



SV RESTAURANT
KANTONALE STEUERVERWALTUNG

Herzlich Willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Christoph Probst
Restaurant
Verantwortlicher

T +41 31 994 28 25

christoph.probst@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant daylis
Brünnenstrasse 66
CH-3018 Bern

<http://steuerverwaltung.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.90
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.90
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.90
Schoggigipfeli	Stück	2.80
Assortierte Brötli	Stück	2.20

FRÜCHTE UND MÜESLI

Daylis Birchermüesli	Stück	4.90
Verschiedene Früchte	Stück	1.20

2

SANDWICHES

Triangolo Tomaten Mozzarella	Stück	6.50
Sandwich (Schinken, Salami, Käse)	Stück	5.50
Kürbisbrötli mit Ei	Stück	6.50
Pausenbrötli gefüllt mit Thon	Stück	6.50
Wildlachs im Brötli	Stück	6.50

CERIALIEN & SCHOGGI

Torino	Stück	1.90
Natural Riegel	Stück	2.50
Ragusa	Stück	2.30
Branche (Schoggistängeli)	Stück	1.90
Lindor-Kugel	Stück	0.90
Celebrations	Stück	0.60



PAUSEN

SÜSSES

Crèmeschnitte	Stück	3.00
Verschiedene Stückli	Stück	2.60
Muffins verschiedene Geschmacksrichtungen (auf Anfrage)	Stück	3.90
Gebrannte Crème	Stück	2.80
Caramelköppli	Stück	2.80
Schoggimousse	Stück	2.80
Crèma Catalana	Stück	2.80
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	Stück	2.80
Tiramisu	Stück	2.80
Kleine Windbeutel gefüllt mit Schoggirahm oder Vanillerahm	Stück	2.40
Eclair mit Schoggi, Vanille oder Caramel	Stück	2.80
Früchtespiessli	Stück	4.00
Mini Cornet mit Schoggirahm oder Vanillerahm	Stück	2.40
Nussstange	Stück	2.80
Glace (Aroma nach Wunsch)	Portion	3.50
Glace im Cornet	Stück	3.80
Schlagrahm	Portion	1.50

3

À LA CARTE

Meter Sandwich gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse	Stück	45.00
Meter Sandwich gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Thon oder Lachs	Stück	55.00
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Au- berginen	Stück	8.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	8.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

DAYLIS SCHWEIZER REISE

Pro Person 19.50

-
- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
 - Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
 - Knusprige Grissini umwickelt mit Rohschinken
 - Mini-Chäschüechli
 - Schinkengipfeli
 - Toblerone-Mousse im Minigeschirr mit Pistazien
 - Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln

ASIA RUNDREISE

Pro Person 29.00

-
- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
 - Crevetten glasiert mit Mango
 - Poulet-Satay mit rassischer Erdnusssauce
 - Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
 - Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
 - Gebackene Bananen mit Honig
 - Exotischer Fruchtsalat

REISE INS SONNIGE ITALIEN

Pro Person 35.50

-
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Basilikum-Pesto
 - Grissini mit Rohschincken umwickelt
 - Zweierlei Oliven
 - Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
 - Shrimps al limone
 - Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
 - Tiramisu tradizionale
 - Marinierte Melonen mit Porto



APÉRO

APÉRO RICHE

Pro Person 38.50

-
- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
 - Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
 - Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
 - Wolfsbarsch-mit Pepper-Dip
 - Petits fours
 - Mousse au chocolat mit Chilifäden serviert in Profiteroles

WARME HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Mini-Apérochüechli	Stück	2.20
Mini Apérogebäck assortiert	Stück	2.20
Kaltbach Chäschüechli	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.20
Mini-Pizza	Stück	2.20
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.20
Krevetten Japan Style	Stück	2.80
Poulet-Spiessli Yakitori	Stück	2.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Jalapenos	Stück	2.80
Arancini mit Tomaten und Basilikum an Tomaten-salsa	Stück	2.80



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Tomaten Mozzarellaspiessli mariniert mit Basilikum	Stück	1.50
Oliven-Fetaspiessli	Stück	1.50
Schinkenmousse im Mini Tartelette	Stück	1.90
Forellenmousse im Mini Cornet	Stück	2.30
Entenmousse im Glas mit Feigenkonfit	Stück	4.30
Tortilla-Chorizzo Röllchen mit Guacamole	Stück	3.40
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliven	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Halbes Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	2.80
Halbes Toastcanapé mit Bündnerfleisch	Stück	2.80
Halbes Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	2.80
Halbes Toastcanapé mit Greyerzer oder Emmentaler	Stück	2.30
Halbes Toastcanapé mit Thon	Stück	2.30
Sbrinzmöckli	Portion	3.50
Oliven mariniert	Portion	3.30
Getrocknete Tomaten	Portion	2.90
Fleischplatte garniert	Pro Person	11.50
Käseplatte mit Früchten garniert	Pro Person	8.50
Gemüse-Dip	Portion	3.80
Früchteplatte	Portion	4.00

SALZIGES

Chips und Nüssli	Portion	2.80
Tortilla Chips mit Tomatensalsa	Portion	3.50
gemischtes Blätterteiggebäck	Portion	4.40



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca-Cola	5 dl	2.80
Coca-Cola Zero	5 dl	2.80
Rivella rot	5 dl	2.80
Rivella blau	5 dl	2.80
Rivella grün	5 dl	2.80
Sinalco	5 dl	2.80
Elmer Citro	5 dl	2.80
Apfelsaft	5 dl	2.80
Apfelschorle	5 dl	2.80
SV Ice-Tea Fairtrade	5 dl	2.80
SV Ice-Tea Zero Fairtrade	5 dl	2.80
Orangensaft	1 Liter	5.80
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	6.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	6.00

7

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.20

FRÜCHTEBOWLE

Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	20.00
Früchtebowle ohne Alkohol	1 Liter	15.00



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
Johannisberg du Valais AOC Majorie	75cl	26.50
Féchy AOC Azuré	75cl	24.50
Roero Arneis DOCG Cantina Nebbiolo	75cl	31.50
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	29.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	31.50
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	26.50
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	27.50

ROTWEINE

Merlot Ticino DOC Selezione d'Ottobre	75 cl	29.50
Dôle du Valais AOC, Majorie,	75cl	27.50
Merlot Veronese IGT Monte del Frà	75cl	27.50
Rioja DOCa Seis, Paco Garcia,	75cl	27.50
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Ripasso Valpolicella DOC, Classico Superiore, Monte del Frà	75 cl	35.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	27.50
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	29.00

8

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIER

Felschlösschen Original	33 cl	4.50
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.50
Clausthaler Bier Alkoholfrei	33 cl	4.50

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus. Für Ausser-Haus-Lieferungen bitte wir Sie eine separate Offerte einholen.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter	pro Stunde 60.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand
Transport: bei ausser Haus Lieferungen je nach Aufwand	nach Aufwand

BEDINGUNGEN

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzliche MwSt.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Trockenfleisch,
Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten, Ente

Thailand: Thon, MSC

Vietnam: Riesencrevetten

Norwegen: Rauchlachs, MSC

Das Fanggebiet bei unserem Fischangebot geben wir Ihnen gerne auf
Anfrage bekannt

10

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>

