

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Das Gasthof-Team freut sich Euch, liebi Gescht, e glungene Ufenthalt z'bereite.

**KEIN ESSEN KANN MEHR FREUDE BEREITEN, ALS WIE ES LIEBE
EMPFANGEN HAT BEI SEINER ZUBEREITUNG. EMIL STALDER**

Üsi Chuchichefin Sandy Schnetzler mit Ihrem Team, setzt dä Gedanke i Tat um.

DR LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Dr Landgasthof Schönbühl isch vo 1844-1846 mit Sandstei us em naheliegende Krouchthal erbout worde. Unter em Bode befinde sich doppelt sovieli Sandsteiquader wie über dr Erdoberflächi. Das lehrt üs d'Choufbeile us em Jahr 1846.

Hüt im Jahr 2011 isch die 5. Generation vo dr Familie Gerber am Wirte. Genau sit 1897, das heisst sit 114 Jahr, tüe Euch Mitglieder vo de Familie **Gerber-Blaser, -Urfer, -König, -Wyss und -Fuhrer** u ihri Mitarbeitende im Landgasthof z'Schönbühl begrüsse u verwöhne.

Sit em 28. Mai 1999 si mir in ere **Oase der Ruhe**. D'Hauptstrass führt jetzt düre Tunnel u überlat üs e schmucki Umgäbig u e tolli Läbensqualität. Dr Brunne vor em Hus wird zum Läbesnärv vom Gasthof u vo üsere Familie.

Mir freue üs Euch zu Hochzyte, Geburtstäg oder anderi Familiefesch, Gsellschaftsaläss, Konferenze, u Seminar dörfe z'verwöhne.

Üsi Stube heisse: Gaststube, Moosseestube, Familiestube, Grauholzstube, Trachten- u Cheminéeestube, Bärswilstube und Bernbrunnesaal. Dert isch Platz für 10-120 Persone.

Gästezimmer heimer o: Üsi zwölf Zimmer si alli mit Bad/Dusche, WC, Radio, Farbfernseher und Direktwahltelefon und WLAN (kostenpflichtig) usgestattet.

Was o immer Dir für e **Wunsch** heit, was o immer Eues **Budget** zuelat, teilet üs die Wunsch mit. Mir tüe Euch gärn mit eme günstige oder exklusive Menü verwöhne.

WIEDERCHO ZÄHLT FÜR ÜS - U NID DR PRIS

Mir biete em eifache wi o am aspruchsvolle Gast e gepflegti u abwächsligrichi Chuchi. Liechti u vegetarische Kost si für üs e **Sälbstverständlichkeit**. Gärn serviere mir Euch o es Fisch-, es Vegetarisches- oder es Gourmetmenü ganz nach Euem Gschmack. Ebeso verwöhne mir Euch mit üsne usgsuechte Spezialitäre us em Wykeller.






RÄUMLICHKEITEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

PARTERRE - RESTAURANT

Gaststube	30
Moosseestube	25
Familiestube	10
Grauholzstube	36

Gerne decken wir Ihnen auch im Parterre-Restaurant einen für Ihren Anlass entsprechenden Festtisch. Fragen Sie bitte nach den Möglichkeiten.

1. STOCK - SAAL UND STUBEN

Bestuhlung Raum	Block 	Längs 	U-Form 	Rund 	Seminar 	Miete ½ Tag	Miete 1 Tag
Bernbrunnensaal 17m x 10.5m	min. 40 max. 50	40 120	40 60	40 120	40 60	150.--	250.--
Trachtenstube 9m x 5.5m	10 26	10 24	10 28	20	8 12	80.--	90.--
Cheminéestube 7.5m x 5.5m	10 20	10 24	10 20	20	8 12	70.--	80.--
Trachten und Cheminéestube 16.5m x 5.5m	10 36	10 50	20 60	20 50	12 24	90.--	120.--
Bäriswilstube 5.5m x 3.2m	6 14	6 14	10	10	-	60.--	70.--

Die Miete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Essen serviert werden darf.
(Minimum an Personen und Menüpreis)

SEMINARE UND VERSAMMLUNGEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Bei Sitzungen und Versammlungen berechnen wir Ihnen die Saalmiete nach der Tabelle auf der Seite RÄUMLICHKEITEN.

Die Miete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Essen serviert werden darf. (Minimum an Personen und Menüpreis)

SEMINARHILFSMITTEL

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.6% MWST

Neu: WLAN by Swisscom (kostenpflichtig)

Hellraumprojektor und Leinwand	40.00	Grossleinwand	200.00
Lautsprecheranlage	60.00	TV/Video	180.00
Flipchart / Pinwand	25.00	Beamer	60.00/90.00

Andere Hilfsmittel können wir Ihnen zum Selbstkostenpreis auf Bestellung besorgen.

SEMINARPAUSCHALE

SEMINARPAUSCHALE I À 68.50 PRO PERSON

Inklusive: Liter Mineral während der Sitzung

Kaffeepause am Morgen mit Kaffee, Orangensaft und Gipfeli

Mittagessen mit Tagesuppe und Tagesteller I

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Orangensaft, Cake und Früchten

Raummiete Hellraumprojektor und Leinwand

Benützung der gesamten Infrastruktur ohne Beamer

SEMINARPAUSCHALE II À 79.50 PRO PERSON

Inklusive: Liter Mineral während der Sitzung

Kaffeepause am Morgen mit Kaffee, Orangensaft und Gipfeli

Mittagessen mit Tagesuppe, Tagesteller II und Dessert

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Orangensaft, Cake und Früchten

Raummiete Hellraumprojektor und Leinwand

Benützung der gesamten Infrastruktur ohne Beamer

ZIMMERPREISE IM LANDGASTHOF

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.6% MWST und einem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

	Dusche	Bad
Einzelzimmer	109.00	125.00
Doppelzimmer	189.00	198.00
Dreibettzimmer	249.00	269.00

SEMINARPAUSCHALE MIT ÜBERNACHTUNG IM HOTEL

	Seminarpauschale I		Seminarpauschale II	
	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Pauschale mit 1 Übernachtung	229.00	219.00	249.00	233.00

Im Preis pro Person sind inbegriffen:

Seminarpauschale I oder II, Nachtessen (phantasievolles 4-Gang Menu à ca. CHF 55.--) und die Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer.

Übrigens:

Unweit des Landgasthofs befindet sich das Solbad Schönbühl. Nach einem anstrengenden Tag das Ideale zum Entspannen.

DAS A B C IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis während Ihres Aufenthalts in unserem Haus zu ermöglichen, fügen wir auf dieser Seite unsere Infos zum Landgasthof und die allgemeinen Geschäftsbedingungen an.

ÄNDERUNGEN

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche mit. Wir werden keine Mühe scheuen, damit Ihr Anlass zum unvergesslichen Erlebnis wird. *Eine Änderung der **Teilnehmerzahl** muss spätestens **24 Std.** vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen **50%** des Menüpreises.*

BLUMEN UND DEKOR

Gartenblumen, sofern im eigenen Garten vorhanden, werden offeriert. Vom Floristen gesteckte Arrangements werden zum Selbstkostenpreis verrechnet.

DETAILABSPRACHE

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie **spätestens 14 Tage** vor dem Anlass einen Termin für die Detailabsprache mit Herrn oder Frau Gerber. Telefon: 031 859 69 69 Fax: 031 859 69 05 E-Mail: info@gasthof-schoenbuehl.ch

KONTAKTPERSONEN

Familie Gerber

MENÜ

Die Menükarten zum Essen werden bei uns im Fotokopierverfahren hergestellt. Für Kunstdrucke oder spezielle Verfahren teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

*Wir bitten Sie pro Bankett **ein Menü** auszuwählen. Die Gerichte und zusammengestellten Menüs in dieser Dokumentation servieren wir **Ihnen ab 10 Personen des gleichen Gerichtes.***

PARKPLÄTZE

60 Gratisparkplätze stehen Ihnen zur Verfügung. Taxpflichtige Standplätze befinden sich im Parkhaus Zentrum 2 unterhalb der Dennerfiliale oder auf dem Bahnhofareal.

PREISE

Unsere Preise sind verbindlich und beinhalten sämtliche Abgaben inkl. MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise anzupassen.

STUHLHUSSEN

Unsere tollen, weissen Stuhlhusen stellen wir Ihnen für CHF 7.50 pro Stuhl und Anlass zur Verfügung.

TISCHORDNUNG

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räume persönlich. Beachten Sie bitte unseren Hausprospekt.

ÜBERNACHTUNG

Gerne reservieren wir für Sie ein heimeliges Hotelzimmer. Alle sind neu renoviert und ausgestattet mit Dusche/Bad, WC, Telefon, TV sowie WLAN (kostenpflichtig).

VERLÄNGERUNG

Ab 00:30 Uhr wird zusätzlich die Überzeitbewilligung sowie pro ServicemitarbeiterIn und Stunde CHF 50.00 verrechnet.

ZAHLUNGSART

Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein
Kreditkarten: EC-Direct, Postcard, Eurocard, Visa, Master Card

ZAHLUNGSFRIST

Innerhalb 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weinflaschen wird ein Zapfengeld von CHF 19.50 pro Flasche verrechnet.

UNSERE CHECKLISTE FÜR IHR BANKETT

Was wir von Ihnen wissen möchten:

Adresse:	Rotwein:
Telefon:	Wasser:
Datum:	Kaffee:
Personenzahl:	Spirituosen:
Erwachsene	Menüdruck:
Kinder	Tischordnung:
Art des Anlasses:	Dekoration:
Ankunft:	Rednerpult:
Lokal:	Leinwand:
Apéro:	Hellraumprojektor:
Apéro Beilage:	Lautsprecheranlage:
Essenszeit:	Beamer
Menü:	Verlängerung:
Getränke:	Bemerkungen:
Weisswein:	Rechnung:

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

KALTE VORSPEISEN

	CHF
Hausgemachte Geflügelleberterrine	12.50
Berner Trocken- und Rauchfleischsteller	13.50
Hübsch garnierter Vorspeisenteller	16.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	16.50
Geräucherte Fischvariation	17.50
Hausgemachtes Rauchlachsmousse mit Toast	13.50
Geräucherte Entenbrust mit Salaten garniert	14.50

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe	5.50
Kraftbrühe mit Brotwürfeli, Flädli oder Gemüsestreifen	5.50
Kraftbrühe mit Mark	8.50
Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstängeli	8.50
Ankebröchlisuppe	8.50
Tomatencremesuppe mit Wodka	8.50
Cremesuppe	6.50

SALATE

	CHF
Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	9.00
Kleiner gemischter Salat	7.50
Fantasiesalat ab	13.50
Reichhaltiges Salatbuffet mit Züpfe	15.50

WARME VORSPEISEN

	CHF
Bernerkrapfen mit Lauchrahm und Berner Zungenwurst	14.50
Forellenfilet mit frischen Kräutern	15.50
Forellenfilet mit feiner Rotweinsauce und Speck	15.50
Eglifilets Müllerinart mit Mandeln	17.50
Seezungenfilets mit Crevetten und Champignons	18.50
Feines Fischpastetli	16.50
Blätterteiggebäck mit Lauchrahm und Morcheln	16.50

REGIONALE SPEZIALITÄTEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

Vorspeisen

Chindbettisuppe **CHF 8.50**

Bärnerkrapfe mit
Lauchrahm u
Bärner Zungenwurst **CHF 14.50**

Gedämpftes Forellenfilet
mitere Rotwisaucе, Späck u
Salzhärdöpfu **CHF 15.50**

Buffets

Bernerbuffet **CHF 68.50**
im Kupfergeschirr serviert

Bauernbuffet
Beinschinken im Brotteig **CHF 51.50**

oder

Schweinsfilet im Blätterteig **CHF 55.50**
Härdöpfugratin
Saisongmües

Hauptgerichte

Warmi Hamme mit **CHF 24.50**
Bernerrösti u Öpfuschnitze

Kalbszüngli mit **CHF 23.00/33.00**
Kapernsauce, Härdöpfutätschli

Emmentaler **CHF 25.50/35.50**
Lammvoessen, Härdöpfustock

Suure Mocke **CHF 26.50/37.50**
mit Rotwisaucе,
huusgemachti Spätzli

Gmischti Fleischplatte mit **CHF 29.50/44.50**
Kalbs-, Schweinsbraten u
bratenem Poulet, Härdöpfukroketten

Richhaltigi **CHF 28.50/44.50**
Bärnerplatte mit Fleischsuppe

Schweinsfilet Hofstatt **CHF 32.50/44.50**
uf emene Öpfubett mit Calvados-
sauce, Härdöpfugratin

Ratsherrenteller **CHF 34.50/48.50**
Kalbsmedaillons mit Morchelsauce,
Ankenudeln

Süssspeisen

Grossis Brönnti Creme mit Schlüferli **CHF 8.00**

Mandelkörbli Surprise **CHF 12.00**

Schönbüehler Meringue mit Nidle **CHF 8.50**

Karamelchöpfli garniert **CHF 8.00**

HAUPTGERICHTE IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

Kalbfleisch

MENÜ 1 CHF 26.00/37.50

Gekochtes Kalbsgeschnetzeltes,
Bernerrösti

MENÜ 2 CHF 28.50/36.00

Emmentaler Kalbsvoressen,
Kartoffelstock

MENÜ 3 CHF 28.50/42.50

Kalbpiccata Mailänderart mit Tomatensauce,
Butterspaghetti

MENÜ 4 CHF 28.50/41.50

Kalbsmédaillons mit Pfirsich und Rahmsauce,
Trockenreis

MENÜ 5 CHF 34.50/47.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art,
Bernerrösti

MENÜ 6 CHF 34.00/49.50

Kalbs-Saltimbocca Romana mit Marsalasaucе,
Safranrisotto mit Steinpilzen

MENÜ 7 CHF 34.50/48.50

Kalbsmédaillons mit feiner Morchelrahmsauce,
Nudeln mit Mohn

MENÜ 8 CHF 35.50/48.50

Kalbskarreebraten „Gasthof“ mit einer rassigen
Pfefferrahmsauce, Pfirsich und Trockenreis

MENÜ 8A CHF 27.00/37.50

Kalbsbraten mit Bratenjus,
Kartoffelgratin

MENÜ 8B CHF 34.00/46.50

Kalbshohrückensteak mit Calvadosauce,
Bratkartoffeln

Rindfleisch

MENÜ 9 CHF 27.50/39.00

Siedfleisch mit warmer Meerrettichsauce,
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

MENÜ 10 CHF 26.50/37.50

Blitzloch Rindsschmorbraten,
hausgemachte Spätzli

MENÜ 11 CHF 27.00/35.00

Rindshohrückenfilet am Stück gebraten
mit herrlicher Café de Paris Sauce,
Kartoffelkroketten

MENÜ 12 CHF 33.00/44.00

Herrlich rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise
und Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin

MENÜ 13 CHF 42.50/55.50

Rindsfilet mit feiner Pfefferrahmsauce,
Kartoffelkroketten

Gemüsebeilage zusätzlich CHF 3.50/7.00

- | |
|---|
| 1. Preis = Tellerservice |
| 2. Preis = Plattenservice (2. Service mit Fleisch und Beilage) |

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

Schweinefleisch

MENÜ 14 CHF 18.50/27.50

Schweinsgeschnetzeltes mit sämiger
Champignonsrahmsauce, Butternudeln

MENÜ 15 CHF 20.50

Schweinsragout Jägerart,
Kartoffelstock

MENÜ 16 CHF 22.50/31.50

Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinshalsbraten,
Kartoffelkroketten

MENÜ 17 CHF 26.50

Mit Tomaten und Käse überbackenes
Schweinssteak,
Kartoffelgratin

MENÜ 18 CHF 29.50/41.50

Schweinsfiletpiccata Mailänder Art mit
Tomatensauce, Butterspaghetti

MENÜ 19 CHF 27.00/38.00

Schweinskarreebraten mit Pilzsauce,
Kartoffelgratin

MENÜ 20 CHF 32.50/44.50

Feines Schweinsfilet Hofstatt auf einem Apfelbett
mit Calvadossauce, Kartoffelgratin

Lammfleisch

MENÜ 21 CHF 25.50/35.00

Lammrückenfilet mit Kräutersauce,
Kartoffelgratin

MENÜ 22 CHF 27.50/36.50

Lammgigot mit frischen Kräutern,
Bratkartoffel

Geflügelfleisch

MENÜ 23 CHF 22.00/30.50

Gebratene Pouletbrust mit Peperonistreifen,
Butternudeln

MENÜ 24 CHF 27.50/39.00

Pouletbrust-Saltimbocca mit Marsalasaucе,
Safranrisotto

MENÜ 25 CHF 23.50/34.50

Pouletbrust mit rassiger Currysauce
garniert mit Früchten, Trockenreis

MENÜ 26 CHF 31.50/49.50

Perlhuhnbrustfilet mit feiner Orangensauce,
Wildreismix

Gasthof Spezialität

MENÜ 27 CHF 58.50

Die drei Filets Favorit mit Morchel-, Pfeffer- und
Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten,
Gemüseplatte

LEICHT UND GESUND IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

Fischgerichte

MENÜ 30 CHF23.50/35.00

Pochierte Lachstranche mit herrlicher Dillsauce,
Reis, Tomate mit Kräutern

MENÜ 31 CHF 25.50/36.50

Gratinierte Seezungenfilets, Salzkartoffeln,
Blattspinat

MENÜ 32 CHF 27.50

Forellenfilets Gasthof mit Rotweinsauce und
Speck, Trockenreis

MENÜ 33 CHF 34.00/43.50

Eglifilets Müllerinart mit Mandeln,
Salzkartoffeln

Vegetarisch

MENÜ 34 CHF 19.50

Mit Tomaten und Käse überbackene Rösti und
schwarzen Oliven

MENÜ 35 CHF 19.50

Maccaroni mit feinen Äpfelschnitzen, gedünsteten
Zwiebeln und Rahmsauce

MENÜ 36 CHF 24.50

Gemüseteller mit frittierten Quornstäbli,
Ei, Früchten und Kartoffelkroketten

LEICHTE MENÜS TELLERGERICHTE

4 GANG MENU CHF 54.50

Im Haus marinierter Graved Lachs
Toast und Butter

—•••—
Kraftbrühe mit Flädli

—•••—
Reich garnierter Gemüseteller
Kartoffelkroketten

—•••—
Mandelkörbli Surprise

4 GANG MENU CHF 57.50

Saisonaler Fantasiesalat

—•••—
Gratinierter Fischragout
Gemüsereis

—•••—
Feine Käseauswahl

—•••—
Hausgemachtes Karamelköppli

6 GANG MENÜ CHF 63.50

Gemüseflan mit Kräuter-Quarktip

—•••—
Kraftbrühe mit Flädli

—•••—
Blätterteiggebäck
mit Lauchrahm und Morcheln

—•••—
Eglifilets Müllerinart mit Mandeln
Salzkartoffeln
Gemüseschiffchen

—•••—
Aromatischer Käseteller

—•••—
Frische Saisonsorbets

ZUSAMMENGESTELLTE FESTMENÜS

ab 10 Personen des gleichen Menüs

4 GANG MENU CHF 73.50/88.00

Geräucherter Wildlachs
Toast und Butter

—◆◆◆—
Kraftbrühe mit Flädli
und Blätterteigstängeli

—◆◆◆—
Kalbskarreebraten mit Äpfeln
Calvadossauce
Kartoffelkroketten
Saisongemüse

—◆◆◆—
Mandelkörbli Surprise

4 GANG MENÜ CHF 88.50

Klare Ochsenschwanzsuppe

—◆◆◆—
Pochiertes Forellenfilet mit
Kräutersauce auf Gemüsestreifen

—◆◆◆—
Die drei Filets Favorit
Kartoffelkrapfen
Gemüsebukett

—◆◆◆—
Grand Marnier Halbgefrorenes

5 GANG MENU CHF 82.50/91.50

Kraftbrühe mit Sherry

—◆◆◆—
Pochierte Seezungenfilets
mit Champignons und Crevetten, Reis

—◆◆◆—
Fantasiesalat

—◆◆◆—
Herrlich rosa gebratenes Roastbeef mit
Café de Paris und Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsebeilage

—◆◆◆—
Frische Sorbets mit
feinen Früchten

5 GANG MENÜ CHF 78.50/93.50

Geräuchertes Forellenfilet
Toast und Butter

—◆◆◆—
Kraftbrühe mit Eierstich

—◆◆◆—
Fantasiesalat

—◆◆◆—
Gebratenes Rindsfilet mit
feiner Trüffelsauce
Bratkartoffeln
Saisongemüse

—◆◆◆—
Hausgemachtes Karamelköpfli

6 GANG MENÜ PERLUHN CHF 77.50 / RINDSFILET 91.50

Hausgemachtes Rauchlachsmousse
Toast und Butter

—◆◆◆—
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

—◆◆◆—
Blätterteiggebäck mit Lauchrahmgemüse
und Berner Zungenwurst

—◆◆◆—
Perlhuhnbrust mit feiner Orangensauce
oder

Am Stück gebratenes Rindsfilet
Café de Paris und Béarnaise Sauce
Pommes Savoyard
Saisongemüse

—◆◆◆—
Käseteller mit Berner Spezialitäten

—◆◆◆—
Rotweibirnen mit Zimtglace

Gerne servieren wir Ihnen auch unser aktuelles Gerbermenü für ca. CHF 55.00 oder
stellen Ihnen einen Business-Lunch für ca. CHF 45.00 zusammen.

FEINE BUFFETS

IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Diese Buffets servieren wir Ihnen ab 20 Personen

BAUERNBUFFET

Saisonales Salatbuffet
reich garniert

Beinschinken im Brotteig
oder

Schweinsfilet im Blätterteig
oder

Rindsfilet Wellington
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Buffet mit Beinschinken CHF 51.50

Buffet mit Schweinsfilet CHF 56.50

Buffet mit Rindsfilet CHF 63.50

BERNERBUFFET

IM KUPFERGESCHIRR SERVIERT

Währschafte Fleischsuppe

Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck,
Berner Zungenwurst, Wienerli, Schnörli,
Rindszunge und Markbein
Sauerkraut, grüne Bohnen, Berner Rüepli
und Salzkartoffeln

Preiselbeeren, Essigzwiebeln, Gurken
und süss-saure Zwetschgen

Käse aus der Region vom Jumi

Brönnti Creme, Schlüferli, Fruchtsalat,
Glacen, Meringues und Nidle, Kirschtorte,
Früchtekorb

CHF 69.50

GOURMETBUFFET

Berner Trockenfleisch, Rohschinken,
Rauchlachs, Schinkenrollen, gefüllte
Tomaten und Eier, knackige Saisonsalate

Rosa gebratenes Lammrippenstück
oder

Grilliertes Rindsfilet
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Käseplatte
Brönnti Creme, Schlüferli, Charlotte royale,
Fruchtsalat, Sorbets, Meringues und Nidle,
Zuger Kirschtorte, Früchtekorb

Buffet mit Lammracks CHF 79.50

Buffet mit Rindsfilet CHF 92.50

KLASSISCHES BUFFET

Berner Trockenfleisch, hausgemachte
Terrine, Hauspastete, Rauchlachs, gefüllte
Tomaten und Eier, knackige Saisonsalate

Herrliches Roastbeef am Spiess
Saftiger Beinschinken

Kartoffelgratin
Gemüseplatte

Käseplatte
Brönnti Creme, Schlüferli, Charlotte royale,
Fruchtsalat, Sorbets, Meringues und Nidle,
Zuger Kirschtorte, Früchtekorb,
Früchtekuchen

CHF 90.50

DESSERTS

IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

	CHF
Dessertbuffet mit Regionaler Käseplatte	19.50
Dessertbuffet ohne Käseplatte	17.50
Mini-Dessertbuffet	12.50
Hausgemachte Vacherin	12.50
Grand Marnier Halbgefrorenes	9.50
Erfrischende Saisonsorbets mit Früchten	8.00
Meringue mit Glace und Nidle	8.50
Meringue mit Nidle	7.50
Die Echte Zuger Kirschtorte	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	7.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	7.50
Grossis Brönnti Creme mit Schlüferli	7.50
Charlotte royale	9.50
Mandelkörnli Surprise	11.00
Moussekörnli	10.00
Zwei hausgemachte Mousses hübsch garniert	8.50
Karamelköppli garniert	8.50
Käseteller mit Regionalen Spezialitäten	10.50
Friandises zum Kaffee	4.50

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere aktuelle Saisondessertkarte.

GETRÄNKE UND APÉRO-BUFFET IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

WEISSWEINE			CHF
Féchy		50cl	22.00
St. Saphorin		50cl	26.00
Schafiser Gutedel	2009	75cl	35.00
Rebgut der Stadt Bern			
Schafiser Chardonnay	2009	75cl	41.50
Rebgut der Stadt Bern			
Féchy	2009	75cl	35.50
Domaine du Martheray, Obrist			
St. Saphorin	2009	70cl	41.50
Roche Ronde, J.+P. Testuz			
ROTWEINE			
Salvagnin		50cl	22.00
Dôle		50cl	22.50
Fleurie		50cl	26.50
Schafiser Blauburgunder	2009	75cl	41.50
Rebgut der Stadt Bern			
Salvagnin	2009	75cl	32.00
Le Perdreau, J.+P. Testuz			
Humagne rouge	2008	75cl	57.50
Gilliard			
Domaine Lorgeril Der Hit!	2007	75cl	35.50
Lorgeril, Carcassone, Frankreich			
Fleurie AC	2009	75cl	39.50
Riem Daepf + Co AG			
Côte de Nuits Villages AC	1999	75cl	54.50
J. Allier			
Mercurey	2006	75cl	54.50
Henry de Villamont			
Gran Coronas	2005	75cl	46.50
Miguel Torres, Spanien			
Primitivo di Manduria DOC	2006	75cl	46.50
Paesaggio, Apulien, Mandurien, Italien			
Barbera d'Alba DOC	2005	75cl	46.50
Dosio, Italien			
Cabernet Sauvignon	2005	75cl	40.50
Villa Chiopris, S. Giovanni al Natisone, Italien			

Verlangen Sie bitte unsere umfangreiche Weinkarte. Wir beraten Sie gerne. Preis und Jahrgangsänderungen vorbehalten			
Diverse Mineralwasser		33cl	4.90
Henniez grün oder blau		50cl	6.50
Henniez Mineralwasser		100cl	9.50
Bier		33cl	5.00
Kaffee, Tee			4.40
Friandises zum Kaffee			4.50

Mini Apéro-Buffer pro Person CHF 12.50

Feine Canapés mit Spargeln, Ei, Salami, Rauchlachs
Schinkengipfeli
Mini Pizza

Grosses Apéro-Buffer pro Person CHF 31.50

Trockenfleisch- und Käseplatte
Kleine Canapés mit Spargeln, Ei, Salami, Rauchlachs
Silserli mit Schinken, Salami oder Käse
Schinkengipfeli
Mini Pizza
Käseküchlein
Züpfe mit Burehamme und Speck
Gemüse mit Cocktailsauce

Preis pro Stück und Person

KALT:

Kleine Canapés belegt nach Wunsch mit - Schinken, Spargeln (Saison), Rauchlachs, Ei, Käse und Gemüsetatar auf Pumpernickel	CHF 1.90
Silserli mit Salami oder Schinken	CHF 3.00
Crepesroulade mit	
- Rauchlachs	CHF 2.50
- Avocados	CHF 2.00
- Cantadou	CHF 2.00
Sprinzbröckli	CHF 2.50
Hackfleischbällchen mit Thon- oder süss-sauer Sauce	CHF 1.90
Berner Rauchfleischplatte	CHF 9.50
Käseplatte 80gr	CHF 9.50

WARM:

Schinkengipfeli	CHF 1.90
Mini Pizza	CHF 1.90
Mini Käseküchlein	CHF 1.90
Pouletspiessli süss sauer	CHF 2.50
Riesencrevetten im Knuspermantel	CHF 2.50
Mozzarellasticks	CHF 2.00