

≡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 · Telefax 031 859 69 05

info@gasthof-schoenbuehl.ch · www.gasthof-schoenbuehl.ch

Restaurant am Mittwoch geschlossen

Weihnachten und Silvester 2017

Familie

**ist wie die Zweige an einem Baum,
sie wachsen alle in unterschiedliche
Richtungen, aber die Wurzeln bleiben
die selben.** Autor unbekannt

Liebe Freunde und Gäste des Gasthofes

Aufregenderes, als das Jahr 2017 bis anhin geboten hat, ist wohl kaum mehr möglich. In den vergangenen Monaten ist so viel Bewegendes geschehen, dass wir voller Dankbarkeit zurückblicken.

Bereits im Frühlings-Gugger berichteten wir von der Hochzeit unserer jüngeren Tochter Andrea mit Daniel Kiener. Wir freuen uns riesig darüber; und dass aus dieser Liebe unser erstes Grosskind entstanden ist, berührt uns tief und erfüllt uns mit grossem Stolz. Leandro Otto (den beiden Grossvätern, resp. Urgrossvätern mütter- und



väterlicherseits gewidmet), ist ein Sonnenschein und jeden Tag geniessen wir den schelmischen Wonneproppen. Schon heute schnuppert der kleine Mann Gasthof-Luft, so dass Sie, liebe Gäste, ihn bestimmt auch ab und zu zu sehen (und hören) bekommen...

Wer hätte jedoch gedacht, dass uns das Grosseltern-Glück in diesem Jahr gleich doppelt beschenkt? Die Geburt der Tochter von Corinne und Roland Eckert, Eline Léonore, vollendet das Familien-Glück. Auch sie ist gesund zur Welt gekommen und beschert ihren Eltern mit fünf Wochen momentan noch lange Nächte... Trotzdem sind sie, sind wir alle, enorm glücklich und unsagbar dankbar.

Sie mögen nun vielleicht denken, wie die Gerber-Tradition denn weiter gehen soll, jetzt da beide Töchter neue Nachnamen angenommen haben. Doch ist der Name noch «nur» ein Name. Im Herzen sind Andrea und Corinne wahre Gerbers und, ich erlaube mir dies so niederzuschreiben, auch unsere Grosskinder zur Hälfte. Ob Leandro, Eline oder kommende Enkel einmal die siebte Generation im Gasthof sein werden – das steht noch in den Sternen und ist auch nicht von Bedeutung. Denn das Einzige, was zählt und was wir unseren Grosskindern, unseren Töchtern mit Familien, unserer Grossfamilie wünschen ist Gesundheit, Zufriedenheit, Glück und ganz viel Liebe.

Und genau das, liebe Freunde und Gäste, wünschen wir auch Ihnen von Herzen fürs neue Jahr 2018.

Gratulation

Unsere Lernenden **Flavia Hostettler, Julia Pauli und Sarah Schweizer** haben ihre Abschlussprüfungen mit Erfolg und Bravour bestanden. Frau Pauli und Frau Schweizer arbeiten noch bis Ende Jahr hier im Landgasthof Schönbühl um sich anschliessend in Bern und an der Lenk weiterzubilden.

Wir sind stolz und gratulieren den dreien recht herzlich und wünschen Ihnen viel Glück, Freude und Erfolg für die Zukunft.

Dieses Jahr haben Mia Baud und Noemi Stalder die Lehre



als Restaurationsfachfrau sowie Céline Zbinden die Ausbildung zur Köchin begonnen.

Wir heissen dir drei jungen Damen herzlich willkommen und freuen uns auf eine spannende, lehrreiche, angenehme und erfreuliche Lehrzeit.

Lehrstellen

Für das Jahr **2018** haben wir noch folgende Lehrstellen offen:

1 Restaurationsfachfrau

1 Koch/Köchin

1 Hotelfachfrau

Unsere Berufe sind interessant, abwechslungsreich, sicher und empfehlenswert.

Die Höhepunkte des vergangenen Jahres in Kürze: Im **Januar** fanden die «göttlichen Filets» tollen Anklang. Mit dem Valentinstags-Menu und Grosi's Rezeptbuch-Gerichten im **Februar** und **März** wurden regionale Gerichte zelebriert. In der zweiten Hälfte März überarbeitete unser Team das Leitbild und wurde in Jumi's Käsekeller in Boll mit einem interessanten Apéro, einem chüschtigen Raclette und Dessertbuffet verwöhnt. Im **April** und **Mai** servierten wir Fleisch, Meer- und Süswasserfische in Kombination mit den grünen und weissen Spargeln. Im **Juni** träumten wir mit leichten Gerichten bereits vom Sommer. Die Melonen und Tartar-Variationen ernteten im **Juli** und **August** viele Komplimente und wurden bei warmen Temperaturen sehr geschätzt. Mitte August fuhr unser Team nach La Neuveville ins Reb- gut der Stadt Bern. Herr Hubert Louis brachte uns seine Domaine näher und offerierte uns eine interessante Weindegustation. Anschliessend wurden wir im Berntorkeller in La Neuveville mit einem leckeren Mittagsbuffet verwöhnt. Der Abschluss bildete eine Trottinette-Abfahrt von Prêles nach Ligerz. Im **September** und **Oktober** konnten wir mit dem Wildschmaus unsere Hauptsaison wieder erfolgreich einläuten.



Ab Ende November gelangen dieses Jahr Adventsmenüs und die «Festivals der Filets» auf die Menükarte.

Die Weihnachtsmenüs für Ihren speziellen Anlass finden Sie bereits heute im Internet.

Unsere Familie, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter danken Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue! Dank Ihnen geht es immer weiter aufwärts.

Wir freuen uns, Sie auch im 2018, im 121ten Wirkungsjahr der Familien Gerber, Eckert und Kiener willkommen zu heissen, verwöhnen und überraschen zu dürfen!

Um unseren Mitarbeitenden sowie unserer Familie eine besinnliche Weihnachtszeit zu ermöglichen, schliessen wir den Landgasthof vom 23. bis und mit dem 28. Dezember 2017.

SILVESTER - DIE ANDERE ATTRAKTION

Wir erwarten Sie gerne zum Dîner-Dansant bei Kerzenlicht. Das 6-Gang-Menü wird Ihr Auge und Ihren Gaumen entzücken. Background- und anschliessende Tanzmusik mit **DJ Nick** bietet angenehme und fröhliche Unterhaltung. Originell dekorierte Räume und die **Mitternachtsüberraschung** garantieren frohe Stunden und sind eine ideale Voraussetzung für den Start ins Jahr 2018.

NEUJAHR 2018

Gerne empfangen wir Sie von **11.30 bis 17.00 Uhr** bei uns im Gasthof.

Unser ausgesuchtes und zu Leckerbissen gekochtes 6-Gang-Menü 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.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, einen beschwingten Start ins neue Jahr und ein gutes, glückliches, gesundes und erfolgreiches 2018.

Saint Silvestre - dîner-dansant aux chandelles

19.00 heures

★★★

*La terrine de canard et ses chanterelles noires
accompagnée de salade de lentilles
et d'oignons confits*

★★★

*Le xoxtail clair parfumé à l'Armagnac avec son
tortellini et la coquille St. Jacques caramélisée*

★★★

*Le tartare de saumon mariné et fumé
avec de l'avocat marbré*

le risotto au citron vert et au pesto de rucola

★★★

*Le sorbet à la mélisse d'or et citronnelle avec des
graines de grenade et parfumé au champagne*

★★★

*Le baby-filet de bœuf Wellington au Barolo et son
beurre à l'orange et cranberry*

Les pommes Williams

le bouquet de légumes d'hiver

★★★

*Le buffet du pâtissier
Les friandises St. Sylvestre*

★★★

CHF 129.00

Neujahrsmenu

ab 11.30 Uhr

★★★

*Die hausgemachte Ententerrine mit
Herbsttrompeten, Beluga-Linsen Salat,
Preiselbeergelée und Zwiebelconfit*

★★★

*Klare Ochsenschwanzsuppe parfümiert mit
Armagnac, seinem Tortellini und einer
karamellisierten Jakobsmuschel*

★★★

*Tartar von gebeiztem Lachs- und geräucherter
Lachsforelle mit Avocado Marmor
Limetten-Risotto mit Rucolapesto*

★★★

*Zitronen- und Goldmelissen-Sorbet
mit Granatapfelkernen und perlendem Schämpis*

★★★

*Zartes Baby-Beef Wellington mit Barolosauce
und Orangen-Cranberrybutter
Pommes Williams
feines Gemüsebouquet*

★★★

*Dessertbuffet Gasthof
Neujahrskleingebäck*

★★★

CHF ab 55.50