



## **Bankett - Menuvorschläge**

### **Apéros - Menus - Buffets**

Sehr geehrter Bankett- und Veranstaltungsplaner

Wir danken für Ihre Anfrage und unterbreiten Ihnen gerne einige Vorschläge zur Gestaltung Ihres Anlasses.

Auf den folgenden Blättern stellen wir Ihnen das kulinarische Angebot des Landgasthof Bären zusammen.

Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so lassen Sie es uns doch bitte wissen. Gerne erfüllen wir, nach Möglichkeit, Ihren Wunsch.

Selbstverständlich können Sie dabei Änderungen vornehmen oder spezielle Menus und Buffets zusammenstellen.

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Es liegt uns am Herzen, Ihre Wünsche, und seien sie noch so ungewöhnlich, zu realisieren.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht und unsere Zusammenarbeit.

Familie Thommen  
und Ihr Bären Team

**„Ihr Anlass ist ein Teil unseres Berufslebens“**  
schon diese Aussage gibt Ihnen Sicherheit.

Damit wir alles für Sie tun können, haben wir in der Folge einige Punkte festgehalten, die zur Optimierung Ihres Anlasses beitragen:

Kinder-Menüs bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welchen Alters sie sind. Mit diesen Angaben können wir Ihnen gezielte Vorschläge unterbreiten. Kinder von 12 Jahren und älter werden in Bezug auf Essen als Erwachsene betrachtet.

\*

Vegetarische Menüs sind für uns eine Herausforderung und werden auf Bestellung gerne zubereitet. Besprechen Sie die Details mit uns (mit oder ohne Fisch und Milchprodukte). Mehrere Gänge sind absolut möglich.

\*

Weine sind eine persönliche Sache. Wir passen unser Sortiment laufend den Bedürfnissen an. Die Jahrgänge wechseln ebenfalls von Zeit zu Zeit. Deshalb legen wir unseren Bankettvorschlägen keine Weinkarte bei.

Bei Ihrer Bestellaufgabe beraten wir Sie gerne und besorgen Ihnen die gewünschten Weine mit den aktuellen Jahrgängen gemäss unserer Auswahl.

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen verrechnen wir Ihnen CHF 28.00 \*Zapfengeld\* pro Flasche für unseren Service und die Umtriebe.

\*

Wünschen Sie für Ihren Anlass einen Tischschmuck? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Bei uns werden die Blumen und Kerzen verrechnet (ohne Aufpreis). Bestellen, Lagern und Aufstellen sind bei uns gratis. Sie dürfen Ihren Blumenschmuck auch in eigener Regie organisieren.

\*

Gerne dekorieren wir die Saalstühle mit weissen Stuhlhussen. Für das Vorbereiten und anschliessende waschen der Hussen berechnen wir Ihnen CHF 10.00 pro Stuhl.

\*

Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü bei jedem Gedeck aufgelegt wird? Wir schreiben und drucken das Menü gerne für Sie. Eine Dienstleistung, die bei uns gratis ist.

\*

Haben Sie für Ihren Anlass Musik vorgesehen? Sollten es mehr als drei Musiker sein, bitten wir Sie, dem Verantwortlichen mitzuteilen, mit uns Kontakt aufzunehmen. So können wir mit ihm die Platzprobleme und die zugelassene Lautstärke diskutieren.

\*

Sehen Sie eine Gesellschaft mit Produktionen und Ansprachen vor, erleichtert uns ein Ablaufplan unsere Arbeit sehr und Sie haben die Gewähr, den richtigen Gang zur gewünschten Zeit einnehmen zu können.

\*

Um Sie erstklassig bedienen zu können, sollten wir spätestens drei Wochen vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer gewünschten Menüzusammenstellung sein. Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Wir bitten daher um eine telefonische Voranmeldung.

\*

Rund um den Bären und gegenüber dem Gasthof, beim „Bärenhof“ stehen Ihnen genügend Parkplätze gratis zur Verfügung.

\*

Wir bitten Sie uns die genaue Teilnehmerzahl spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz unserer Mitarbeiter richtig planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.

\*

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menu servieren können.

\*

Gerne beantragen wir für Sie, falls nötig, eine Verlängerung der Polzeistunde. Diese kann in unserem Hause um maximal 2 Stunden, also bis 0230 Uhr verlängert werden, wofür wir Ihnen CHF 180.-- pro Stunde für Personalunkosten verrechnen.

\*

Unsere Preise sind Nettopreise, also inkl. 8.0% MWSt. Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

\*

Wenn Sie nicht bar, mit EC-Direct oder mit Postcard bezahlen, teilen Sie uns bitte mit, an wen wir die Rechnung senden dürfen.

\*

Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.

\*

Hochzeitstorten oder andere Spezialtorten besorgen wir Ihnen gerne.

\*

Wir verrechnen Ihnen CHF 2.50 pro Gedeck für den Service, wenn Sie die Torte als zusätzliches Dessert planen.

\*

Verrechnung gemäss Rechnung der Konditorei plus CHF 5.50 pro Gedeck für den Service, wenn die Torte als Dessert gedacht ist.

\*

Friandises, Konfekt zum Kaffee, pro Person CHF 7.50

\*

Unser Gasthof bleibt jeweils am Montag und Dienstag geschlossen.

\*

Zum Abschluss müssen wir Sie auf zwei Verbote in unserem Hause aufmerksam machen:

- Feuerwerkskörper aller Art dürfen nicht im Areal des Gartens gezündet, beziehungsweise abgebrannt werden
- Wunderkerzen aller Art dürfen weder im Festsaal noch in einem anderen Raum abgebrannt werden

\*

## Sagen was man tut - tun was man sagt

In der heutigen Zeit ist Kochen auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen lieber Gast und den Lebensmitteln, die wir in unserem Hause verarbeiten.

Folgendes ist bei uns nicht nur eine Grundregel, sondern Alltag:

- Die Grösse der Portion und der Preis für die einzelnen Gerichte sind so berechnet, dass sie einem 3-Gang-Menü entsprechen (Salat, Hauptgang, Dessert).
- Der Hauptgang wird zweimal serviert (also mit Fleisch sowie allen Beilagen).
- Bei allen Rohstoffen, die wir verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität. Wo immer möglich, verwenden wir Produkte aus biologisch orientierten Betrieben.
- Unsere Gemüse kommen fast ausschliesslich aus der sogenannten integrierten Produktion

Unser Fleisch stammt aus folgender Herkunft

Kalbfleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver, regionaler Mast, zum Beispiel aus dem Emmental
Schweinefleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, grösstenteils von den Bauernhöfen aus unserer Umgebung
Rindfleisch	Wenn es die kulinarische Qualität erlaubt aus der Schweiz. Bei Entrecôtes und Filet verwenden wir auch Produkte aus Irland oder US Beef, welches unter Umständen mit Wachstumsförderer und Antibiotika behandelt sein kann.
Lammfleisch	Australien ist unsere Herkunftsland
Geflügel	Freilandgeflügel aus dem Seeland. Enten und Gänse aus französischer Boden und Freilandhaltung
Fische	Unsere frischen Fische beziehen wir von den Firmen Bianchi in Zufikon AG und Fideco in Murten FR. Wir werden täglich beliefert! Die lebendigen Bachforellen beziehen wir bei Familie Hostettler, Fischzucht in Krälligen

### Herzlichen Dank,

dass Sie sich die Zeit genommen haben, diese Zeilen zu lesen.  
Wir sind überzeugt, dass Ihr Anlass ein positives Erlebnis sein wird!

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht und stehen Ihnen für weitere Angaben  
und Auskünfte jederzeit gerne beratend zur Verfügung.

Damit das Kochen und Essen weiterhin Kultur, Leidenschaft  
und Genuss sind und bleiben.

## Herzlich willkommen zum Aperitif

<b>Kalte Häppchen</b>		CHF
Utzenstörfer EXPO Züpfle	pro Person	3.00
Pommes Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Person	1.80
Mundgerechte Häppchen serviert: auf	pro Stück	3.00
➤ Baguette		
➤ im Gläschen		
➤ im Löffel		
➤ am Spiesschen		
Rauchlachs, Crevetten, Tomaten mit Mozzarella, Rohschinken mit Melone, Rinds-Tatar, Siedfleischterrine, Roastbeef, Vitello tonnato		
Gemüsedips mit verschiedenen, leichten Saucen	pro Person	4.50

## Warmer Fingerfood

Gemischtes Blätterteiggebäck	5 Stk pro Person	6.50
Blätterteiggebäck mit Schinkengipfeli		8.50
Spiesschen, kurz gebraten: Rind, Lamm, Poulet, Kalb mit diversen Saucen	4 Stk pro Person	7.00
Früchte Bowle, nach Saison, mit Alkohol	pro Person	9.50
Früchte Bowle, nach Saison, ohne Alkohol	pro Person	7.50

## Mitternachtsverpflegung

Basler Mehlsuppe		7.50
Ungarische Gulaschsuppe		9.00

## Kalte Vorspeisen

### Appetitanregende Botschafter

	CHF
<b>Leckerein aus der Bären-Küche</b> Flusskrebscocktail, Thunfisch im Sesammantel, Thai-Curry Süppchen	21.00
<b>Praline von den Entenleber</b> serviert auf Apfelchutney, dazu Brioche und Butter	22.50
<b>Vitello-tonnato *Acquarello*</b> Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und kleinem Salatsträusschen	17.00
<b>Magatello</b>	18.00
<b>Kalbfleischpastete</b> mit Dörraprikosen, Aprikosenchutney und kleinem Salat	18.00
<b>Rindsinvoltini</b> Tranchen von rosa gebratenem Rindsentrecôte, gefüllt mit Sauerrahm, serviert mit mediterranem Artischockensalat	19.50
<b>Chartreuse von grünen Spargeln</b> (Saison) auf Tomatenvinaigrette mit Basilikum	17.00
<b>Pfefferlachs</b> auf Kartoffelscheiben, serviert mit dreierlei Saucen	19.50
<b>Rauchfischkarussell</b> Lachs, Forelle, Makrele, Stör, Thuna, Meerrettichschaum, Brioche und Butter	19.50
<b>Avocadotimbale</b> Avocadotürmchen mit geräuchertem Forellenfilet, Brioche und Butter	18.50
<b>Landshuter Bachforellenterrine</b> Delikate Terrine von geräucherten Forellenfilets im Zucchettimantel	19.50
<b>Gourmetteller</b> Eine Auswahl an delikatsten Köstlichkeiten wie Galantine, Terrine, Lachs, Crevetten, Mousse, Bündnerfleisch, je nach Saison, Brioche und Butter	24.50

Weitere Vorspeisen wie Melonen, Spargeln, Wildterrinen etc  
je nach Saison

## Suppen

Frisch zubereitete Suppen haben das ganze Jahr Saison.  
Wählen Sie aus folgenden Vorschlägen:

<b>Klare Suppen</b>	8.00
Kräftige Fleischsuppe mit Käsegebäck und Einlage nach Ihrer Wahl: Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen, Gemüsewürfelchen	
<b>Gebundene Suppen / Cremesuppen</b> (je nach Saison)	9.00
Gerstensuppe, Minestrone, Karotten-Ingwer-Creme, Maiscreme, Broccolicreme, Petersiliencreme, Selleriecreme, Tomatencreme, Spargelcreme, Kressecreme, Kürbiscreme	
<b>Spezialsuppen</b>	
Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry oder Mark	9.50
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüsebrunoise	9.50
Gebundenes Fischsüppchen mit Forellenfilets und Safranfäden	11.00
Solothurner Wy-Süppi	12.00
Thai-Currysuppe mit Riesencrevette	12.00
<b>Kalte Suppen</b> / für heissen Sommertage	
Vichyssoise Kartoffel – Lauchcreme	8.00
Gazpacho rassige Peperoni-Gurkensuppe	8.00
Melonenkaltschale mit Portwein	8.00

## Salate

frisch, knackig, gesund, saisongerecht

Bunter, saisonaler Blattsalat mit Brotcroutons und Ei	8.00
dieser Saisonsalat, ergänzt mit einer Beilage, ist eine ausgezeichnete Vorspeise	
mit sautierten Kalbsleberstreifen	16.50
mit pochiertem Lachs	17.00
mit sautierten Eglifilets	19.00
mit gebratenen Riesencrevetten	21.00

### Saisonale Spezialsalate

Klassischer, gemischter Salat	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	12.00
Nüsslisalat *Mimosa* (Brotcroutons, Ei, Speckwürfeli)	12.00

## Warme Vorspeisen und Fische

Geheimtipp für Geniesser

CHF

### Pasta und Blätterteiggerichte

<b>Milkenpastelli</b> nach traditioneller Art, an leichter Weissweinsauce	16.50
<b>Saisonale Tortelli mit Füllung nach Ihrer Wahl</b> Steinpilze, Trüffel, Käse, Tomaten-Rucola, Crevetten	16.50
<b>Waldpilzcannelloni</b> leichte Cannelloni mit Waldpilzen an Rahmsauce	17.50

### Süsswasserfische

<b>Forelle blau</b> 1 Stück Utzenstörfer Bachforelle blau, Salzkartoffeln und Haselnussbutter	29.50
<b>Forellenfilet an Weissweinsauce</b> Gedämpft, mit Trockenreis und Gemüsetürmchen	19.00
<b>Eglifilets gebraten</b> auf Blattspinat mit schäumender Butter und Petersilienkartoffeln	19.00
<b>Zanderfilets</b> kurz gebraten, serviert auf Limettenrisotto und Weissweinsauce	19.00

### Salzwasserfische und Krustentiere

<b>Scampi an Proseccoschaum</b> knackig sautiert, auf Limettenrisotto	24.00
<b>Seezungenfilets „Philipp“</b> an sämiger Weissweinsauce mit Fischfleuron, Trockenreis	22.00
<b>Seeteufelmedaillon im Brickteig</b> in luftiger Teighülle auf Petersilienschaum	21.00
<b>Jakobsmuscheln</b> am Zitronengrasspiess, auf Wok-Gemüse, mit Thai-Curry Sauce	21.00

Besprechen Sie weitere Saisonvorspeisen wie  
Spargeln, Pilze oder Wild mit uns



## Aus der bürgerlichen Küche

### Menus mit Kalbfleisch

#### Nr. 01, CHF 38.00

Wienerschnitzel  
Pommes frites  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

#### Nr. 03, CHF 38.50

Piccata Milanese  
Tomatensauce  
Safranrisotto  
Erbsen in Butter  
\*\*\*

#### Nr. 05, CHF 38.00

Kalbshaxe (Osso buco)  
„Cremolata“  
Spätzli  
Mischgemüse  
\*\*\*

#### Nr. 07, CHF 51.00

Glasierter Kalbshohrücken  
Estragon-Rahmsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

#### Nr. 09, CHF 56.00

Kalbssteak im Steinpilz-Mantel  
Leichte Portweinsauce  
Gratin dauphinois  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

#### Nr. 11, CHF 59.00

Kalbsrücken „Basler Art“ (ab 25 Personen)  
Morchelrahmsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

#### Nr. 02, CHF 41.00 (bis max. 25 Gäste)

Geschnetzeltes Kalbfleisch  
an sämiger Rahmsauce  
Rösti  
\*\*\*

#### Nr. 04, CHF 39.50 (bis max. 25 Gäste)

Geschnetzeltes Kalbfleisch  
an rassiger Currysauce  
Orientalischer Reis  
Früchtebeilagen  
\*\*\*

#### Nr. 06, CHF 39.50

Kalbsrahmschnitzel  
mit Champignons  
Hausmachernudeln  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

#### Nr. 08, CHF 56.00

Kalbscarrée am Stück gebraten  
Morchelrahmsauce  
Hausmachernudeln  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

#### Nr. 10, CHF 51.00

Glasierter Kalbscaréebraten und  
grilliertes Poulet  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

## Menus mit Rindfleisch

### Nr. 12, CHF 42.00

Gespickter Rindsschmorbraten  
Speckchips, Brotcroutons, Champignons  
Kartoffelstock  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

### Nr. 14, CHF 59.00

Chateaubriand vom Grill  
Sauce béarnaise  
Bratkartoffeln  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

### Nr. 16, CHF 54.00

Angus Entrecôte Château  
Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

### Nr. 13, CHF 60.00

Zwei Filets gebraten (Kalb und Rind)  
Estragonsauce / Rotweinsauce  
Mandelkroketten  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

### Nr. 15, CHF 59.00

Rindsfilet im Teig gebraten  
Kräftige Rotweinsauce  
Bratkartoffeln  
Glasiertes Marktgemüse  
\*\*\*

### Nr. 17, CHF 54.00

Roastbeef englische Art  
Sauce béarnaise  
Kleine Bratkartoffeln  
Gemüse vom Markt  
\*\*\*

## Menus mit Schweinefleisch

### Nr. 18, CHF 48.00

Emmentaler Schweinsfilet  
im Ofen gebraten  
Calvadossauce und Apfelperlen  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

### Nr. 19, CHF 35.00

Schweinschals im Ofen gebraten  
Gebundener Jus  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

## Menus mit Lammfleisch

### Nr. 20, CHF 36.00

Emmentaler Lammvoressen  
Safransauce  
Kartoffelstock  
Glasiertes Wurzelgemüse  
\*\*\*

### Nr. 21, CHF 46.00

Lammcarré in der Kräuterkruste  
Pommery-Senf Sauce  
Lyonerkartoffeln  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

## Menus mit Geflügel

### Nr. 22, CHF 38.00

Geschmortes Hähnchen  
an kräftiger Rotweinsauce  
„Bürgerliche Art“  
Spätzli oder Gemüserisotto  
\*\*\*

### Nr. 23, CHF 42.00

Seeländer Pouletbrüstchen gebraten  
Rahmmorcheln  
Hausmachernudeln  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

## Menus mit verschiedenen Fleischsorten

### Nr. 24, CHF 45.00

Kalbs- und Schweinsbraten  
aus dem Ofen  
Fleischjus  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebeilage  
\*\*\*

### Nr. 25, CHF 46.00

Reiche Bernerplatte (ab 20 Personen)  
7 Sorten Fleisch und Markbein  
Salzkartoffeln, Sauerkraut,  
zweierlei Rüebli und Dörrbohnen,  
mit Fleischsuppe /ohne Salat  
\*\*\*

## Menus mit Fisch

### Nr. 26, CHF 48.00

Skrei im Olivenöl gebraten  
Curryrisotto  
Wokgemüseisotto  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

### Nr. 27, CHF 52.00

Gedämpfte Seezungenfilets  
Proseccoschaum  
Mousselinekartoffeln  
Glasiertes Marktgemüse  
\*\*\*

Natürlich bereiten wir Ihnen auch gerne Buffets (Salat-, Vorspeisen-, Bauern-, spezielle Themen-Buffets) und Steh-Lunches zu. Besprechen Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen mit uns.

Anhand von frischen Saisonprodukten und Ihren Preisvorstellungen stellen wir Ihnen gerne ein feines, mehrgängiges Menu Gourmet nach Ihren speziellen Wünschen zusammen.

Die Stärkebeilagen (Kartoffeln, Reis, Nudeln, Spätzli etc) zu den einzelnen Menus können beliebig ausgetauscht werden.

Wünschen Sie Gratin dauphinois an Stelle der vorgesehenen Kartoffeln verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.50 pro Gedeck.

## Unsere Desserts – Hausspezialitäten

<b>Apfelkuchen *Bärenkuchen*</b>	pro Kuchen	29.00
Weitere Kuchen je nach Saison: Erdbeer, Aprikosen, Zwetschgen, Birnen oder Nidle		
<b>Bärechöpfli</b>		10.50
Mandelbavarois mit Früchten, Beeren und Rum		
<b>Sorbetteller mit Früchten</b>		14.00
vier verschiedene Sorbets mit den entsprechenden Früchten		
<b>Dessert-Karussell</b>		15.00
eine Auswahl von feinen, saisongerechten Köstlichkeiten		
<b>Vacherin glacé</b>		16.00
Hausgemachte Vacherintorte mit Glace, garniert mit Früchten		
<b>Isabelle mit Glace</b>		16.00
Mandelbiscuit mit Früchten (Saison), Vanillesauce und Rahm		
<b>Frischer Fruchtsalat, Glace, Schlagrahm</b>		16.00
einzeln in Schüsseln, serviert à discretion		
<b>Dessertbuffet mit Käseplatte (ab 20 Personen)</b>		24.00

## Eine Auswahl von beliebten Klassikern

<b>Caramelchöpfli mit Rahm</b>	9.00
<b>Gemischte Glace mit Rahm</b>	8.50
<b>Gebrannte Creme mit Schlagrahm</b>	9.00
<b>Meringues mit Rahm</b>	9.00
<b>Meringues glacées</b>	11.00
<b>Coupe Danmark</b>	12.00
<b>Eiscafé mit Baselbieter Kirsch</b>	11.00
<b>Sorbet mit Vodka</b>	12.50
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	11.50
<b>Mousse au chocolat „Black &amp; White“</b>	14.00
<b>Käseplatte mit Nussbrot, Birnen, Trauben und Nüssen</b>	14.00

Besprechen Sie weitere saisonale Desserts wie  
Erdbeeren, Himbeeren, Melonen, Vermicelles etc mit uns!

## Checkliste für Ihren Anlass

<b>Datum:</b>		<b>Name:</b>	
<b>Anzahl:</b>		<b>Adresse:</b>	
<b>Ankunft:</b>			
<b>Apero:</b>		<b>Anlass:</b>	
<b>Essen:</b>		<b>Telefon:</b>	
<b>Lokal:</b>		<b>Mail:</b>	

<b>M E N U / Preis</b>	Apéro: Food	
	Apéro: Getränke	
	Weisswein: Weinkarte	
	Rotwein: Weinkarte	
	Mineral: mit/ohne Gas	
	Café: Expresso, Tee	
	Digestifs: auf Wunsch	
	Bier: Burgdorfer/Fass	
	Tische: Tischform Bestuhlung	
	Deko: Blumen, Kerzen, Gärtner	
	Menukarte: Format	
	Text: Logo	
	Musik: Anzahl Musiker Verpflegung	
Vegetarier: Allergiker		
Kinder: Bestellen am Tisch		
Diverses: ➤ Leinwand ➤ Prokischreiber ➤ Produktionen ➤ Inkasso		