

!"#\$%&'()*+,-./0123456789:;@A

!"#\$%&'()*+,-./0123456789:;@A

E!&+F\$) "3B*G! "#%&' +/) ". #4H8+@/ . #5>8+2 %&" 4. &+ " &/+D#/#/ / "B*+. %&. &+. #?) *#. &. &+O I34. (. 4#. " . #J!&+K@\$\$" - ?I&' \$B*+(. 4#. "4C++ L)B*+/. &+. #34. &+O . *K. #3"B* . &+) "?+/. - +0\$)44. %3+ "&/+/. &+. #34. &+M("&' . &+NO&&4+*#&+)B*+N"#P. #+Q. %4+(. #. %43+. %&+#B*4% '. 3+ ! "#%&' 3R%. \$S(. #+ - . *#. #. +E&/3+ -)B* . &+T+UR)33+ "&/+V.) - ("%/%&' +3%&/+ ')#) &4% . #4!+

!"#\$%&'()*+,-./0.1+, \$23, .

%&N\$C+E%3 - % . 4. 1+ : . 4#. " " &' 1+2)4. #%) \$+ "&/+X%\$?3 - %44. \$+ R#@+ [%&N+<UR%. \$ () * &+3%&/+6+T+ \ +F. #3@&. &+%/.) \$<-)]C+58=+

58C88+T+56C88+Y*#+++++! XZ+7>8C88+ R#@+ [%&N+) (+56C88+Y*# +++++! XZ+7^8C88+ R#@+ [%&N+

!"#\$%&'()*+,-.450.1+, \$23, .

%&N\$C+E%3 - % . 4. 1+ : . 4#. " " &' 1+2)4. #%) \$+ "&/+X%\$?3 - %44. \$+ R#@+ [%&N+<UR%. \$ () * &+3%&/+6+T+ \ +F. #3@&. &+%/.) \$<-)]C+58=+

58C88+T+56C88+Y*#+++++! XZ+7\8C88+ R#@+ [%&N+) (+56C88+Y*# +++++! XZ+958C88+ R#@+ [%&N+

!"#\$%&'

!"#\$%&'

_N4@ (. #+>8>6+ (%3+2 I#P+>8> '+T+V. # - %&+&)B*+, (3R#)B* . +

2 @&4) ' + (%3+a @&&. #34) ' +b. D. %3+58C88+T+5 'C78+Y*#+c+Z# . %4) ' +b. D. %3+) &P. #+V) ' +58C88+T+>>C78+Y*#+

+

() * \$ + , - . * / # & 0 ' 1 " 2 \$ '

2 @&4) ' 1+ ' C+ (%3+Z# . %4) ' 1+55C+a . P. - (. #+>8>6+b. D. %3+) &P. #+V) ' +58C88+T+>>C78+Y*#+

U) - 34) ' 1+5>C+a . P. - (. #+>8>6+ ') &P. #+V) ' +58C88+T+>>C78+Y*#+

2 @&4) ' 1+5^C+ (%3+Z# . %4) ' 1+5HC+a . P. - (. #+>8> ' +b. D. %3+) &P. #+V) ' +58C88+T+>>C78+Y*#+

() * +) & , " & '

V. \$. ? @ & + ; 95+<8=75+77>+86+>8+

2) %d+&?@ A B " # % & ' (. # & C B * +

,

,

!

+

+

!"#\$%&'()*+,-./, 01+2%&' . #34#)33. +561+7859+ : . #&+

; 95+<8=75+77>+86+>81+!&?@ A B " # % & ' (. # & C B * 1+DDDCB " # % & ' (. # & C B * +

!"#\$%&' : . #&++++ +B " # % & ' (. #&+

Saison 2026/2027

Gastronomie

Fondue Plausch

Traditionelles Käsefondue à discretion aus unserer urchigen Mischung – mit frischem Brot und Gschweltli serviert	CHF 29.50	pro Person
mit vorgängigem Apéroteller (Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernwurst)	CHF 37.00	pro Person

Irish-BEEF

Lattichsalat mit knackigem Gemüse, Parmesansplitter, Ei & Kräuter-Croûtons		
150g Irish BEEF Filet serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	CHF 52.00	pro Person
250g Irish BEEF Filet serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	CHF 66.00	pro Person

Fondue Chinoise «DELUXE»

250 Gramm handgeschnittenes Schweizer Rind-, Kalb- und Pouletfleisch Fünf Saucen, Essig-Gemüse, Oliven, Artischocken und Senfrüchte Serviert mit Reis, Pommes frites und Kroketten	CHF 58.00	pro Person
Supplement Rindfleisch, 100 Gramm	CHF 12.00	pro Person

Pasta-Plauschbuffet ab 15 Personen buchbar

Drei verschiedene Paste – mit drei verschiedenen Saucen dazu grüner Blattsalat und dreierlei Rohkostsalate	CHF 28.00	pro Person
---	-----------	------------

Pasta-Tavolata bei weniger als 20 Personen

Pasta, drei verschiedene Saucen und Reibkäse auf dem Tisch zum selbst schöpfen Vorgängig wird ein Menü Salat serviert so wie das erste Pastateller	CHF 28.00	pro Person
---	-----------	------------

Mini-Dessert

Lassen sie sich von unseren süssen Köstlichkeiten verwöhnen Wählen sie selbst, oder lassen sie sich überraschen	CHF 6.50	pro Stück
--	----------	-----------

Apéro / Snacks

Apéro-Brättli

Trockenfleisch, Landrauchschinken, Bauernwurst auf dem Holzbrett serviert	CHF 14.00	pro Person
---	-----------	------------

Apéro klein

Hausgemachtes zum Knabbern, Chips & Nüssli	CHF 4.50	pro Person
--	----------	------------

Apéro „Vegiterran“

Hausgemachte Focaccia, Nacho-Chips und knackige Gemüsesticks mit Kräuterquark, Tomatensalsa, Guacamole und Hummus	CHF 12.00	pro Person
--	-----------	------------

Apéro “Caledonia”

Crostini mit Basilikumpesto und Tomatenwürfeli, Pizza-Schnecken, Antipastispiessli, Hausgemachte Grissini mit Rosmarin	CHF 14.00	pro Person
---	-----------	------------

Apéro „Der Klassiker“

Käse- und Fleischvariation aus der Region, Blätterteiggebäck dreierlei gefüllt, mediterrane überbackene Focaccia, grüne und schwarze Oliven, Grissini mit Rosmarin	CHF 21.00	pro Person
---	-----------	------------

Glühwein-Apéro


Käseküchlein, Blätterteig-Gebäck (bsp. Schinkengipfeli, Taschen, Flute etc.) verschiedene Flammkuchen, Erdnüssli und Manderindli, Tasse Glühwein	CHF 18.00	pro Person
---	-----------	------------

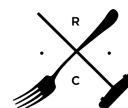
Flammkuchen

Klassisch mit Speck und Zwiebeln oder vegetarisch, auf dem Holzbrett serviert	CHF 18.00	pro Flammkuchen
---	-----------	-----------------

Nichts Passendes dabei? Melden Sie sich bei uns!

Restaurant Caledonia, Mingerstrasse 16, 3014 Bern
+41 (0)31 331 99 40, info@caledonia-bern.ch, www.caledonia-bern.ch

 RestaurantCaledonia  baernerbeizer



RESTAURANT & BAR
CALEDONIA