







# Bankettdokumentation



Sportgastro AG  
Restaurant Golfpark Moossee  
Lyssstrasse 50  
3053 Münchenbuchsee

031 869 40 70  
info@restaurant-golfpark.ch  
www.restaurant-golfpark.ch

Folgen Sie uns:

-  @RestaurantGolfparkMoossee
-  @baernerbeizer
-  @baernerbeizer
-  @baernerbeizer

## Inhaltsverzeichnis

|  |          |
|--|----------|
| <b>Bankettdokumentation .....</b>                        | <b>1</b> |
| Sportgastro AG .....                                     | 1        |
| Lyssstrasse 50 .....                                     | 1        |
| 1 Einleitung .....                                       | 3        |
| 2 Rahmenbedingungen.....                                 | 4        |
| 2.1 Anfahrt .....  | 4        |
| 2.2 Parkplätze .....                                     | 4        |
| 2.3 Annullierungsbedingungen.....                        | 5        |
| 2.4 Catering .....                                       | 5        |
| 2.5 Checkliste .....                                     | 5        |
| 2.6 Dekorationen.....                                    | 6        |
| 2.7 Kinder .....   | 6        |
| 2.8 Personenanzahl.....                                  | 6        |
| 2.9 Preise .....   | 6        |
| 2.10 Räumlichkeiten.....                                 | 6        |
| 2.11 Rollstuhl .....                                     | 6        |
| 2.12 Verlängerung .....                                  | 6        |
| 2.13 Vorbestellung .....                                 | 7        |
| 2.14 Zahlungsbedingungen .....                           | 7        |
| 2.15 Zapfengeld.....                                     | 7        |
| 3 Seminarmöglichkeiten.....                              | 8        |
| 3.1 Eckdaten.....  | 8        |
| 3.2 Seminarpackages .....                                | 9        |
| 3.3 Bestuhlungsmöglichkeiten Bankettsaal Restaurant..... | 10       |
| 3.4 Bestuhlungsmöglichkeiten Multifunktionsraum.....     | 11       |
| 4 Apérovorschläge .....                                  | 12       |
| 5 Golfer Zwischenverpflegung .....                       | 15       |
| 6 Menüvorschläge .....                                   | 17       |
| 7 Buffetvorschläge für Bankette (ab 20 Personen).....    | 20       |
| 8 Produktedeklaration.....                               | 24       |



# 1 Einleitung

---

Zehn Minuten vom Stadtzentrum Bern entfernt, liegt der Golfpark Moossee. Eingebettet in die idyllische Landschaft entlang der Urtenen und rund um das Naturschutzgebiet des Moossees bieten eine 18-Loch Anlage, ein 9-Loch Parcours, eine 6-Loch Übungsanlage und eine Driving Range sowohl dem ambitionierten Wettkampfspieler wie dem Golf-Einsteiger eine Anlage, die höchsten Ansprüchen genügen mag. Darüber hinaus profitiert auch der erholungssuchende Spaziergänger dank der integrierten Spazierwege vom Naherholungsgebiet.

Betreiberin des Restaurants Golfpark Moossee ist die Sportgastro AG mit Hauptsitz in der PostFinance-Arena in Bern.

Die Sportgastro AG ist ein vielseitiges Unternehmen mit verschiedenen Betriebszweigen. Sie betreut sämtliche Restaurants und Cateringstände in der PostFinance-Arena, führt in der Stadt Bern die Restaurants The BEEF Steakhouse & Bar, Restaurant & Bar Caledonia, Restaurant Allmend auf dem BEA Expo Gelände, UMA & Osito im Bären tower in Ostermündigen, sowie eine Filialen des „To-Go-Konzepts“ The BEEF Burger und bietet mit 24/7 Catering & Events einen Catering-Service für die ganze Schweiz an und ist Pächter im Strandbad Moossee. In den Wintermonaten ist die Sportgastro AG zudem der Betreiber der Kunsteisbahn auf dem Bundesplatz.

In der nachfolgenden Bankettdokumentation finden Sie alle Informationen, um einen gelungenen Anlass im Restaurant Golfpark Moossee organisieren und durchführen zu können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen zusammen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Ob Golfer, Geschäftsleute oder Familien: Bei uns sind alle herzlich willkommen zum Essen, Trinken, Feiern und Tagen - alles garantiert mit einem herrlichen Blick ins Grün. Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns im Restaurant Golfpark Moossee begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Sportgastro AG  
Restaurant Golfpark Moossee

**Dimitri Brühwiler**  
Betriebsleiter

**Mahdi Gholami**  
Küchenchef

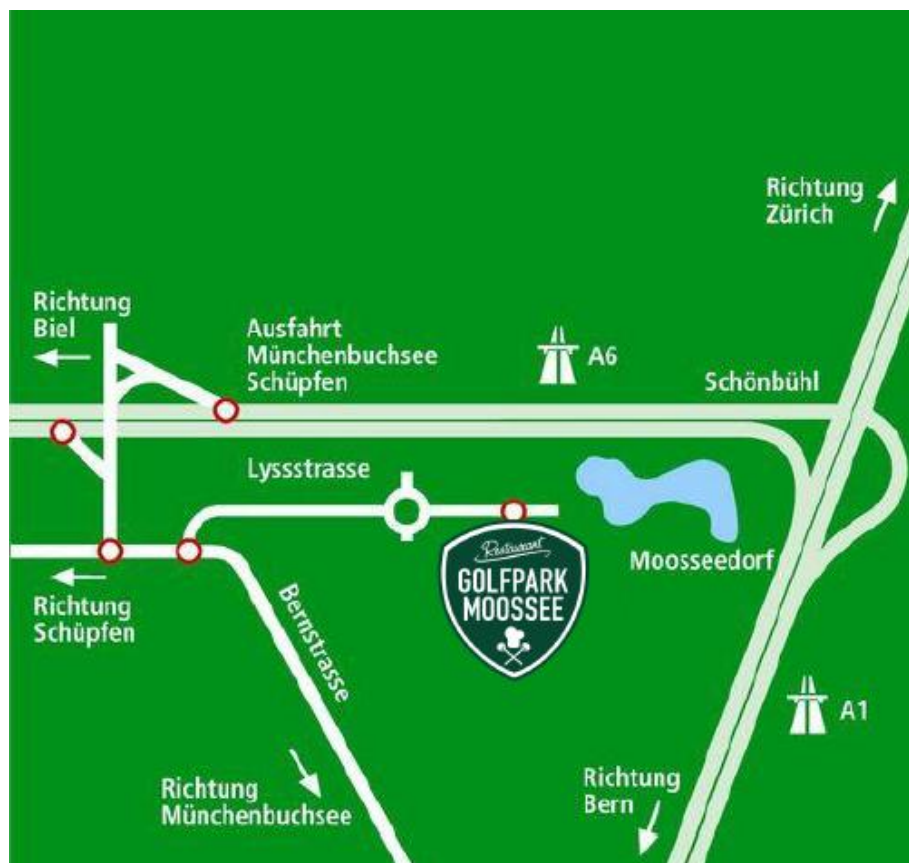
## 2 Rahmenbedingungen

### 2.1 Anfahrt

**Von Bern / Zürich:** Autobahn A1, Abzweigung Schönbühl, Autobahn A6 Richtung Biel, Ausfahrt Münchenbuchsee, auf Hauptstrasse Richtung Münchenbuchsee, beim Dancing Schönbrunn 1. Abzweigung links, dann der Strasse geradeaus bis zum Golfpark folgen (ca. 3 km, dazwischen ein Kreisel).

**Von Biel:** Autobahn A6, Ausfahrt Münchenbuchsee, auf Hauptstrasse Richtung Münchenbuchsee, beim Dancing Schönbrunn 1. Abzweigung links, dann der Strasse geradeaus bis zum Golfpark folgen (ca. 3 km, dazwischen ein Kreisel).

**Mit dem öffentlichen Verkehr:** Vom SBB-Bahnhof Münchenbuchsee (S3) 20 Minuten Fussweg entlang der Mühlestrasse.



### 2.2 Parkplätze

Es stehen 300 Parkplätze zur Verfügung, diese sind kostenpflichtig. Bezahlung direkt bei der Parkplatz-Kasse. Tagespauschalen sind direkt mit dem Sekretariat des Golfparks zu vereinbaren (058 568 40 00).

## 2.3 Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Restaurant Golfpark Moossee, ohne anders lautende Vereinbarungen, vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehende Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten.

bis 10 Tage vor Veranstaltung: keine Kosten

7-9 Tage vor Veranstaltung: 45% der Waren- und entsprechenden Unkosten

4-6 Tage vor Veranstaltung: 60% der Waren- und entsprechenden Unkosten

0-3 Tage vor Veranstaltung: 100% der Waren- und entsprechenden Unkosten

## 2.4 Catering

Ihre Feier an Ihrem Wunschort - wir organisieren es gerne für Sie. Mehr Infos unter [www.twentysixseven.ch](http://www.twentysixseven.ch).

## 2.5 Checkliste

Untenstehend finden Sie eine Liste mit allen Punkten, die bei Ihrem Anlass von Bedeutung sein können.

- ☐ Anfahrt
- ☐ Allergien/Spezialwünsche
- ☐ Apéro
- ☐ Bestuhlung
- ☐ Blumen / Kerzen
- ☐ Bühne
- ☐ Dekoration
- ☐ Fotograf
- ☐ Garderobe
- ☐ Kindermenü
- ☐ Menü
- ☐ Menükarten
- ☐ Musik und Unterhaltung
- ☐ Namensschilder
- ☐ Parkplätze
- ☐ Räumlichkeit
- ☐ Technik
- ☐ Tischordnung



## **2.6 Dekorationen**

Unsere Restaurant-Dekoration stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Gerne organisieren wir Ihnen eine Blumendekoration nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellung.

## **2.7 Kinder**

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte. Kindersitze stehen auf Reservation bereit.

## **2.8 Personenanzahl**

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass mit. Diese von Ihnen genannte Personenanzahl gilt für uns als verbindlich für die Bestellung und die Verrechnung.

## **2.9 Preise**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## **2.10 Räumlichkeiten**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Restaurant gesamt:      | 100 |
| Bankettraum Restaurant: | 40  |
| Multifunktionsraum:     | 80  |
| Terrasse:               | 180 |

## **2.11 Rollstuhl**

Das Restaurant Golfpark Moossee ist ganzflächig rollstuhlgängig. Einen Invaliden-Parkplatz sowie eine separate Toilette sind vorhanden.

## **2.12 Verlängerung**

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns Ihren Anlass über die normalen Öffnungszeiten (23.30 Uhr) hinaus durchführen. Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde einen Servicezuschlag von CHF 150.00.



## 2.13 Vorbestellung

Unsere Bankettauswahl ist ab 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich. Spezialwünsche für Diabetiker, Vegetarier und Kinder erfüllen wir gerne.

## 2.14 Zahlungsbedingungen

Bitte geben Sie uns Ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt. Rechnungsbetrag 30 Tage netto.

Gerne können Sie Ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen

- Barzahlung
- Maestro EC-Direct
- Postcard
- Visa
- MasterCard
- American Express
- V-Pay
- JCB
- Diners Club International

## 2.15 Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein Zapfengeld für den Service sowie die Benutzung der Gläser und Infrastruktur.

Wein pro 75 cl Flasche: CHF 25.00

Champagner: CHF 35.00

## 3 Seminarmöglichkeiten

---

### 3.1 Eckdaten

|                    |   |            |
|--------------------|---|------------|
| <b>Seminar</b>     | ab 10 bis 80 Personen verfügbar   |            |
| <b>Essen</b>       | max. 80 Personen  |            |
| <b>Stehlunch</b>   | max. 100 Personen   |            |
| <b>Fläche</b>      | 70 m <sup>2</sup> – 118 m <sup>2</sup>  |            |
| <b>Zugang</b>      | ebenerdig   |            |
| <b>Ausstattung</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flipchart</li> <li>▪ W-Lan</li> <li>▪ Hellraumprojektor</li> <li>▪ Leinwand</li> <li>▪ TV-Screen</li> <li>▪ ClickShare System (Multifunktionsraum)</li> <li>▪ Moderationskoffer</li> </ul> |            |
| <b>Parking</b>     | 300 Parkplätze vorhanden, CHF 5.00 / Tag<br><br>Bezahlung direkt bei der Parkplatz-Kasse  |            |
| <b>Raummiete</b>   | Tagespauschale Multifunktionsraum   | CHF 400.00 |
|                    | 1/2 Tagespauschale Multifunktionsraum   | CHF 200.00 |



### 3.2 Seminarpackages

#### **Variante "Mini"** *(Zwischenverpflegung am Morgen oder Nachmittag)*

|                      |   |
|----------------------|---|
| Während der Sitzung: | Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure                        |
| Während der Pause:   | Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser,<br>Gipfeli, Saisonfrüchte |

**CHF 20.00 pro Person**

---

#### **Variante "Midi"** *(Zwischenverpflegung am Morgen oder Nachmittag & Mittagessen)*

|                      |  |
|----------------------|--|
| Während der Sitzung: | Mineralwasser während des Seminars   |
| Während der Pause:   | Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser<br>Gipfeli, Saisonfrüchte   |
| Mittagessen:         | Salat <b>oder</b> Suppe<br>***<br>Drei Hauptgänge zur Auswahl<br>(Getränke werden nach Aufwand verrechnet) |

**CHF 42.00 pro Person**

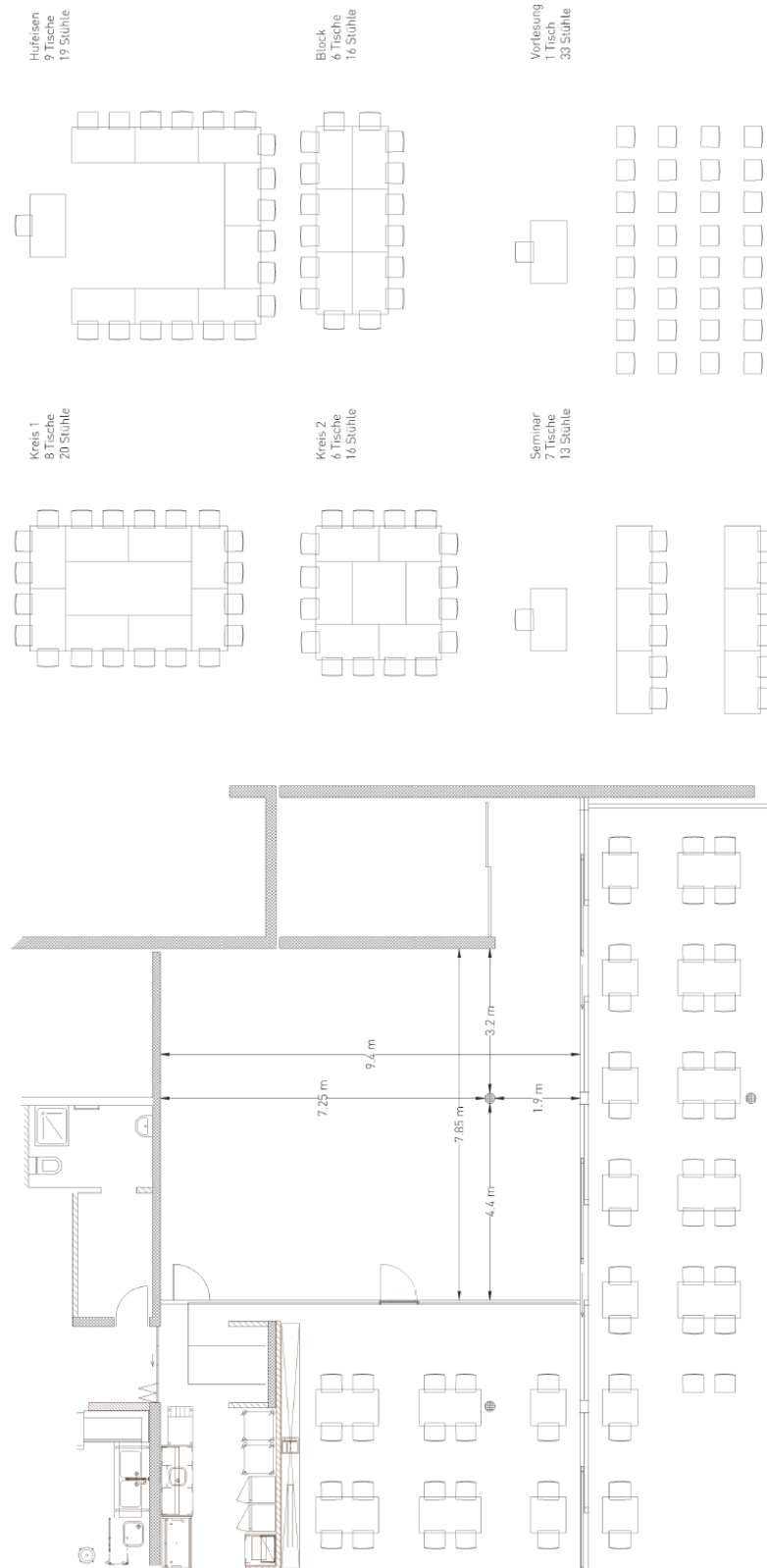
---

#### **Variante "Maxi"** *(Zwischenverpflegung am Morgen und Nachmittag & Mittagessen)*

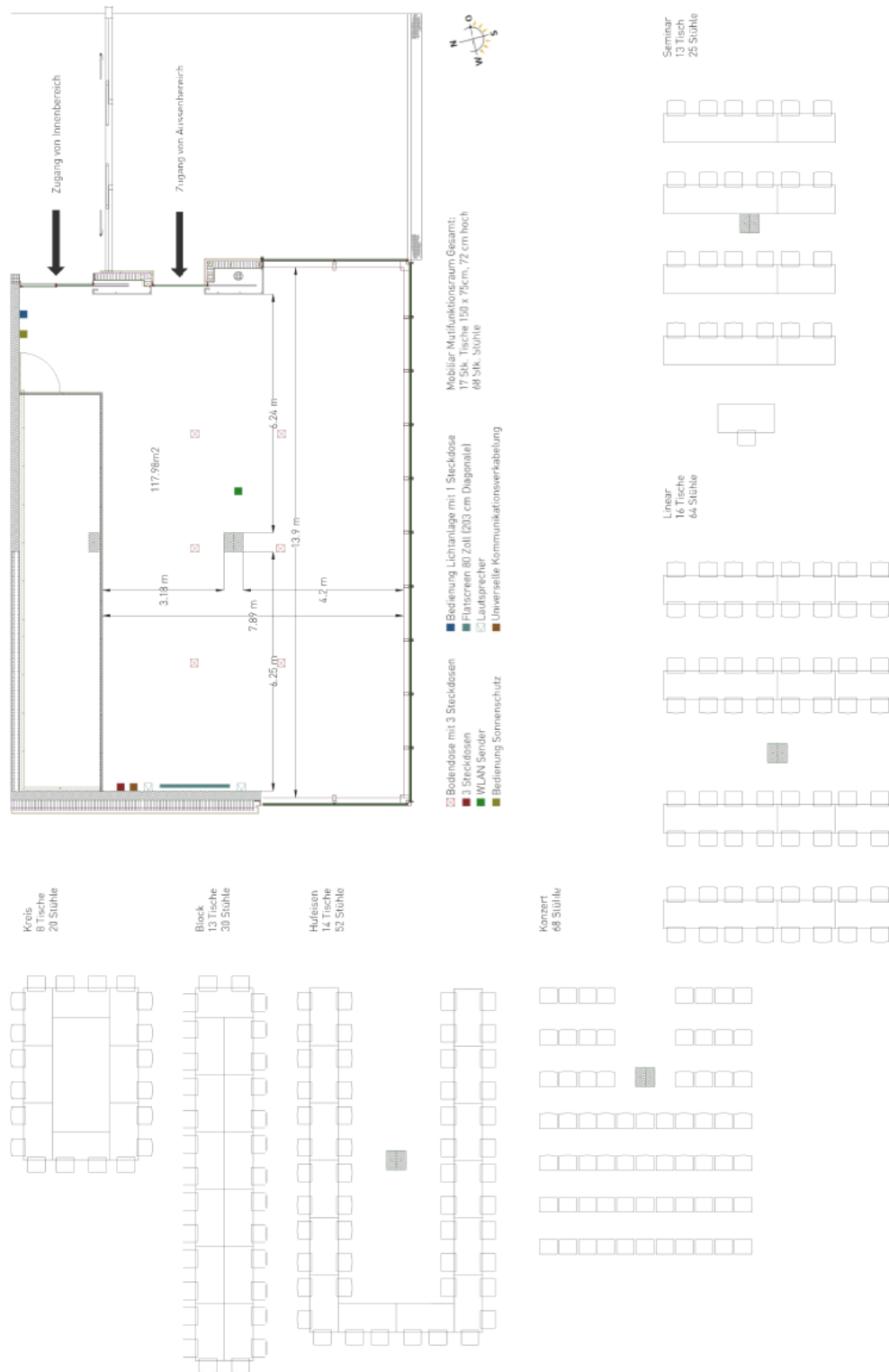
|                      |  |
|----------------------|--|
| Während der Sitzung: | Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure   |
| Pause am Morgen:     | Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser,<br>Gipfeli, Saisonfrüchte  |
| Mittagessen:         | Salat <b>oder</b> Suppe<br>***<br>Drei Hauptgänge zur Auswahl<br>(Getränke werden nach Aufwand verrechnet) |
| Pause am Nachmittag: | Kaffee, Orangensaft, Mineralwasser<br>Kleine Süssigkeiten, Früchtekorb                                     |

**CHF 58.00 pro Person**

### 3.3 Bestuhlungsmöglichkeiten Bankettsaal Restaurant



### 3.4 Bestuhlungsmöglichkeiten Multifunktionsraum



## 4. Apérovorschläge

---

### **Erfrischend & fruchtig**

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Hausgemachter Minze-Ingwer-Eistee | Liter | 12.00 |
| Saisonbowle mit Alkohol           | Liter | 34.00 |

### **Apéro Mix**

pro Person

|   |      |
|---|------|
| Marinierte Oliven                             | 6.50 |
| Saisonaler Gemüsedip mit verschiedenen Saucen | 5.00 |

### **Fingerfood**

pro Stück

|   |      |
|---|------|
| Schinkengipfeli                         | 3.00 |
| Mini Gemüse-Frühlingsrolle              | 2.50 |
| Meatballs mit Peperonata                | 4.50 |
| Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnussauce | 4.50 |
| Tomaten-Mozzarellaspiesse               | 3.00 |
| Melonen-Rohschinkenspiesse              | 4.50 |
| Saisonales Ravioli                      | 4.50 |
| Gebackene Crevetten mit Mango-Chutney   | 5.50 |
| Mini Hamburger                          | 6.50 |

### **Mini-Sandwich**

pro Stück

|  |      |
|--|------|
| mit Schinken, Käse oder Salami               | 5.50 |
| mit Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Weichkäse | 7.00 |

### **Crostini**

pro Stück

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| mit Tomaten oder veganes Tatar | 4.50 |
| mit Rauchlachs oder Rindstatar | 5.50 |

### **Assortierte Apéroplatten**

pro Platte (für 4 Personen)

#### **Käseplatte**

49.00

Verschiedene Hart- und Weichkäse  
garniert mit Baumnüssen und Trauben

#### **Golferplatte**

67.00

Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Trockenwurst  
und Salami

#### **Käse- & Golferplatte gemischt**

57.00

### **Apérovarianten**

pro Person

#### **Variante "Mini"**

16.00

Flammkuchen Elsässer Art und saisonal vegetarisch  
Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce  
Schinkengipfeli und Chäschüechli

#### **Variante "Midi"**

18.00

Crostini mit Rindstatar und Tomaten  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Hausgemachtes Rindshacktätschli mit Kartoffelsalat  
Schinkengipfeli und Chäschüechli

---

**Variante "Maxi"**

28.00

Crostini mit Lachs, Tomaten und Oliven  
Melonen-Rohschinkenspiesse  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Gebackene Crevetten mit Curry Sauce  
Mini Hamburger

---

**Variante "Apéro riche"**

49.00

Crostini mit Rindstatar, Tomaten und Lachs  
Melonen-Rohschinkenspiesse  
Tomaten-Mozzarellaspiesse  
Crevetten-Cocktail  
\* \* \*  
Gebackene Crevetten mit Curry Sauce  
Gefüllte Kartoffeln  
Rindfleischspiesse mit Peperonata oder Poulet Satay an Erdnusssauce  
Saisonales Risotto  
Mini Cordon Bleu  
Mini Hamburger  
\* \* \*  
Assortierte Mini Dessert  
Fruchtkuchen

---

**Gerne stellen wir Ihnen auf ein Apéro nach Ihren Wünschen zusammen.  
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.**

## 5 Golfer Zwischenverpflegung

---

**Variante "Rough"** pro Person 12.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

---

**Variante "Green"** pro Person 14.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Kuchen

Hausgemachter Tee

---

**Variante "Driving Ranch"** pro Person 16.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Kuchen

Birchermüesli

Hausgemachter Tee

---

**Variante "Fairway"** pro Person 18.00

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse

Müesliriegel

1 Frucht nach Saison

Kuchen

Birchermüesli

Tagessuppe oder Bouillon

Hausgemachter Tee,

|                          |            |       |
|--------------------------|------------|-------|
| <b>Variante "Bunker"</b> | pro Person | 20.00 |
|--------------------------|------------|-------|

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse  
 Müesliriegel  
 1 Frucht nach Saison  
 Früchtekuchen  
 Birchermüesli  
 Tagessuppe oder Bouillon  
 1 Paar Wienerli und Schweinswürstchen mit Senf  
 Hausgemachter Tee

---

|                               |            |       |
|-------------------------------|------------|-------|
| <b>Variante "Hole in One"</b> | pro Person | 26.00 |
|-------------------------------|------------|-------|

Kleine Sandwiches mit Salami, Schinken und Käse  
 Müesliriegel  
 Frische Früchteplatte  
 Tagessuppe  
 Birchermüesli  
 Weisswurst mit Brezel  
 Schokoladenkuchen oder Früchtekuchen  
 Hausgemachter Tee

---

**Individuelle Verpflegung**

|   |      |
|---|------|
| Müesliriegel                                  | 2.50 |
| 1 Frucht nach Saison                          | 1.00 |
| Cake oder Kuchen                              | 3.00 |
| Birchermüesli                                 | 3.50 |
| Wienerli, Schweinswürstchen mit Senf und Brot | 7.50 |
| Heisse Bouillon, 1 Liter                      | 7.00 |
| PET Getränke                                  | 4.50 |



## 6 Menüvorschläge

---

### Menü 1

Kartoffelsuppe mit Croutons

\*\*\*

Gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

**45.00**

---

### Menü 2

Griechischer Salat

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterjus  
serviert mit Wildreis und Gemüse

\*\*\*

Non-Bake Cheesecake mit saisonalem Topping

**46.00**

---

### Menü 3

Toscana Brotsalat

\*\*\*

Kalbs-Saltimbocca mit Rotweinjus  
Risotto alla milanese  
und Mandelbrokkoli

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

**60.00**

---

#### **Menü 4**

Rauchlachstatar mit Crème fraîche  
Honig-Senfsauce und kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Auf der Haut grilliertes Zanderfilet  
serviert mit saisonales Risotto  
und Ratatouille

\*\*\*

Holunder-Quark Mousse

**62.00**

---

#### **Menü 5**

Gazpacho mit hausgemachtem Knoblauchbrot

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce  
serviert mit Spätzli und Gemüse

\*\*\*

Tarte au Citrone

**67.00**

---

### **Menü 6**

Sous-Vide gegerarte Randen auf Avocadocreame

\*\*\*

Zartes Kalbssteak mit Morchelsauce  
serviert mit min Rüebli  
und Lyoner Kartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

**75.00**

---

### **Menü 7**

Geröstete Knoblauch-Tomaten Suppe

\*\*\*

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit kräftigem Rotweinjus  
serviert mit Weissweinsrisotto und Speckbohnen

\*\*\*

Dunkles Tobleronemousse  
mit mariniertem Orangensalat

**80.00**

---

**Bitte beachten Sie die saisonale Komponente, welche nicht das ganze Jahr hindurch verfügbar sind. Wir bitten Sie zudem, sich auf ein Bankettmenü zu beschränken. Gerne bieten wir Ihnen jeweils einen alternativen vegetarischen Hauptgang an.**

## 7 Buffetvorschläge für Bankette (ab 20 Personen)

---

### Frühstücksbuffet

Butterzopf, Gipfeli  
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine  
Birchermüesli  
Früchteplatte  
Käse- und Aufschnittplatte  
Assortierte süsse Leckereien  
Orangensaft  
Kaffee-, Tee-, und Milchgetränke

**28.00**

---

### Brunchbuffet

Butterzopf, Gipfeli und verschiedene Brot  
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine  
Birchermüesli und verschiedene Joghurts  
Früchte- und Gemüseplatte  
Käse- und Aufschnittplatte  
Lachs- und Roastbeefplatte  
Chipolatas, Sonntagsbraten  
Rührei, Rösti und Speck  
Pancakes und assortierte süsse Leckereien  
Orangensaft, Multivitaminsaft  
Kaffee-, Tee-, und Milchgetränke à discrétion  
1 Glas Prosecco

**48.00**

---

### **Pastabuffet**

Bunter Blattsalat  
Haus- und Balsamicodressing  
Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons  
ofenfrisches Brot

\*\*\*

Pasta je nach Wunsch  
Bolognese, Carbonara und mit Tomatensauce

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

**42.00**

---

### **Pastabuffet gross**

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate  
Balsamico- und Hausdressing  
Tomaten Mozzarella Salat  
Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons  
ofenfrisches Brot

\*\*\*

Spaghetti und Penne  
Bolognese, Carbonara und mit Tomatensauce,  
Lasagne al forno oder Vegetarisch

\*\*\*

Tiramisu

**55.00**

---

### **Grillbuffet**

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

\*\*\*

Kalbs- und Schweinsbratwurst

marinierte Pouletbrust

Schweinshalssteak

Schweins Spare Ribs

Baked Potato

Grillgemüse

Kräuterbutter und diverse Saucen

\*\*\*

Dessertbuffet

**65.00**

---

### **Grillbuffet gross**

Marktfrische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Tomaten Mozzarella Salat

Teigwarensalat

Balsamico- und Hausdressing

Speck, Eier, Zwiebeln, Kerne, Croûtons

ofenfrisches Brot

\*\*\*

Rindsbraten

marinierte Pouletbrust

Schweinshalsteak

Kalbs- und Schweinsbratwurst

Fisch nach Tagesangebot

Schweins Spare Ribs

Baked Potato / Grillgemüse

Kräuterbutter und diverse Saucen

\*\*\*

Dessertbuffet

5 saisonale Komponente

**85.00**

## 8 Produktedeclaration

---

Wir sind stets darauf bedacht, Ihnen saisonale und regionale Produkte zu servieren. Wir arbeiten mit langjährigen Lieferanten zusammen, die uns gleichbleibende und hochstehende Qualität der Produkte garantieren können.

Um unsere Kreativität nicht einzuschränken, verwenden wir Gewürze, einige Früchte und Kolonialwaren aus der ganzen Welt.

|                    |                |                                  |
|--------------------|----------------|----------------------------------|
| Früchte und Gemüse |                | Bieri, Neuenegg                  |
| Brot               | CH             | Gasser-Gourmet AG, Schwarzenburg |
| Zopf               | CH             | Ueli der Beck, Moosseedorf       |
| Milchprodukte      |                | Baumann Käse, Zollikofen         |
|                    |                | Gourmador AG, Zollikofen         |
|                    |                |                                  |
| Schwein            | CH             | Spahni, Bern                     |
| Kalb               | CH             | Spahni, Bern                     |
| Rind               | CH             | Spahni, Bern                     |
| Lamm               | NZ             | Spahni, Bern                     |
|                    | AU             |                                  |
| Geflügel           | CH             | Spahni, Bern                     |
|                    |                |                                  |
| Fisch/             | nach Tagesfang | Fideco, Murten                   |
| Meeresfrüchte      |                | Bianchi AG                       |

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.