

last friday and more . . .

Immer am letzten Freitag im Monat gestalten wir einen ganz besonderen kulinarischen Abend. Ein Thema führt sie durch Ihre kulinarischen Genüsse. Untenstehend finden Sie die Termine für Ihren „last friday“ und soweit bekannt das Thema dazu. Soweit terminlich möglich verwöhnen wir Sie auch an den übrigen Freitagabenden mit der kreativen Küche aus dem LyssNord. Sie finden untenstehend die verfügbaren Freitagstermine mit dem entsprechenden Menuangebot. Für die Menus einfach runterscrollen, in der Reihenfolge der Daten.

Termin	Art des Anlasses	Thema oder Menu
16. September 2011		„Gourmet Menu“
30. September 2011	Last Friday	„Wild Saison“
28. Oktober 2011	Last Friday	„3. Halloween Abend“
25. November 2011	Last Friday	„Winter Zauber“

Soweit bekannt finden Sie die konkreten Menus zu den entsprechenden Abenden gleich untenstehend auf den folgenden Seiten. Alle Freitags-Abendveranstaltungen sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch

Aktuelle Menus

Hier finden Sie das Programm für den entsprechenden Abend, die Kreationen aus der Küche und die passenden Getränke dazu.

„Gourmet Menu“ 16. September 2011

Getränke

Weisswein

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Rotwein

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Menu

Konfierter Kabeljau
auf Focaccia mediterraner Art
Meerrettichschaum und Kräutersalat

Honig-Rosmarin Süppchen
mit Poulet Satey Spiess

Kalbhohrücken mit Saisongemüse
Kartoffelstock und Bratenjus

Schokoladencannelloni
auf geeister Vanillesauce
frische Beeren

CHF 76.50 pro Person

Alle Abendanlässe sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch

Aktuelle Menus

Hier finden Sie das Programm für den entsprechenden Abend, die Kreationen aus der Küche und die passenden Getränke dazu.

„Wild Saison“ 30. September 2011

Getränke

Weisswein

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Rotwein

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Menu

Steinpilzcarpaccio
Eierschwämme Pastetchen
Nüsslisalat

Rehkraftbrühe mit Wildschweinravioli

Hirschpfeffer und sein Entrecôte
Spätzli
Wildgarnituren

Marzipanmousse
Dattel-Feigentatare
Vanilleeis

CHF 76.50 pro Person

Alle Abendanlässe sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch

Aktuelle Menus

Hier finden Sie das Programm für den entsprechenden Abend, die Kreationen aus der Küche und die passenden Getränke dazu.

„Halloween“ 28. Oktober 2011

Programm

19.00 Uhr
Eintreffen der Gäste

19.00 bis 19.45 Uhr
Weindegustation
Weinkellerei Nauer AG

20.00 Uhr
Servieren des Amuse Bouche

Getränke

Zu jedem Gang servieren wir
Ihnen einen passenden
Wein dazu.

Im Preis sind alle Getränke inbegriffen

Menu



Amuse Bouche

Kürbis- & Hirschcarpaccio
mit Pilzbruschetta

Randensuppe im Zierkürbis
lauwarmer Meeresfrüchtesalat

Kalbsroulade mit Rohschinken
und Weisskohl
Traubenkompott
Waldholzjus
Safran-Kartoffelstock

Ziegerkrapfen
Orangen-Parmesansalat
rote Grütze

CHF 120.00 pro Person
(inkl. alle Getränke)

Alle Abendanlässe sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch

Aktuelle Menus

Hier finden Sie das Programm für den entsprechenden Abend, die Kreationen aus der Küche und die passenden Getränke dazu.

„Winter Zauber“ 25. November 2011

Getränke

Weisswein

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Rotwein

Passende Weine empfehlen wir Ihnen gerne vor Ort.

Menu

Entenleber Terrine
auf Tomatengelee
Frühlingsalat mit Kräutern

Bouillabaisse mit Scampi

Grilliertes Kalbsfilet
Ratatouille Ravioli
mit Olivenöl-Kerbelschaum

Zitronensoufflé
Erdbeeren- und Schokoladen-
Variation im Glas

CHF 76.50 pro Person

Alle Abendanlässe sind nur auf Reservation hin möglich, damit wir Sie bestens umsorgen können. Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

LYSSNORD
GASTRO FACTORY

LyssNord / Schachenweg 24 / 3250 Lyss
T: +41 32 374 47 77 / F: +41 32 374 47 91
info@lyssnord.ch / www.lyssnord.ch