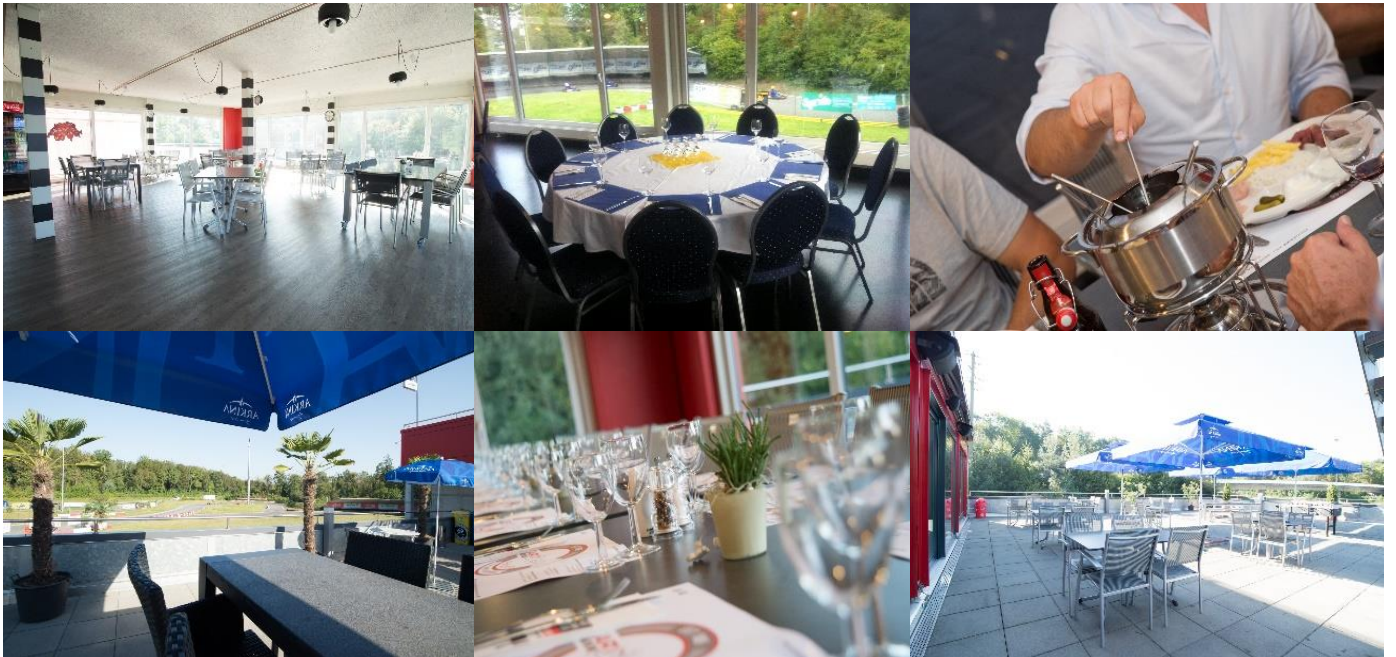


Events im Kartbahn Restaurant

Preisliste



Bei uns ist nichts unmöglich!

Kartbahn Restaurant Lyss
Barbara von Aesch
Lyssstrasse 31
3273 Kappelen

restaurant@kartbahnlyss.ch
www.kartbahnlyss.ch

Ihr Event im Kartbahn Restaurant

2

Suchen Sie nach einer Lösung für Ihren Firmen- oder Vereinsn Anlass? 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

Inhaltsverzeichnis

Kartbahn Restaurant Lyss.....	3
Preisliste - Getränke bedient.....	4
Nicht alkoholische Getränke.....	4
Alkoholische Getränke.....	5
Flaschenweine (75cl).....	6
Preisliste Apéro.....	8
Preisliste - Verpflegung.....	9
Preisliste Dessert.....	11
Exklusive Tischwahl.....	12

Kartbahn Restaurant Lyss

Im Kartbahn Restaurant haben Sie täglich die Möglichkeit sich zu verpflegen und nach dem Kartfahren den Durst zu löschen. Barbara von Aesch und ihr Team servieren Ihnen täglich frische Mittagmenüs, kleine Snacks und eine grosse Auswahl an Getränken. Das Restaurant ist von Dienstag bis Sonntag jeweils ab 11.00 Uhr für Sie geöffnet.

Gegründet wurde das Kartbahn Restaurant im Mai 2011, als zugleich der Neubau des Betriebsgebäude der Kartbahn Lyss erfolgte.

Nach der Runde im Kart auf eine Runde ins Restaurant. Unser Team freut sich sehr, Sie im Kartbahn Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

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



Barbara von Aesch

Geschäftsführerin Kartbahn Restaurant

079 321 19 43

restaurant@kartbahnlyss.ch



Roland Dessarzin

Küchenchef

Koch EFZ aus Leidenschaft mit jahrzehntelanger Erfahrung

Das Team wird zudem stetig von Servicemitarbeitenden tatkräftig unterstützt.

Preisliste - Getränke bedient

(Alle Preise in CHF, inkl. Mwst.)

Nicht alkoholische Getränke

Im Offenausschank

	2dl	3dl	5dl
Arkina mit Kohlensäure	3.00	3.50	4.50
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
Orangenjusz (Karaffe)	10dl	7.00

Kaffee / Tee

Espresso / Café Creme Moka Efti	4.00
Schale Moka Efti	4.50
Cappuccino / Latte Macchiato	4.50
Ovomaltine / Schokolade	3.50
Tee	3.50

Alkoholische Getränke

Biere

Feldschlösschen Hopfenperle	3.0 dl offen	4.00
Feldschlösschen Hopfenperle	2.5 dl offen	3.50
Feldschlösschen Original	3.3dl	4.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	4.00
Feldschlösschen Braufrisch	3.3dl	4.50
Feldschlösschen Bügel	5dl	5.50
Birra Moretti	3.3dl	5.00

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

Bombay Gin (37.5 %)	4cl	8.—	mit Schweppes	11.—
Whisky Jack Daniel's (40 %)	4cl	8.—	mit Cola	11.—
Bacardi (37.5 %)	4cl	8.—	mit Cola	11.—
Vodka Trojka (25 %)	4cl	8.—	mit Energydrink	11.—
Campari (23%)	4cl	7.—	mit Orangensaft	10.—
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 37.00**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 43.00**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 44.00



Primitivo di Mandurio DOC

Rotwein 7

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 44.00



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 44.00



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 36.50



Syrah du Valais

Herkunft Schweiz
Rebsorte Syrah

Ein fruchtiger und ausgewogener Rotwein. Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. Dezent es 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 44.00

Preisliste Apéro

8

(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 (ab 10 Pers.)	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)	3.00 / 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	6.50
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 der Bärlauch Käserei Kappelen (250g)
mit Kartoffeln und Beilagen 25.00

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

11

(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 Moka Efti		4.00
Espresso Moka Efti		4.00
Schale		4.50
Cappuccino / Latte Macchiato		4.50
Grappa (37,5 %)	2cl	6.00
Williams (38%)	2cl	6.00
Averna (29%)	2cl	6.00
Cognac Bisquit	2cl	6.00

Exklusive Tischwahl

12

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

