirsche). Dazu leichte Röstaromen (Toastbrot) und Vanille. Im Gaumen trocken. Die Struktur umschreibt das Degu-Team als recht weich, mittelfüllig und harmonisch. Im Rückgeruch zeigen sich die erwähnten Aromen nochmals präzise. Mittellanger Abgang.

CHF 42.50

## Preisliste Apéro

7

(Alle Preise in CHF, inkl. MwSt., Apérobuffet und pro Person, wenn nicht anders vermerkt)

### Buffet

Apéro 1 (hausgemachte Speckzöpfe und salzige Prussiens, Chips)	7.00 / Pers.
Apéro 2 (hausgemachte Speckzöpfe, Amuse bouche (klein, 2Stk), Salzige Prussiens und Focaccia)	9.50 / Pers.
Hausgemachter Mini- Cheeseburger oder Mini- Hamburger	3.00 / Stk.
Gemüse-Tipps (ab 5 Pers.) mit Mayonnaise-, Curry- und Cocktailsauce	6.00 / Pers.
Bruschetta mit Tomatenwürfeli und Basilikum	2.00 / Stk.
mit Parmaschinken	+1.00 / Stk.
mit Rauchlachs	+1.00 / Stk.
Belper Knolle im heissen Stein (ab 4 Pers.)	20.00 / Knolle
mit Trockenfleisch als Beilage	20.00/ 4 Pers.
Amuse Bouches (Canapés divers, geviertelt)	2.80 / Stk.
Mini Amuse Bouches (Canapés divers)	1.20 / Stk.
Hausgemachte Speckzöpfe	2.50 / Pers.
Fleisch- / Käseplatte mit Brot	13.00 / Pers.
Gazpacho (kalte Suppe)	3.00 / Pers.
Hausgemachte Prussiens	2.00 / Pers.
Hausgemachter Flammkuchen	12.00 / 2 – 4 Pers.



## Preisliste - Verpflegung

(Ab mind. 10 Personen, alle Preise in CHF, inkl. Mwst., mit Bedienung und pro Person)

### Salate

Kleiner gemischter Salat	8.50
Grüner Salat	6.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)	10.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter	21.00
Fitnesssteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter	24.00

### Poulet

Riz Casimir mit Früchtespiess	22.50
-------------------------------	-------

### Schwein

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce mit Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	24.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites	24.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüse	27.00

### Rind

Roastbeef vom Entrecôte mit Pommes-Frites oder Salat mit Tartaresauce	29.00
Rindsstroganoff à la minute vom Rumpsteak mit Reis	35.00

### Kalb

Zürich-Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti	34.00
Kalbscordonbleu mit Raclettekäse gefüllt mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur	35.00

### Vegi

Basmatireis im Ring mit Gemüse Curry-Kokosmilchsauce	14.50
Frittierte Greyerzerballs auf grünem Salat mit Schnittlauchmayonnaise	12.50

Weitere leckere Verpflegungs-Angebote finden Sie auf der Folgeseite.



**Fisch**

Zanderfilet frittiert mit Salzkartoffeln 25.00

Lachsmédaille an Schnittlauchsauce  
Salzkartoffeln und Blattspinat 26.00

**Klassiker**

Spaghettiplausch à Discretion  
mit 3 verschiedenen Saucen und Salat 25.00

Käse Fondue aus Bärlauch Käserei Kappelen (200g) 20.00

**Fondue Chinoise**

Fondue Chinoise (mit frisch geschnittenem Fleisch der Sorten Rind, Schwein, Poulet, Pferd und Crevetten von der Metzgerei Widmer, Grossaffoltern sowie diverse Beilagen, **inkl. kleinem Salat als Vorspeise** )



300 Gr. 42.00

350 Gr. 45.00

*Frisch geschnittenes Fleisch von der Metzgerei Widmer, Grossaffoltern*

**Kindergeburtstag**

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf!

**Allfällige Mehrkosten**

Ab 24.00 Uhr werden CHF 40.00 pro Mitarbeiter/ pro Std. in Rechnung gestellt.

**Herkunft**

Fleisch: Schweiz aus einer regionalen Metzgerei      Fisch: **ASC** Deutschland

Käse: Bärlauch Käserei, Kappelen

## Preisliste Dessert

10

(Alle Preise in CHF, inkl. Mwst., mit Bedienung und pro Person, wenn nicht anders vermerkt)

### Dessert

Frischer Fruchtsalat		8.00
Zweierlei Schoggimousse		8.00
2 Kugeln Eis (Vanille, Mocca, Erdbeer)		5.00
mit Meringue und Rahm		8.50
Hausgemachte gebrannte Crème		8.00
Hausgemachter Fruchtekuchen mit saisonalen Früchten		8.50 / Stk.
Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce		9.50
Panna Cotta		8.00
Nidlechueche (Gudi, Aarberg), 32cm		37.00 / Stk.
Kaffee		3.50
Espresso		3.50
Schale		4.00
Cappuccino / Latte Macchiato		4.50
Grappa (37,5 %)	2cl	6.00
Williams (38%)	2cl	6.00
Averna (29%)	2cl	6.00

## Exklusive Tischwahl

11

Möchten Sie Ihren Event noch exklusiver gestalten, dann bieten wir Ihnen gegen Aufpreis eine perfekte Kulisse dazu. Wie Sie auf den Bildern entnehmen können, sitzen Sie an grossen runden Tischen mit Stofftischtüchern und Stuhlhussen. Hier fühlt sich jeder gerne willkommen.

Aufpreis pro Tisch für 10 Personen: CHF 80.00

