

**restolike – dein Partner  
für kulinarische Herausforderungen**

Catering | Event | Festival

## Wir sind restolike

**restolike ist ein Schweizer Food-Unternehmen aus der Agglomeration Bern.  
Unser Motto; Wir vereinen lokale und nachhaltige Zutaten mit garantierter Frische  
zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.**

Durch unsere Erfahrungen in den Bereichen Food, Logistik und Design nutzen wir unser Know-how, um speziell für unsere Gäste ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis zu kreieren. Insbesondere legen wir grossen Wert darauf, regionale und frische Zutaten zu verwenden.

Wir von restolike stehen für Qualität und Leidenschaft und sind daher dein idealer Partner für kulinarische Herausforderungen. Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen.



oben v. l.: Ladina, Fabian, Remo, Simon

unten v. l.: Noah, Alina, Marc

**restolike**  
CREATIVE FOOD



**f a v**  
gourmet favorites by restolike

## Eventkarte «Herbst / Winter 2025»

### f a v

gourmet favorites by restolike

Je nach Verfügbarkeiten, können gewisse Gerichte kurzfristig angepasst werden

---

#### VORSPEISEN

##### **Freiland Ei | Kräuter | Belper Knolle**

Salat mit frischen Kräutern und einem Kräuterdressing, Freiland Ei 65° abgerundet mit gehobelter Belper Knolle

##### **Swiss Alpine Lachs | Birne | Creme Fraiche**

Confierter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo GR mit geschmorter kalter Birne, Crème fraîche, Orangen-Gel, gerösteten Macadamianüssen und mariniertes Brunnenkresse

##### **Karotte | Radieschen | Senf *(vegetarisch)***

Geräuchertes Karottentatar aus frischen und gegarten Honig-Ofenkarotten mit Karottencreme, Senfemulsion, frischen Radieschenscheiben und süss-saurem Senfsaat

---

#### ZWISCHENGÄNGE

##### **Dumpling | Mais | Schnittlauch *(vegetarisch)***

Hausgemachte gebratene Mais-Dumplings mit geröstetem Süssmaisjus, Süssmaispurre und Schnittlauch

##### **Hokkaidokürbis | Schlossbergkäse | Meerretich *(vegetarisch)***

Kürbisschaumsuppe aus Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit cremigen, frittierten Würfel, gefüllt mit Schlossbergkäse und frischem Meerretich

##### **Zander | Speck | Rande**

Gebratener Schweizer Alpenzander mit würzigem Speckespuma, Randencreme, sous-vide gegarten Radieschen und frischem Kerbel

**HAUPTGÄNGE****Alpstein Lamm | Karotte | Karamellierte Zwiebeln**

Rosa gegartes Nierstück vom Alpstein-Lamm mit Portweinjus, sous-vide gegarten Bundkarotten, mariniert mit Fleur des Alpes und regionalem Honig, dazu eine Tarte aus karamellisierten Zwiebeln und eingelegten roten Zwiebeln

**Endivie | Safran | Tomate (vegetarisch)**

Sous-vide-gegartes und geblähter Endiviensalat mit Safranschaum, Gnocchetti und confierten Cherrytomaten

**Beef Wellington | Kartoffel | Gemüse**

+ CHF 7.– pro Person

Rosa gebratenes, knuspriges Beef Wellington mit Rindsfilet vom SwissWagyu-Rind, serviert mit Rindjus, Kartoffelcreme und herbstlichem Gemüse.

**DESSERT****Käse | Birne | Zwetschge**

Variation aus fünf Sorten Käse von Jumi, serviert mit passenden saisonalen Beilagen

**Schokolade 53% | Fleur des Alpes | Karamell**

Schnitte aus 53 % Milkschokolade mit Mousse und Crumble, dazu eine Schokoladenganache, Salzkaramell-Glace und ein knuspriger Macaron

**Orange | Kürbis | Meringue**

Abgeflämte Orangen-Crème-brûlée mit süsser Kürbisganache und saftigem Kuchen, dazu knusprige Meringue und ein erfrischendes Orangensorbet

**Preis:****3-Gang-Menü | CHF 85.00**

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

**4-Gang-Menü | CHF 97.00**

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

**5-Gang-Menü | CHF 110.00**

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

**6-Gang-Menü | CHF 125.00**

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

**7-Gang-Menü | CHF 140.00**

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

**8-Gang-Menü | CHF 155.00**

Vorspeise | Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | Dessert

**Rabatt:**

Ab **50** Personen

**5%** auf die Menükosten

Ab **100** Personen

**10%** auf die Menükosten

Ab **200** Personen

**15%** auf die Menükosten

Ab **300** Personen

**20%** auf die Menükosten



**restolike**  
CREATIVE FOOD

**bras**  
Brasserie-style by restolike

## bras

brasserie-style by restolike

### VORSPEISE

#### Freiland-Ei | Kräuter | Belper Knolle *(vegetarisch)*

Salat mit frischen Kräutern, Kräuterdressing und Freiland-Ei (65 °C), abgerundet mit gehobelter Belp

oder

#### Hokkaidokürbis | Kürbisöl

Kürbisschaumsuppe aus Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Kürbisöl und Kürbiskernen

---

### HAUPTGANG

#### Kalb | Herbstgemüse | Kartoffel

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, dazu glasiertes Herbstgemüse und Kartoffelcreme

oder

#### Spinat | Herbstgemüse | Kartoffel *(vegetarisch)*

Knuspriger Spinatstrudel mit Kräuterschaum, serviert mit Herbstgemüse und Kartoffelcreme

---

### DESSERT

#### Zitronen | Schokolade

Frisch abgeflämte Zitronen-Crème-Brûlée mit Schokoladencrumble und Schokoladensorbet.

---

### 3-Gang-Menü CHF 78.–

«Gerne bieten wir dir auf Wunsch eine vegane Alternative an.»

**restolike**  
CREATIVE FOOD



**always**  
fitting apéro concept by restolike

## always

fitting apéro concept by restolike

### FEIERLICHE APÉROVARIATION, KALT:

#### **Sesam | Rind | Hollandaise**

Sesam-Cornet aus dunklem Sesam, gefüllt mit einer aufgeschlagenen Hollandaisecreme und Rindstatar, garniert mit frischen Sprossen

#### **Rosmarin | Pastrami | Radieschen**

Knuspriges Rosmarin-Focaccia mit hausgemachtem Rindspastrami, eingelegten Radieschen, Zitronengel und Frischkäsecreme

#### **Tomate | Stangensellerie *(vegan möglich)***

Kalte Tomatenessenz mit Tomatenschaum und Stangensellerieperlen

#### **Kohlrabi | Rande | Haselnuss *(vegan)***

Kohlrabi-Wan-Tan, gefüllt mit Randencreme und gerösteten Haselnüssen, garniert mit frischem Dill

#### **Grissini | Kräuter *(vegan)***

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

---

### FEIERLICHE APÉROVARIATION, WARM:

#### **Freilande | Lauch | Speck**

Bei 64 °C gegartes regionales Freilande mit cremigem Lauch-Speck-Espuma

#### **Berliner | Pilz**

Lauwarmer, hausgemachter salziger Berliner, gefüllt mit einer cremigen Schweizer Pilzfüllung

#### **Poulet | Aprikosenketchup**

Knusprige Poulet-Krokette am Spiess, serviert mit würzigem Aprikosenketchup

#### **Dumpling | Mais | Schnittlauch *(vegan möglich)***

Hausgemachte, gebratene Mais-Dumplings mit geröstetem Süssmaisjus und Schnittlauchöl

---

### FEIERLICHE APÉROVARIATION, SÜSS:

#### **Apfel | Joghurt | Honig**

Süßes Tartelette mit geschmortem Granny-Smith-Apfelchutney, Joghurtmousse und Honighippe

#### **Schokolade | Baumnuss *(vegan)***

Veganer Brownie mit Baumnussmousse und Karamellisierten Baumnüssen

**Preis:****Apéro riche mit Dessert | CHF 60.00**

10 Stück pro Person:

4 kalte, 4 warme und 2 süsse Kreationen

**Apéro riche ohne Dessert | CHF 52.00**

8 Stück pro Person:

4 kalte und 4 warme Kreationen

**Apéro | CHF 29.00**

4 Stück pro Person:

4 kalte Kreationen

**Apéro light | CHF 12.50**

Der perfekte Start vor jedem Menü

2 kalte Kreationen und hausgemachte Grissini

**Rabatt:**Ab **100** Personen **5%** auf die ApérokostenAb **250** Personen **10%** auf die ApérokostenAb **500** Personen **15%** auf die ApérokostenAb **1000** Personen **20%** auf die Apérokosten

**restolike**  
CREATIVE FOOD



## Dessertbuffet

Als Hingucker bei jeder Party oder zum perfekten Menü-Abschluss

**Um das ganze Jahr eine Auswahl von Schweizer Produkten anzubieten, konservieren wir das Glück der Schweizer Ernte im Sommer.**

### FEIERLICHE DESSERTVARIATION, KALT:

#### Beeren | Meringue

Cremiges Beeren-Tartelette mit knuspriger Meringue

#### Erdnuss | Schokolade | Caramel

Mini-Snickers mit Erdnuss, Schokolade und Caramel

#### Pfirsich | Joghurt

Lassi aus heimischen Pfirsichen verfeinert mit Joghurt

#### Schokoladenmousse

Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas

#### Macarons

Hausgemachte Macarons mit saisonalem Geschmack

---

### FEIERLICHE DESSERTVARIATION, WARM:

#### Schokolade

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

#### Apfel | Karamell

Gestürzter Apfelkuchen mit einem Überzug aus Karamell

---

### FEIERLICHE DESSERTVARIATION, GEFROREN:

#### Glace | Rahm

Hausgemachte Glace mit verschiedenen Aromen und geschlagenem Rahm

---

### FEIERLICHE DESSERTVARIATION, SALZIG:

#### Käse | Birne | Haselnuss

Grosses Käsebuffet mit Käse von Jumi und passenden Beilagen

**Preis:****Dessertbuffet | CHF 29.00**

5 Stück pro Person  
5 Stück kalte Kreationen

**Dessertbuffet mit Glace | CHF 35.00**

5 Stück pro Person und Glacen-Auswahl

5 Stück kalte Dessertkreationen sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace

**Dessertbuffet Warm & Kalt | CHF 45.00**

7 Stück pro Person, Glacen-Auswahl

5 Stück kalte Dessertkreationen, 2 Stück warme Kreationen sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace

**Dessertbuffet deluxe | CHF 60.00**

7 Stück pro Person, Glacen-Auswahl, Käsevariation von Jumi

5 Stück kalte Dessertkreationen, 2 Stück warme Kreationen, sowie eine Auswahl von 4 Geschmacksrichtungen der hausgemachten Glace, Käsebuffet mit Produkten von Jumi

**Käsebuffet | CHF 29.00**

Käsebuffet mit Produkten von Jumi und passenden saisonalen Beilagen

**Rabatt:**

Ab **100** Personen **5%** auf die Dessertkosten

Ab **250** Personen **10%** auf die Dessertkosten

Ab **500** Personen **15%** auf die Dessertkosten

Ab **1000** Personen **20%** auf die Dessertkosten

**restolike**  
CREATIVE FOOD



14.07

CL 2011

14.07.21

R6x



DOMAINE  
LA COLOMBE  
REMY

## Welcome-Drink

### KLASSIKER

**«Bern 77» | CHF 7.50**

Holunderblütensirup, Zitronensaft und alkoholfreier Schaumwein

**«Bern 77» Virgin | CHF 7.00**

Holunderblütensirup, Zitronensaft und Schaumwein

**Wild Berry Gin Tonic | CHF 7.50**

Wild Berry Toni mit alkoholfreiem Gin, saisonale Beeren

**Wild Berry Gin Tonic Virgin | CHF 7.00**

Matte Dry Gin mit Wildberry Tonic und saisonalen Beeren

---

### HERBST

**Apfel-Ingwerer | CHF 7.50**

Ingwerer, Apfelsaft, Mineralwasser und Apfelschnitz

**Apfel-Ingwerer Virgin | CHF 7.00**

Alkoholfreier Ingwerer, Apfelsaft, Mineralwasser und Apfelschnitz

---

### WINTER

**Glühwein Tonic | CHF 7.50**

Matte Dry Gin mit Glühwein, Tonic und Eis

**Glühmost Tonic | CHF 7.00**

Alkoholfreiem Gin mit Glühmost, Tonic und Eis

## Getränke

### OHNE ALKOHOL:

**Adelbodner Mineral | 1l | CHF 8.50**

Adelbodner – das klassische Mineralwasser von Adelboden. Mit und ohne Kohlensäure

**Hausgemachter Eistee | 5dl | CHF 4.00**

Eistee mit Karkadeh-Holunder-Minze-Geschmack aus lokalen Zutaten

**Orangensaft | 1l | CHF 9.50**

Frisch gepresster Orangensaft

**Vivi Soda | 3.3dl | CHF 5.50**

Verschiedene Geschmäcker | Mehrwegflasche

**Kaffee / Espresso | CHF 5.00**

Nespresso Professional Bio Organic Peru Edition

**Länggass Tee | CHF 5.00**

Berner Rosen | Ginger & Lemon

---

### MIT ALKOHOL:

#### Bier:

**Bärner Müntschi | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

**Bärner Junker | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

**Bärner Amber | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | FELSENAU BRAUEREI, FELSENAU

**Burgdorfer Helles | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

**Burgdorfer Aemme | 3.3dl | CHF 5.80**

Flasche | BURGDORFER BRAUEREI, BURGDORF

**Wein:****Schaumwein****Les révieres | 2022 | 1 dl | CHF 8.70**

Schaumwein | Pinot Noir | REBGUT DER STADT BERN, ST. PETERSINSEL, BE

**Roséwein****Hämmerli Rosé de Pino Noir | 2023 | 1dl | CHF 8.10**

Roséwein | Pino Noir | WEINGUT HÄMMERLI, INS

**Weisswein****Cuvée blanc | 2023 | 1dl | CHF 7.50**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH

Chasselas | Sauvignon blanc | Petite Arvine | ST-PIERRE-DE CLAGES, VS

**Chasselas | 2023 | 1dl | 7.90**

Weisswein | Chasselas | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Les Deux | 2022 | 1 dl | CHF 12.00**

Weisswein | Chardonnay | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Ausbau:** 10 Monate Doppel-Barrique (100% neues Holz)**Produktionsmenge:** 561 Flaschen**Geschmack:** betörender Schmelz | Mandeln | Butters toast | Apfel | Honig | Kräuter**Hämmerli Sauvignon Blanc Bern AOC | 2023 | 1dl | CHF 9.00**

Weisswein | Sauvignon Blanc | WEINGUT HÄMMERLI, INS

**Rotwein****Cuvée Rouge | 2020 | 1dl | CHF 7.90**

Qualitäts-Weingenuss der restolike GmbH, Rotwein | Merlot, Cabernet F., Cabernet S., Gamaret | Agriloro S.A., TI

**Ausbau:** 10 Monate Barrique (altes Holz)**Alkohol:** 13% vol.**Geschmack:** rubinrot | Beeren | Zwetschgen | harmonisch | ausgewogen | elegant**Pinot Noir | 2023 | 1dl | CHF 8.50**

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Ausbau:** 6 Monate 80% Barrique (1-jährig) | 20% Stahltank Spontanvergoren**Alkohol:** 12.5% vol.**Hämmerli Syrah Bern AOC | 2021 | CHF 10.10**

Rotwein | Syrah | WEINGUT HÄMMERLI, INS

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique**Alkohol:** 12.5% vol.**Gaucheten | 2023 | 1dl | CHF 13.50**

Rotwein | Pinot Noir | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

**Ausbau:** 10 Monate Barrique (100% neues Holz)**Alkohol:** 13.5% vol.**Produktionsmenge:** 789 Flaschen Auszeichnung: Silber Medaille Grand Prix du Vin Suisse 2022**Geschmack:** Mineralität | Erde | Kräuter | würzig | Waldbeeren

«Je nach Nachfrage, können sich die Jahrgänge der Weine noch anpassen.»

**restolike**  
CREATIVE FOOD



## Die perfekte Location für deinen Anlass

### bloomeventhaus

Lass Dich inspirieren von stimmungsvollen Momenten, liebevollen Details und der besonderen Atmosphäre des Eventhauses. Traumhafte Hochzeitsfeste, ausgelassene Geburtstagsfeiern oder gemütliche Familienfeste - das bloomeventhaus bietet dafür den perfekten Rahmen.

Platz: Bis zu 100 Personen

Preis: Auf Anfrage



### Berner Münster

Geniessen am höchsten Punkt der Stadt Bern. Erlebe die einzigartige Atmosphäre im geschichtsträchtigen Gewölbensaal vom Berner Münster. Nach dem Aufstieg von 270 Stufen, erwarten dich ein Ausblick über die ganze Stadt Bern und deine ausgesuchten Köstlichkeiten von restolike.

Platz: Bis zu 40 Personen

Preis: Bis 2 Stunden ab CHF 350.00

Bis 5 Stunden ab CHF 700.00

Turmpersonal pro Stunde CHF 65.00



**Von Rütte-Gut**

Idyllisch und anmutig liegt das von Rütte-Gut am Südufer des Bielersees. Du findest verschiedene Innen- und Aussenräume, welche dir den optimalen Ort für deine Familienfeier oder das nächsten Mitarbeiterfest, bieten.

Platz: je nach Raum 7 – 130 Personen

Preis: Auf Anfrage

---

**Erupt Lounge**

Wenn du dein Event noch mit Spiel und Spass verbinden möchtest, findest du bei Erupt Lounge den perfekten Ort dafür. Mit einem Pubquiz oder einem Gaming-Abend kannst du deinen Gästen ein einmaliges Erlebnis bieten.

Platz: Bis zu 120 Personen

Preis: Auf Anfrage

---

**Schloss Jegenstorf**

Taucht ein in die märchenhafte Umgebung des Schlosses und lasst euch nach der Trauung direkt kulinarisch verwöhnen.

Nebst Hochzeiten können auch weitere Feste oder Firmenevents auf dem Gelände gefeiert werden.

Platz: je nach Raum 10-350 Personen

Preis: Auf Anfrage

---

**Pfrundhaus Kirchlindach**

Nach dem Kirchenbesuch, geht dein Event direkt nebenan weiter. Zusätzlich zu den grosszügigen Fenster, findest Du vor Ort einen einladenden Garten, welcher sich optimal für dein Aperó eignet. Platz zum tanzen oder für eine Fotoecke gibt es auch.

Platz: bis zu 100 Personen

Preis: CHF 250

---

**Apotheker im Herzen von Bern**

Der optimale Raum für Seminare und Firmenevents.

In heimeliger Atmosphäre sind unterschiedlichste Settings möglich. Die eingebaute Bühne ermöglicht Talks, Konzerte und weitere Veranstaltungen.

Platz: 75 Personen

Preis: Auf Anfrage

---

**Mahogany Hall**

Geniesse deine Feier im ältestens Musikclub der Stadt Bern. Auf Wunsch wird dein Anlass musikalisch begleitet.

Platz: 120 Personen

Preis: Auf Anfrage

---

**Siechenhaus Burgdorf**

Geniesse deine Familienfeier oder dein Betriebsanlass am Rande von Burgdorf. Nebst einer einladenden Scheune erwartet eine grosse Aussenfläche die bei schönem Wetter optimal für dein Aperero ist.

Platz: 100 Personen

Preis: Auf Anfrage

---

**Bei Dir Zuhause**

Zuhause ist es doch am schönsten - gerne kommen wir zu dir nachhause, egal ob drinnen oder im Garten

**Folgende Kosten kommen je nach Aufwand noch dazu.****Personal:**

Stundenansatz, Kosten Aufwand Mitarbeitende:

Arbeitsbereich	
Aufbau, Logistik, Vorbereitungen	CHF 60.00
Küche, Buffetbetreuung, Anrichten	CHF 70.00
Service, Gästebetreuung	CHF 70.00

Kosten Aufwand Mitarbeitende werden nach effektiv geleisteten Stunden verrechnet

**Transport:**

Von Hindelbank direkt zu deinem Anlass.

Distanz:	
Bis 25 km	pro Weg 50.00
Bis 50 km	pro Weg 75.00
Bis 75 km	pro Weg 100.00
Ab 76 km	auf Anfrage

**Material:**

Kein Organisieren und kein Abwaschen nach deinem Anlass.

Mit unserem Mobiliar ist, dass garantiert.

**Tabletop:**

Wasserglas «Nachtmann»	CHF 0.90
Weinglas	CHF 1.20
Gläserset 3	CHF 3.00
Gläserset 4	CHF 4.00
Gläserset 5	CHF 5.00
Gläserset 6	CHF 6.00
Teller pro Stück	CHF 1.20
Tellerset 2-Gang	CHF 2.00
Tellerset 3-Gang	CHF 3.00
Tellerset 4-Gang	CHF 4.00
Tellerset 5-Gang	CHF 5.00
Besteck pro Stück	CHF 0.50
Besteckset 1-Gang	CHF 1.00
Besteckset 2-Gang	CHF 2.00
Besteckset 3-Gang	CHF 3.00
Besteckset 4-Gang	CHF 4.00
Besteckset 5-Gang	CHF 5.00
Tischset pro Stück	CHF 1.50
Stoffserviette pro Stück	CHF 2.20
Menükarte pro Stück	CHF 1.20
Kaffeaset / Teeset	CHF 1.80

**Weiteres:**

Steh­tisch mit Husse	CHF 37.00
Stuhl Stuhl Kuadra - Gestell chrom	CHF 15.00
Tisch Banketttisch Flow 230 x 80 cm	CHF CHF 202.50
Festtischgarnitur Festtisch 220 x 80 cm und 2 Bänke	CHF CHF 27.50

**Deko:**

Gerne beraten und organisieren wir für deinen Anlass die passende Deko.  
In Zusammenarbeit mit unseren Partnern veredeln wir so jeden Anlass vom  
Networking – Event bis zur Familienfeier.

Gerne erstellen wir für deinen Anlass eine auf dich abgestimmte, unverbindliche  
Offerte. Wir würden uns sehr freuen, deinen Anlass kulinarisch aufzuwerten.

## Das Produkt im Zentrum

### Unsere Partner:

Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Dabei ist es essenziell, dass der Natur auch genügend Freiraum gelassen und die Biodiversität gefördert wird. Für uns und unsere Produkte bedeutet dies, dass die Zusammenarbeit nur mit Partnern erfolgt, die auch grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. Daher können wir mit voller Überzeugung hinter unseren Lieferanten und Produkten stehen! Um unserem Motto «lokal und nachhaltig mit garantierter Frische und einzigartigem Geschmack» treu zu bleiben und unseren Gästen die beste Qualität zu bieten, dürfen wir unter anderem folgende Unternehmen zu unseren Partnern zählen:

---

### Food:

Salz:	Sel des Alpes, Bex
Gemüse:	Gemüse Landlicht, Burgdorf
Gemüse:	Espro, Uetendorf
Gemüse:	Natürlich Moser
Fleisch:	Hofer Metzger, Schönbühl
Fleisch und Fisch:	Fideco, Murten
Olivenöl:	Cavallo d'Oro, Bern
Käse:	Jumi, Boll

---

### Getränke:

Getränke allg.:	Kummer Getränke, Burgdorf
Wein:	DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN Mille vins, Bern
Kaffee:	Blasercafé, Bern
Tee:	Länggasstee, Bern