

=H=O=T=E=L=
LANDGASTHOF



SCHÖNBÜHL



Landgasthof Schönbühl · B. & O. Gerber-Fuhrer
C. Eckert-Gerber / A. Kiener-Gerber
Alte Bernstrasse 11 · 3322 Schönbühl
Telefon 031 859 69 69

info@gasthof-schoenbuehl.ch · www.gasthof-schoenbuehl.ch
Restaurant am Mittwoch geschlossen

Weihnachten und Silvester 2018

**Es ist gut, wenn uns die Zeit,
die verrinnt, nicht als etwas er-
scheint, was uns verbraucht, sondern
als etwas, das uns vollendet.**

Buddhistische Weisheit

Liebe Freunde und Gäste des Gasthofes

Es stimmt, dieses Jahr ist dies der erste Gugger, den Sie in den Händen halten. Nicht, dass wir Sie nicht über Neuigkeiten informieren möchten – nein – das Jahr verging einfach viel zu schnell. Warum?

Lassen Sie es uns doch gemeinsam Revue passieren mit den

Höhepunkten in Kürze

Mit dem Festival der Filets starteten wir das neue Jahr voller Elan und Ambitionen. Gefolgt wurde diese Aktionskarte



von den Lammhits, wo das Lammhüftli in der Haselnusskruste begeisterte.

Auch dieses Jahr legten wir viel Wert auf unsere Team-Anlässe. Im März durften wir mit Stirnlampen die Beatushöhlen erkunden, bevor wir bei Kerzenlicht ein Höhlenraclette genossen. Ein absolut einmaliger Abend – vielen Dank nochmals auch hier an Simone und Julia Pauli sowie Gerri Amacher!

Die Cordon bleu Karte zur gleichen Zeit war sehr gefragt, bevor die grünen Spargeln aus Bangerten den Frühling einläuteten. Auch dieses Jahr war der Mai der Konfirmations-, Kommunion- und Taufsonntags-Monat. Insgesamt durften wir 22 Familien verteilt auf diese paar Sonntage verwöhnen.

Als Einstieg in den Sommer starteten wir mit der leichten Fischkarte, bevor es für die warmen Temperaturen wieder «Tatares in verschiedenen Variationen» gab. Während der heissen Monate servierten wir Ihnen total 340 grosse und 185 kleine Beefsteak Tatares - selbstverständlich alle frisch für Sie zubereitet.

Da die sonnigen Tage bis in den Herbst andauerten, fuhren wir nach der Sommerkarte gleich mit dem Wildschmaus fort. Küchenchef André Lüthi und sein Team gaben auch hier wieder Vollgas mit Rehrücken & Co.

Nun sind wir bereits mitten im Festival der Filets gelandet, welche wir bis zu Weihnachten weiterservieren. Vielen Dank, dass Sie auch dieses Jahr die Wintermonate bei uns zur Hochsaison steigen lassen.

Aus dem Familienleben

Die Frage, warum Sie erst heute einen Gugger erhalten, ist damit aber noch nicht beantwortet. Sie lässt sich jedoch ganz einfach mit unserem «neuen» Familien-, resp. Gasthof-Leben erklären:

Seit nun mehr als 18, resp. 14 Monaten werden unsere Tage (und teils auch Nächte) von zwei kleinen Wonneproppen regiert: Leandro und Eline sind unsere Lebensinhalte Nummer 1 geworden.

Neu managen meine Schwester und ich also nicht «nur» den Gasthof und unsere privaten Haushalte, sondern ver-



suchen auch wundervolle Mamis zu sein. Alles unter einen Hut zu kriegen ist eine riesige Herausforderung und tagtäglich werden wir neu auf die Probe gestellt. Wir sind beide familienbezogene Menschen und erachten unsere Kinder als das Wichtigste im Leben. Zeit mit ihnen zu verbringen, bringt unsere Gesichter zum Strahlen und unsere Herzen zum Schmelzen.

Und wenn wir mit ihnen auf dem Arm eine Begrüssungsrunde durchs Restaurant drehen, ist es immer wieder schön, wie auch Sie, liebe Gäste, Freude an den beiden «Pfüderis» haben!

Schon bald wird unser Glück ja nochmals vergrössert: Andrea und Daniel Kiener erwarten im neuen Jahr wieder Nachwuchs. Wir freuen uns alle riesig und sind gespannt, ob es ein Schwesterchen oder Brüderchen für Leandro geben wird.

Blick in die Zukunft

Sie fragen sich nun, wie es mit dem Gasthof und drei Kindern weitergehen wird, jetzt wo die «Senioren-Gerbers» quasi pensioniert sind?

Damit alles wie gewohnt fortgeführt werden kann und wir zwei Frauen gleichzeitig Mamis sein dürfen, erwartet Sie ab März 2019 eine Veränderung: Roland Eckert, mein Ehemann, steigt mit uns zweien in die Geschäftsführung unseres Familienbetriebes ein. Als gelernter Koch, dipl. Hôtelier, ehemaliger Vizedirektor des Wellness & Spa Hotels Beatus in Merligen und zur Zeit noch als Regionalleiter Bern von Tertianum bringt er einen vollbepackten Rucksack mit. Andrea und ich sowie auch unsere Eltern sind ausserordentlich dankbar für diese Wendung und freuen uns enorm auf die spannende Zusammenarbeit. Liebe Gäste, Sie können sich auf einen sehr sympathischen und bestens ausgebildeten Gastgeber freuen!

Gratulationen & Danksagungen

Unsere **Lernenden Miriam Fankhauser und Julia Frey als Hotelfachfrauen sowie Loredana Minghetti als**



Restaurationsfachfrau haben ihre Abschlussprüfungen mit Erfolg und Bravour bestanden. Gerne erwähnen wir hier, dass Miriam Fankhauser sogar den 1. Platz der Absolventinnen/Absolventen im Berner Mittelland belegen konnte! Bravo! Umso mehr freuen wir uns auch, dass sie uns als gute Seele des Hauses erhalten bleibt – als wertvolle Allrounderin kümmert sie sich täglich liebevoll um unsere Kinder, hilft in der Hauswirtschaft aus und springt im Service mit ein.

Wir sind stolz und gratulieren den drei Damen ganz herzlich und wünschen ihnen viel Glück, Freude und Erfolg für die Zukunft.

Zum Familienbetrieb gehörten seit wir denken können unsere Frau Chantal Donnet und unser Herr Jürg Kohler. Dieses Jahr feierten beide Ihre Pensionierung, so dass wir sie nach 25, resp. 36 Dienstjahren verabschieden mussten. Es ist uns nicht leicht gefallen, die beiden «Familiemitglieder» gehen zu lassen, doch gönnen wir ihnen den neuen Lebensabschnitt von Herzen. Wir vermissen die beiden und freuen uns natürlich immer wieder über ihre Besuche bei uns! Für die Zukunft wünschen wir ihnen nur das Allerbeste und danken ihnen auch an dieser Stelle nochmals herzlich für alles, was sie für den Gasthof und unsere Familie getan haben!

Lehrstellen

Dieses Jahr hat Claudia Rupli die Lehre als Hotelfachfrau begonnen.

Wir heissen sie nochmals herzlich willkommen und freuen uns auf eine spannende, lehrreiche, angenehme und erfreuliche Lehrzeit.

Für das Jahr **2019** haben wir noch folgende Lehrstellen offen:

- 1 Restaurationsfachfrau**
- 1 Koch/Köchin**



Unsere Berufe sind interessant, abwechslungsreich, herausfordernd und empfehlenswert.

SILVESTER

Wir erwarten Sie gerne zum traditionellen Dîner-Dansant. Das 6-Gang-Menu wird Ihr Auge und Ihren Gaumen entzücken. Background- und anschliessende Tanzmusik mit DJ Nick bietet angenehme sowie fröhliche Unterhaltung und garantiert einen beschwingten Start ins Jahr 2019.

NEUJAHR 2019

Gerne empfangen wir Sie von **11.30** bis **17.00** Uhr bei uns im Gasthof. Unser ausgesuchtes und zu Leckerbissen gekochtes 6-Gang-Menu wird Sie und Ihre Liebsten begeistern. Tischreservierungen nehmen wir gerne unter der Telefonnummer 031 859 69 69 oder per E-Mail: info@gasthof-schoenbuehl.ch entgegen.

Um unseren Mitarbeitenden sowie unserer Familie eine besinnliche Weihnachtszeit zu ermöglichen, schliessen wir den Landgasthof vom 22. bis und mit dem 28. Dezember 2018. Liebe Gäste, wir freuen uns sehr über Ihre Treue und Ihr Vertrauen in uns. Dank Ihnen dürfen wir weiter vorwärtsschauen!

Mit Freude, Motivation und viel Leidenschaft heissen wir Sie auch im kommenden Jahr 2019, im 122ten Wirkungsjahr der Familien Gerber, Eckert und Kiener willkommen und verwöhnen und überraschen Sie gerne!

Nun wünschen wir frohe Weihnachten, einen beschwingten Start ins neue Jahr und ein gutes, glückliches, gesundes und erfolgreiches 2019.

Herzlich Willkommen im
Gasthof Schönbühl!
Ihre Familie Gerber, Eckert & Kiener
und Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter



Silvester- & Neujahrsmenu

19.00 Uhr, resp. ab 11.30 Uhr



*Hausgemachte Maispoulardengalantine
auf farbigem Ratatouille
mit erfrischendem Orangenchutney*



*Klare Consommé double mit Trüffelessenz
Blätterteig-Lachsmousse-Stängeli*



*Pochierter Seezefel serviert
auf Süsskartoffelstampf
mit braisiertem Randengemüse
Limetten-Erbsenschaumsauce*



*Leichtes Ananassorbet mit Basilikum,
schwarzer Schokolade und perlendem Schämpis*



*Zartes Duo vom Kalb:
Kalbskarree und geschmortes Kalbsbäckli
schmackhafter Thymianjus
Griesstürmli im Teig
feines Gemüsebouquet*



*Dessertbuffet Gasthof
Neujahrskleingebäck*



CHF 139.–

