



# MENÜVORSCHLÄGE

## Schüpberg-Beizli

Hanspeter und Susanne Brunner  
3054 Schüpberg

Telefon: 031 879 01 22  
Internet: [www.beizli.ch](http://www.beizli.ch)  
E-Mail: [info@beizli.ch](mailto:info@beizli.ch)



*Eine Postkarte um 1906, als es auf dem Schüpberg noch eine Kegelbahn gab.*

## SEHR GEEHRTER SCHÜPBÄRG-GAST

Es freut uns, dass Sie für Ihren nächsten Anlass das idyllisch gelegene Schüpbärg-Beizli gewählt haben.

Die vorliegenden Menüvorschläge sollen ihnen mithelfen, Ihren Anlass in aller Ruhe zu planen. Da wir saisonale Lebensmittel bevorzugen, können wir Sie immer wieder mit abwechslungsreichen Gerichten überraschen. Um Ihre Wünsche grösst möglichst zu erfüllen, ist es unser Anliegen, Ihren Anlass in einem persönlichen Gespräch zu besprechen. Rufen Sie uns doch vorgängig für eine Terminabsprache an.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Schüpbärg-Beizli bedienen zu dürfen und danken Ihnen jetzt schon für Ihr Vertrauen.

Hanspeter und Susanne Brunner und das Schüpbärg-Team



**Schüpbärg-Beizli:**

**Nicht einfach Gutes,  
sondern das Einfache besonders gut!**



\* \* \*

**Unsere Öffnungszeiten:**

Wir haben von 10.00 Uhr bis 23.30 Uhr geöffnet,

**Dienstag und Mittwoch** bleibt unser Beizli geschlossen.

\* \* \*

**Stets aktuelle Menüvorschläge und Neuigkeiten  
vom Schüpbärg-Beizli finden Sie unter [www.beizli.ch](http://www.beizli.ch)**

# Winterspezialitäten

## KÄSEFONDUES

---

**Fr. 23.— Schüpbärg-Fondue**

*Das beliebte Käse-Fondue, für dessen Zubereitung wir bei unserem Käser in Meikirch, aus 5 verschiedenen Käsesorten und –reifegraden eine spezielle Mischung zusammenstellen lassen.*

**Fr. 24.— Schalotten-Fondue**

*In Weisswein gedünstete Schalotten verleihen dem Schüpbärg-Fondue eine erfrischende Säure.*

**Fr. 24.— Kräuter-Fondue**

*Verschiedene, getrocknete Kräuter ziehen wir im letzten Moment unter den geschmolzenen Käse.*

**Fr. 24.— Tomaten-Fondue**

*Für diese Variante des Schüpbärg-Fondues verwenden wir zur Aromagabe Dörrtomaten und geben noch wenig Tomatenpüree bei, was dem Ganzen eine schöne rote Farbe verleiht.*

**Fr. 2.10 «Gschwelli» zum Fondue**

*Eine gelungene Ergänzung zum bekannten Brot.*

**Fr. 3.80 Früchtegarnitur zum Fondue**

*Kompottbirnen und Bananen zum Käse, auch beim Fondue beliebt.*

**Fr. 1.60 Gewürzgarnitur**

*Vier Gewürze (gebrochener schwarzer Pfeffer, Kümmel, Fenchelsamen und Kräutermischung) als aromatische Beigabe zum Fondue.*

## FLEISCHLOSES GERICHT

---

**Fr. 18.50 Tagessuppe**



**Fondue-Rösti**

*Eine kulinarische Überraschung die wir in unserer Küche komponiert haben, eine Berner Rösti mit wenig Fondue übergossen.*

# Winterspezialitäten

## FLEISCHGERICHTE

---

**Fr. 31.— Fleischsuppe**



**Berner Teller**

*Die bekannte Berner Platte servieren wir Ihnen auf einem Teller, ansonsten fehlt dem bekannten Gericht aber gar nichts: Siedfleisch, Speck, Rippli, Wurst, Salzkartoffeln, Dörrbohnen und Sauerkraut.*

**Fr. 26.50 Tagessuppe**



**Rippli**

**Sauerrüben und Salzkartoffeln**

*Sie werden überrascht sein, wie saftig geräuchertes Fleisch dank der Niedertemperatur-Garmethode bleibt!*

**Fr. 29.— Tagessuppe**



**Sure Mocke**

**Kartoffelstock und Saisongemüse**

*Lassen Sie uns unbedingt 10 Tage Zeit, um dem Rindfleisch im Rotwein seinen typischen Geschmack zu verleihen. Gedämpftes Gemüse und Kartoffelstock passen vortrefflich zu diesem traditionellen Gericht.*

**Fr. 18.50 Tagessuppe**



**Gesottene Rindszunge**

**mit Kapern- oder Meerrettichsauce**

**Kartoffelstock**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Eine geräucherte und geschälte Rindszunge für Kenner eine Delikatesse, wenn das Fleisch weich gegart ist – dafür übernehmen wir die Garantie.*

## SÜSSPEISEN

---

**Fr. 7.— «Brönnti Creme»**

*Wer kennt dieses süsse «Geschlabber» nicht!*

**Fr. 8.— Marinierter Orangensalat mit Dörrfeigen und Sorbet**

*Mit wenig Grand Marnier beträufeln wir die Orangenscheiben bevor wir die Dörrfeigenstreifen drüberstreuen. Ein passendes Sorbet ergänzt die aromatische Süssspeise hervorragend.*

## VORSPEISEN

---



- Fr. 6.10 Saisonaler Blattsalat**  
*Verschiedene Sorten Blattsalat verfeinern wir mit unserer sämigen Salatsauce.*
- Fr. 8.10 Gemischter Saisonsalat**  
*Dreierlei Gemüsesalate ergänzt mit diversen Blattsalaten.*
- Fr. 7.10 Märtsalat**  
*Eine Schüssel buntgemischter Salat zum Selberschöpfen*
- Fr. 9.80 Saisonaler Blattsalat mit Rauchfischstreifen**  
*Verschiedene Sorten Blattsalat bereichert mit leicht warmen Rauchfischstreifen*

- Fr. 11.50 Gravad Lax mit Dillmayonnaise**  
*Für die schwedische Spezialität marinieren wir Frischlachs während 10 Tagen mit Senf, Zucker, Dill und anderen Gewürzen. Durch diese Umwandlung entsteht eine erfrischende Spezialität, die wir zusammen mit Blattsalaten und einer leicht gesüssten Dillmayonnaise servieren..*
- Fr. 14.— Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum**  
*Ein aromatisch geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalaten, dazu ein schaumig geschlagener Meerrettichrahm*
- Fr. 11.50 Blätterteigpastetchen mit Geflügel-, Milken- und Pilzfüllung**  
*Leicht warmes Blätterteigpastetli mit pochierten Milken, Geflügelwürfelchen und einer Pilz-Rahmsauce.*

## FLEISCHLOSE GERICHTE

---

- Fr. 19.50 Tagessuppe**  
  
**Gemüse-Rösti**  
*Unsere viel verkaufte Rösti vermischt mit Gemüsestreifen.*
- Fr. 19.50 Tagessuppe**  
  
**Tessiner Risotto mit Gemüse und Pilzen**  
*Den Risotto-Reis, den wir beim direkt Produzenten im Tessin holen, lassen wir im Dampf garen und ziehen am Schluss zusammen mit Butter, Wein und Käse noch Gemüse und Pilze unter das Gericht.*
- Fr. 19.50 Tagessuppe**  
  
**Blätterteigpastetchen mit Gemüsefüllung**  
*Leicht warmes Blätterteigpastetli mit saisonalem Gemüse und einer Rahmsauce.*

- Fr. 22.— Tagessuppe**  
  
**Gemüse-Piccata mit Tomatensauce**  
*Je nach Saison braten wir passende Gemüsescheiben im schützenden Ei-Käse-Mantel und servieren Ihnen diese nach Ihrem Wunsch mit Spaghetti oder Risotto.*
- Fr. 19.50 Tagessuppe**  
  
**Gemüsecurry mit Basmatireis**  
*Mit einer eigenen Currymischung marinieren wir die vorbereiteten Gemüse bevor wir sie in Butter schwenken. Nebst einer Currysauce servieren wir Ihnen dazu den unvergleichlichen, leicht nach Mandeln duftenden Basmatireis.*

## SÜSSWASSERFISCHGERICHTE

---

*Je nach Angebot unseres Fischhändlers kann die Auswahl an Süßwasserfischen variieren.*

**Fr. 34.— Tagessuppe**



**Fischragout mit Pernod  
im Nudelnest**

**Saisonaler Blattsalat**

*Verschiedene Süßwasserfischfiletstreifen  
im Dampf sanft gegart, in einem Nudelnest  
angerichtet und mit einer sämigen Pernod-  
Sauce verfeinert.*

**Fr. 34.50 Tagessuppe**



**Pochiertes Lachsforellenfilet  
mit Gemüsereis**

**Saisonaler Blattsalat**

*Im Dampf gegarte Lachsforellenfilets auf  
einem Saucenspiegel neben einen Basmati-  
Gemüse-Reis angerichtet.*

**Fr. 39.50 Tagessuppe**



**Sautierte Zanderfilets mit Äpfeln  
und Sonnenblumenkernen**

**Basmatireis**

**Saisonaler Blattsalat**

*Im Butter geschwenkte Zanderfiletstreifen  
mit Apfelwürfelchen und gerösteten Son-  
nenblumenkernen mit Basmatireis.*

**Fr. 35.50 Tagessuppe**



**In Haselnüssen panierte Felchen-  
filets**

**Salzkartoffeln**

**Saisonaler Blattsalat**

*Felchenfilets im gerösteten Haselnuss-  
mantel mit Salzkartoffeln.*

## GEFLÜGELGERICHTE

---

**Fr. 29.— Tagessuppe**



**Sanft gebratenes Poulet**

*unser Beilagenvorschlag:*

**Pommes frites**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Bei der Auswahl der Poulets achten wir  
auf artgerecht aufgezogene Tiere mit voll-  
fleischigen Brüstchen. Beim Braten ziehen  
wir die klassische Art vor, um nebst einem  
saftigen Fleisch eine knusprige Haut zu  
erhalten.*

**Fr. 32.— Tagessuppe**



**Am Stück gebratenes Geflügel-  
brüstchen mit Sherry-Rahmsauce**

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Das vollfleischige Pouletbrüstchen setzen  
wir auf einen Sherry-Rahmsaucenspiegel  
und begleiten die Delikatesse mit Gemüse  
und einer Beilage nach Ihrem Wunsch.*

# SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

---

## Fr. 23.50 Tagessuppe



### Geschmorte Schweinshaxen

*unser Beilagenvorschlag:*

**Polenta**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Im eigenen Saft sanft geschmorte Schweinshaxen, so bleiben sie schön saftig und erhalten ein unvergleichliches Aroma.*

## Fr. 26.50 Tagessuppe



### Schweinsgeschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Saisonaler Blattsalat**

*Handgeschnittenes Schweinefleisch kurz in Butter gebräunt und in einer sämigen Pilz-Rahmsauce serviert.*

## Fr. 29.— Tagessuppe



### Schweinsschnitzel mit Pilz-Rahmsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Saisonaler Blattsalat**

*Die aus dem Schweinsnierstück geschnittenen, saftigen Schnitzel lassen wir nach dem Braten in Butter noch kurz abstehen, bevor wir sie beim Anrichten mit Pilz-Rahmsauce nappieren.*

## Fr. 32.— Tagessuppe



### Schweinspiccata mit Tomatensauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Tessiner Risotto**

**Saisonaler Blattsalat**

*Die im Käsemantel geschützten Schweinschnitzel servieren wir Ihnen zusammen mit Tomatensauce und einem sämigen Risotto.*

## Fr. 32.50 Tagessuppe



### Schweins-Saltimbocca mit Portweinsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Tessiner Risotto**

**Saisonaler Blattsalat**

*Wie beim Originalgericht mit Kalbfleisch verwenden wir auch bei der kostengünstigeren Variante beste Zutaten und achten auf eine schonende Zubereitung.*

## Fr. 32.— Tagessuppe



### Gebratener Schweinshals mit Rosmarinjus

*unser Beilagenvorschlag:*

**Pommes frites**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Den marinierten Schweinshals lassen wir über mehrere Stunden bei tiefen Temperaturen garen. Aus dem dabei entstandenen Fleischsaft bereiten wir einen aromatischen Rosmarinjus zu.*

## Fr. 40.50 Tagessuppe



### Schweinsfilet mit Senfsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Das Schweinsfilet streichen wir mit einer leichten Senfmarinade ein, braten das zarte Stück und bereiten dazu eine sämige Sauce zu. Ein Gericht das unsere Gäste immer wieder überrascht.*

# KALBFLEISCHGERICHTE

---

## Fr. 26.— Tagessuppe



### Glasierte Kalbsbrustschnitte

*unser Beilagenvorschlag:*

**Tessiner Risotto**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Dank der Niedertemperatur-Garmethode sind die Tendrons äusserst saftig und trotzdem weich. Ein leider in Vergessenheit geratenes Fleischstück, das zu Probieren es sich allemal lohnt.*

## Fr. 29.50 Tagessuppe



### Kalbsvoressen mit Safransauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Saisonaler Blattsalat**

*Die Kalbfleischwürfel garen wir bei schonender Temperatur und stellen dann aus der entstehenden Flüssigkeit zusammen mit Rahm und Safranfäden eine sämige Sauce her.*

## Fr. 31.— Tagessuppe



### Wiener Sauerrahm-Gulasch

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Saisonaler Blattsalat**

*In Butter nur leicht angedünstet, vermischt mit reichlich gehackten Zwiebeln und Tomatenwürfeln lassen wir den Kalbsragout über längere Zeit im eigenen Saft dünsten. Am Schluss verfeinern wir die Sauce mit Sauerrahm,*

## Fr. 38.50 Tagessuppe



### Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Saisonaler Blattsalat**

*Die dünn geschnittenen Kalbsschnitzel braten wir nur kurze Zeit in reiner Butter und lassen sie anschliessend auf einem Rost abstehen. Den wenigen Fleischsaft der dabei entsteht mischen wir unter die Pilzrahmsauce – Rahmschnitzel wie man sie in guter Erinnerung behält.*

## Fr. 43.— Tagessuppe



### Saltimbocca mit Portweinsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Tessiner Risotto**

**Saisonaler Blattsalat**

*Bereits bei der Vorbereitung, wenn wir jedes Kalbsschnitzel mit einem Salbeiblatt und Rohschinken belegen, läuft uns das Wasser im Mund zusammen, aber das Gericht ist ja für Sie, nicht für uns.*

## Fr. 35.— Tagessuppe



### Ossobuco Gremolata

*unser Beilagenvorschlag:*

**Tessiner Risotto**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Warum Kalbshaxenschnitten früher ein delikater Sonntagschmaus waren, beweisen wir Ihnen mit den im eigenen Saft gegarten Ossobuco, die wir mit Gemüsebrunoise, Knoblauch und Petersilie garnieren.*

## Fr. 61.50 Tagessuppe



### Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Das zarteste Stück des Kalbes, kombiniert mit einer edlen Morchelsauce. Ein nicht alltägliches Gericht für besondere Gelegenheiten.*

# RINDFLEISCHGERICHTE

---

## Fr. 29.50 Fleischsuppe



### Siedfleisch mit Meerrettichsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Salzkartoffeln**

**Saisongemüse**

*Schonend gesottenes, durchzogenes Siedfleisch. Aus einem Teil der entstandenen Fleischsuppe bereiten wir eine Meerrettichsauce zu. Als Gemüse empfehlen wir Ihnen je nach Saison Bohnen, Sauerkraut, oder Sauerrüben.*

## Fr. 28.— Tagessuppe



### Ungarischer Gulasch

*unser Beilagenvorschlag:*

**Salzkartoffeln**

**Saisonal Blattsalat**

*Saftige Rindfleischwürfel mischen wir mit Rosenpaprika und viel gehackten Zwiebeln und dünsten das Ganze kurz an. Danach lassen wir das Gericht im eigenen Saft langsam garen.*

## Fr. 44.50 Tagessuppe



### Englisch gebratenes Roastbeef

*unser Beilagenvorschlag:*

**Bratkartoffeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*«Englisch» weist darauf hin, dass das zarte Fleischstück inwendig noch rot sein soll. Dank der Niedertemperatur-Garmethode erreichen wir bei einer Fleischinnentemperatur von 56°C eine durchwegs gleichmässig rötliche Färbung und ein hervorragend zartes Resultat.*

## Fr. 52.50 Tagessuppe



### Rindsfiletgulasch Stroganow

*unser Beilagenvorschlag:*

**Nudeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Die Rindsfiletwürfel schwenken wir nur kurze Zeit in Butter und servieren sie in einer Paprika-Rahmsauce, ohne das Gericht jemals auf den Siedepunkt zu bringen. So bleiben die Filetwürfel zart und inwendig noch rot.*

## LAMM- UND SCHAFFLEISCHGERICHTE

---

### Fr. 26.50 Tagessuppe



#### Emmentaler Schafsvoressen

*unser Beilagenvorschlag:*

**Kartoffelstock**

**Saisongemüse**

*Lammvoressen mit einer Safransauce, ein Sonntagsgericht aus der Gotthelf-Zeit. Wenn Sie dazu Kartoffelstock wählen, fehlt nur noch Eisi oder eine Magd die das währschafte Gericht servieren.*

### Fr. 28.50 Tagessuppe



#### Lammcurry

*unser Beilagenvorschlag:*

**Basmatireis**

**Saisonaler Blattsalat**

*Eines der Geheimnisse dieses vortrefflich schmeckenden Gerichtes ist der Curry, den uns unser Gewürzkenner Armin Meier mischt. Das Joghurt das wir dazu servieren, macht die Sauce besonders sämig.*

### Fr. 38.— Tagessuppe



#### Gebratene Lammkeule

*unser Beilagenvorschlag:*

**mit Bäckerinkartoffeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Um nebst dem rosagebratenen Fleisch eine hervorragende Beilage zu erhalten, werden bei diesem klassischen Gericht die Kartoffel- und die Zwiebelscheiben mit dem Fleisch gebraten. Dies ergibt ein unvergleichliches Aroma..*

### Fr. 41.— Tagessuppe



#### Gebratenes Lammkarree

*unser Beilagenvorschlag:*

**mit Bäckerinkartoffeln**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Bereist beim Vorbereiten schneiden wir die unerwünschten Fettschichten und Knochen weg, lassen jedoch die Rippenknochen noch am Fleisch, um dieses optimal zu schützen. Ein Gericht, das jedermann (und -frau) begeistern wird.*

## KANINCHENGERICHT

---

### Fr. 29.50 Tagessuppe



#### Kaninchenragout mit Merlotsauce

*unser Beilagenvorschlag:*

**Polenta**

**Gedämpftes Saisongemüse**

*Die besonders fleischigen Kaninchen der Thüringer-Rasse aus der Mast unseres Vaters, der die Tiere mit Geduld und Liebe aufzieht, schneiden wir so zu, dass möglichst keine Knochensplinter entstehen. Dass wir das empfindliche Fleisch bei niederen Temperaturen garen, ist eine Selbstverständlichkeit, schliesslich lieben Sie ja ein vorzügliches Gericht. (Im Sommer nur beschränkt erhältlich)*

## BEILAGEN

---

Anstelle der von uns vorgeschlagenen Beilagen können Sie auch eines der folgenden Gerichte auswählen:

**Pommes frites, Bratkartoffeln,**

**Kartoffelstock**

**Nudeln, Spaghetti, Polenta**

**Basmatireis, Risotto**

**Fr. 2.50 Kartoffelgratin**

## SÜSSSPEISEN

---

**Fr. 5.50 Früchtekuchen**

*Je nach Saison bereiten wir Ihnen Zwetschgen-, Apfel-, Birnen- oder einen Kuchen nach Ihren Wünschen zu.*

**Fr. 7.50 Fruchtsalat mit Rahm**

*Auch hier verwenden wir selbstverständlich der Saison entsprechende Früchte..*

**Fr. 10.50 Eisvariation mit Früchten**

*Einige gesüsste Fruchtscheiben begleitet von drei erfrischenden Sorbets oder Glacen.*

**Fr. 7.50 Griessköppli mit Fruchtsauce**

*Schon fast in Vergessenheit geraten, aber für eine Überraschung immer wieder gut.*

**Fr. 7.50 Früctemousse**

*Eine reife Saisonfrucht fein gemixt und mit Eiweiss und Rahm zu einem zartschmelzenden Mousse verarbeitet.*

**Fr. 8.— Schokoladenmousse**

*Für unser Gericht haben wir das Original-Rezept aus der Kronenhalle in Zürich leicht verändert, um es noch luftiger und ein wenig kalorienarmer zu produzieren. Trotzdem bleibt es ein Traum, dem man kaum widerstehen kann.*

**Fr. 6.50 Creme**

*Immer wieder beliebt sind unsere verschiedenen Cremes. Je nach Saison mit Süssmost, Suser, Erdbeeren, Schokolade zubereitet, oder sogar eine gebrannte Creme (Fr. 7.—) als krönender Abschluss.*

**Fr. 9.50 Schüpürg-Dessert**

*Verschiedene Schüsseln mit Fruchtsalat, diversen Glacen, Rahm und Meringue stellen wir Ihnen zum Selberschöpfen auf den Tisch.*

*Gerne lassen wir Sie und Ihre Gäste auch aus unserer Süssspeisenkarte individuell eine Süssigkeit auswählen.*

## WAS ES NOCH ZU SCHREIBEN GIBT

---

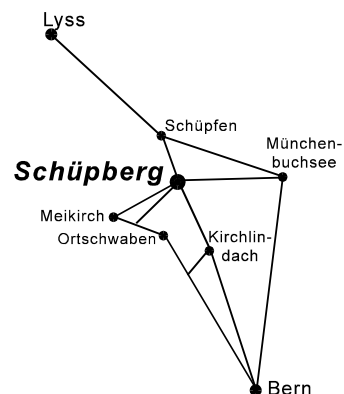
<b>Butter</b>	Für alle Anwendungen im Bereich der warmen Küche (Ausnahme Frittieren) verwenden wir ausschliesslich Butter.
<b>Rapsöl</b>	Staunen Sie über die herrlich gelbe Farbe unserer Salatsauce. Wir verwenden ausschliesslich kalt gepresstes Rapsöl von Hans Pfäffli in Bangerten.
<b>Fische</b>	Wir verarbeiten ausschliesslich Süsswasserfische aus einheimischen Gewässern (Bieler-, Neuenburger-, Murten-, Genfer- oder Bodensee) oder aus Schweizer Fischzuchtanstalten. Die Fischprodukte schwenken wir nur kurze Zeit in Butter oder dämpfen Sie einige Minuten im Dampf bei 85°C, so schonen wir die wichtigen Nährstoffe.
<b>Gemüse</b>	Wenn immer möglich verwenden wir saisonales Schweizer Gemüse, das wir entweder in der Nähe privat beziehen oder durch unseren Lieferanten ins Haus liefern lassen. Jedes Gemüse wird individuell im Dampf gegart, gewürzt und verfeinert.
<b>Lieferanten</b>	Sowohl bei den Lebensmitteln wie auch beim Wein achten wir darauf, lange Lieferwege zu vermeiden und jeden Lieferanten persönlich zu kennen. Daher können wir zu unseren Produkten stehen und die Lieferanten beim Namen nennen:  <b>Bäckerei Zingg</b> , Kirchlindach <i>Nussgipfel, Backwaren</i> <b>Bäckerei Scheuner</b> , Schüpfen <i>Brot, Backwaren</i> <b>Gygax</b> Barbara, Schüpberg <i>Backwaren, Eier, Saisonprodukte</i> <b>Käserei Meikirch</b> , Meikirch <i>Milch, Milchprodukte, Fondue-Käse</i> <b>Pfäffli</b> Hans, Bangerten <i>kaltgepresstes Rapsöl</i> <b>Poissonnerie Burkhalter</b> , Erlach <i>Süsswasserfische</i> <b>Schlup</b> Martin und Therese, Schüpberg <i>Natura Beef, Würste, Eier, Saisonprodukte</i> <b>Schneider</b> Maja und Kilian, Schwanden <i>Melonen, Nüssler, Quitten usw.</i> <b>Walther</b> Hans und Ursula, Diemerswil <i>Grüne Spargeln</i> <b>Köhli</b> Heinz und Beatrice, Kallnach <i>Weisse Spargeln</i> <b>Wüthrich-Metzg</b> , Münchenbuchsee <i>Fleisch und Fleischprodukte</i>
<b>Sanft garen</b>	für die meisten unserer Fleischstücke wenden wir die Niedertemperatur-Garmethode an. Die Fleischstücke lassen wir mehrere Stunden bei tiefen Temperaturen (zwischen 82 und 92°C) garen. So erreichen wir zarte und saftige Resultate.
<b>Suppen</b>	Zu all unseren fleischlosen Gerichten, Fisch- und Fleischgerichten offerieren wir Ihnen eine Suppe. <i>Nach Ihrer Wahl servieren wir Ihnen eine gebundene Suppe (z.B. eine Gemüse- oder Pilzcremesuppe) oder eine klare Suppe.</i>

## SIE FINDEN UNS

---

Den Schüpberg erreichen Sie zu Fuss, per Velo oder mit dem Auto.

Leider sind wir nicht ans öffentliche Verkehrsnetz angeschlossen, vom Bahnhof Schüpfen (ca. 1 Std.), von der Busendstation Münchenbuchsee (ca. 1. Std.) oder von der Postauto-Haltestelle Grächwil (ca. ½ Std.) sind wir zu Fuss erreichbar.



## BITTE BEACHTEN SIE

---

- Die **Preise** behalten ihre Gültigkeit während 3 Monaten. Aktuelle Erstellung: 2. Januar 2012. Da Lebensmittel im Moment grossen Schwankungen unterliegen, müssen wir uns kleine Anpassungen vorbehalten.
- Bis 12 Personen bedienen wir Sie auch mit À-la-Carte-Gerichten aus unserer Speisekarte, die vorliegenden Menüs servieren wir Ihnen für **Gruppen** von 10 bis 20 Personen.
- Unser Betrieb ist eine **rauchfreie** Zone.
- Unser SÄLI können wir weder **unterteilen** noch **abschliessen**.
- Die Tische dekorieren wir kostenlos mit einer kleinen **Tischdekoration** (meist aus unserem eigenen Garten). Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selber mitbringen.
- Die Gerichte servieren wir Ihnen auf **Tellern**. Zudem bedienen wir Sie mit einem Nachservice.
- Wir haben nicht alle aufgeführten Lebensmittel ständig vorrätig. Daher sind wir für Ihre frühzeitige **Bestellung**, wenn möglich ungefähr eine Woche vorher, dankbar.
- An der Hinterseite unseres Hauses befindet sich ein **rollstuhlgängiger** Eingang. Wir besitzen jedoch keine rollstuhlgängige WC-Anlage.
- Nach dem Fest senden wir Ihnen eine **Rechnung** zu. Sie brauchen so kein Bargeld bei sich zu haben und wir gewähren ihnen erst noch 10 Tage Zahlungsfrist.
- Wir akzeptieren auch Postcard, Maestro, VISA- oder Mastercard-Kreditkarten als Zahlungsmittel.
- Aus Erfahrung wissen wir, dass Alle am zufriedensten sind wenn Sie sich für ein **einheitliches Menü** entscheiden.
- Die genaue Anzahl der Gäste steht meistens erst kurz vor dem Anlass fest. Wir bitten Sie daher, uns so frühzeitig wie möglich die genaue Gästezahl mitzuteilen. Später als 12 Stunden vor dem Anlass oder **nicht annullierte Menüs** müssen wir ihnen verrechnen.
- Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihre Menübestellung werktags ausserhalb der Servicezeiten vornehmen können

# Getränkeangebot



## **Im Schüpbärg-Beizli servieren wir Schweizer Wein!**

Wir sind stets bemüht, ihnen trinkfertige Weine zu vernünftigen Preisen anzubieten. Unsere Auswahl besteht aus qualitativ guten Schweizer Weinen aus vielen Kantonen mit einem vielfältigen Angebot verschiedenster Rebsorten.

Gerne beraten wir Sie auch hier in der Auswahl des passenden Getränkes zu Ihrem Essen.

Unsere Weinkarte können Sie auch im Internet als PDF-File herunterladen. ([www.beizli.ch](http://www.beizli.ch))

**Selbstverständlich bedienen wir Sie auch sehr gerne mit nichtalkoholischen Getränken.**