

**restolike – dein Partner
für kulinarische Herausforderungen**

Catering | Event | Festival

Wir sind restolike

Mit Leidenschaft für Qualität und Kreativität vereinen wir lokale und nachhaltige Zutaten zu einzigartigen Geschmackserlebnissen und unvergesslichen Momenten.

Wir bei restolike stehen für herausragende Kulinarik, nachhaltige Werte und bleibende Erlebnisse. Unsere Mission ist es, mit kreativen Konzepten, kulinarischer Expertise und höchster Handwerkskunst Menschen zu begeistern.

Dabei setzen wir unseren Fokus auf regionale Produkte von höchster Qualität. Wir sind der Meinung, dass man für gute Produkte nicht lange reisen muss, weshalb die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern ein Grundsatz unserer Philosophie ist. Gleichzeitig bauen wir eine loyale Community aus Kunden, Partnern und Mitarbeitenden auf, die unsere Werte teilen und unser Wachstum begleiten. Wir von restolike stehen für Qualität und Leidenschaft und sind daher dein idealer Partner für kulinarische Herausforderungen.



oben v. l.: Ladina, Fabian, Remo, Simon | unten v. l.: Noah, Alina, Marc

restolike
CREATIVE FOOD



f a v
gourmet favorites by restolike

Eventkarte «Frühling / Sommer 2026»

f a v

gourmet favorites by restolike

Je nach Verfügbarkeit und Saison, können Gerichte kurzfristig angepasst werden

VORSPEISEN

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

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

Saibling | Gurke | Gin

Ceviche vom Schweizer Saibling aus der Zucht in Montreux mit einem Salat aus süß-sauren Gurken, marinierten Erbsen, Beurre blanc und Speckcrumble

Karotte | Radieschen | Senf *(vegetarisch)*

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

ZWISCHENGÄNGE

Spargel | Macadamianuss | Petersilie *(vegetarisch)*

Spargelschaumsuppe aus weißem Seelandspargel mit Petersilienöl, ein warmes Spargelflan mit gerösteten Macadamianüssen und süß-sauren Spargelspitzen

Dumpling | Mais | Petersilie *(vegetarisch)*

Hausgemachte gebratene Mais-Dumplings mit Petersilienespuma, Süßmais-Sesampüree und frittiertes Petersilie und Petersilienöl

Kalb | Forelle | Kartoffel

Rosa gegarter, dünn aufgeschnittener Kalbsschulterbraten mit warmem geräucherten Forellenespuma auf frittiertes Kartoffelkrokette mit eingelegten roten Zwiebeln, marinierten Radieschenscheiben und knusprigen Kapern

Zucchetti | Freiburger Mozzarella | Salzzitrone *(vegetarisch)*

Lauwarme Tarte gefüllt mit gebackenen Zucchetti, gezupfter Mozzarella aus Freiburger Milch, Salzzitronendressing und Frischkäsecreme

HAUPTGÄNGE**Swiss Farmer Kalb | Bundkarotte | Mais**

Rosa gegartes Swiss Farmer Kalbsnierstück mit Portweinjus, glasierten Bundkarotten
Karottenpüree und einem Würfel aus gebackener Safranpolenta

Risotto | Spargeln | Radieschen *(vegetarisch)*

Cremiges Risotto aus „Aare Riis“ von Kappelen, verfeinert mit Schlossbergkäse
von Jumi, eingelegten grünen Seelandspargeln und süss-sauren Radieschen

Beef Wellington | Kartoffel | Gemüse

+ CHF 7.– pro Person

Rosa gebratenes Rinds-Entrcôte vom Swiss Wagyu-Rind eingerollt im acht Monat
gereiftem Prosciutto aus Schönbühl gedünstete Schweizer Pilze, frische Kräuter und
knusprigem Brickteig. serviert mit Hollandaise, Kartoffelcreme und saisonalem Gemüse.

DESSERT**Käse | Aprikose | Knäckebrot**

Variation aus fünf Sorten Käse von Jumi, serviert mit einer lauwarmen salzigen
Aprikosentarte und hausgemachtem Knäckebrot mit Frischkäsemousse

Schokolade | Holunder | Himbeere

Mousse aus weisser Schokolade mit einem Kern aus eingemachtem Holunder, dazu
Himbeerpraliné, Macaron, Holundergelee und Schokoladenganache.

Rhabarber | Quark | Meringue

Saftiger Rhabarberkuchen mit Quarkmousse, Rhabarbergeel, Quark -Vanilleespuma,
knuspriger Meringue und Rhabarbersorbet

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

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 Belper Knolle

oder

Spargel | Macadamianuss | Petersilie *(vegetarisch)*

Spargelschaumsuppe aus weissem Seelandspargel mit Petersilienöl und gerösteten Macadamianüssen

HAUPTGANG

Kalb | Frühlingsgemüse | Kartoffel

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, dazu glasiertes saisonales Gemüse und Kartoffelmuffin

oder

Spinat | Frühlingsgemüse | Kartoffel *(vegetarisch)*

Knuspriger Spinatstrudel mit Pilzrahmsauce, dazu glasiertes saisonales Gemüse und Kartoffelmuffin

DESSERT

Zitronen | Schokolade

Frisch abgeflämte Zitronen-Crème-Brûlée mit Rhabarberkuchen und Rhabarbersorbet

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 und frischen Radieschen, Senfmayonaise und frischen Sprossen

Tartelette | Käse | Zitrone

Knuspriges Tartelett, gefüllt mit gerösteter Blumenkohlcrème, Frischkäsemousse und Zitronengelee

Kohlrabi | Karotte | Kerbel *(vegan)*

Knackiger Kohlrabi Wan Tan, gefüllt mit einer Karottencreme und frischem Kerbel

Grissini | Kräuter *(vegan)*

Hausgemachte Grissini verfeinert mit restolike Kräutersalz

FEIERLICHE APÉROVARIATION, WARM:**Spargel | Macadamianuss | Petersilie**

Spargelschaumsuppe aus weissem Seelandspargel mit Petersilienöl und gerösteten Macadamianüssen

Berliner | Pilz

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

Kalb | Aprikose | Gewürze

Kalbskebab-Spiess mit gerösteten Gewürzen und Aprikosenketchup

Falaffel | Joghurt | Schnittlauch *(vegan möglich)*

Hausgemachte, knusprige Falaffel mit Joghurt-Dip und frischem Schnittlauch

FEIERLICHE APÉROVARIATION, SÜSS:**Philadelphia | Himbeere | Vanille**

New York Cheesecake mit Himbeercoulis und Knusperhippe

Kaffee | Vanille | Biscuit

Tiramisu im Glas mit Biscuitcrumble, Vanille-Mascarponecrème und Kaffeeschaum

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:

Philadelphia | Himbeere | Vanille

New York Cheesecake mit Himbeercoulis und Knusperhippe

Erdnuss | Schokolade | Caramel

Mini-Snickers mit Erdnuss, Schokolade und Caramel

Weisse Schokolade | Holunder

Mousse aus weisser Schokolade mit eingemachtem Holunder

Kaffee | Vanille | Biscuit

Tiramisu im Glas mit Biscuitcrumble, Vanille-Mascarponecrème und Kaffeeschaum

Blätterteig | Honig | Joghurt

restolike-Crèmeschnitte mit karamellisiertem Blätterteig und Joghurt-Honigmousse

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 | Aprikose | Knäckebrot

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



14.11
CL 2011
14.07.21
R6x
DOMAINE
LA COLOMBE
REMY

Welcome-Drink

KLASSIKER

«Bern 77» | CHF 7.50

Holunderblütensirup, Zitronensaft und Schaumwein

«Bern 77» Virgin | CHF 7.00

Holunderblütensirup, Zitronensaft und alkoholfreier Schaumwein

FRÜHLING

Rhabarber-Minze Spritz | CHF 7.50

Rhabarbersirup, Schaumwein, Mineralwasser und Minze

Rhabarber-Minze Virgin | CHF 7.00

Rhabarbersirup, alkoholfreier Schaumwein, Mineralwasser und Minze

SOMMER

Wild Berry Gin Tonic | CHF 7.50

Matte Dry Gin mit Wildberry Tonic und saisonalen Beeren

Wild Berry Gin Tonic Virgin | CHF 7.00

Wild Berry Tonic mit alkoholfreiem Gin, saisonale Beeren

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 | 2024 | 1dl | 7.90

Weisswein | Chasselas | DOMAINE BONNET DU FOU, TWANN

Les Deux | 2023 | 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 | 2024 | 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



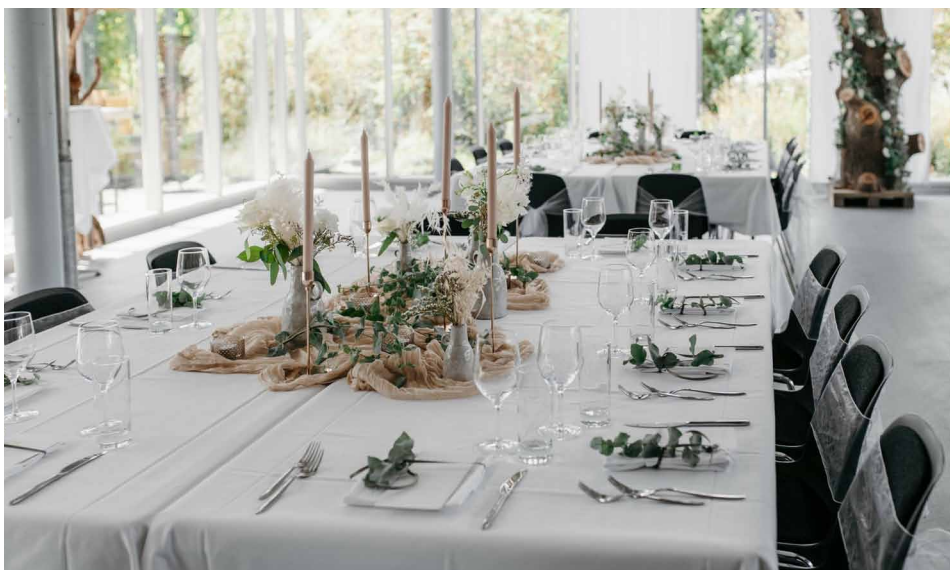
Die perfekte Location für deinen Anlass

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 Aperò 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