

H O T E L LANDGASTHOF



SCHÖNBÜHL

Landgasthof Schönbühl · B. & O. Gerber-Fuhrer
C. Eckert-Gerber / A. 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 2016

Love it
live it
share it

Kiwanis International

Geschätzte Gäste, liebe Freunde

Ist es nicht wunderbar seine positiven Gefühle auszuleben und dabei andere anzustecken? Ich finde schon! Denken wir positiv und die Herausforderung wird nur noch halb so gross und alles erscheint wesentlich leichter!

Das verflossene Jahr voller Aktivitäten, Veränderungen und Ereignissen neigt sich dem Ende entgegen. Grossen Dank möchte ich unseren Töchtern Corinne Eckert und Andrea Gerber sowie all unseren Mitarbeitenden aussprechen. In einer sehr intensiven, mit Ausfällen und Veränderungen geprägten Zeit, haben sie alle ihr Bestes zum Wohle unserer Gäste gegeben. Ich denke dadurch, dass sie alle ihre

Leidenschaft für ihren Beruf ausleben, und dabei andere anstecken, haben sie grosse Herausforderungen souverän gemeistert und wir sind sehr stolz auf unser Team!

Meine Frau und ich leisteten uns im Sommer den Luxus zwei Monate in die Vereinigten Staaten zu reisen um dort das Land und die Leute kennenzulernen.

Auch diese Hürde haben die beiden Töchter zusammen mit unserem fleissigen Team mit Elan genommen. Bravo und vielen herzlichen Dank!

Seit dem 1. Juli ist Herr Harald Gratz unser neuer, motivierter, menschlicher und fachlich gut ausgebildeter Küchenchef. Er wird Ihnen, liebe Gäste, zusammen mit seinem Team neue Spezialitäten zelebrieren und Sie mit seinen Köstlichkeiten verwöhnen.

Auch an der Front und im Büro haben wir Unterstützung erhalten: Seit dem 17. Oktober ist Martina Widmer unsere neue Aide du Patron. Sie absolvierte die Hotelfachschule Thun, arbeitete als Flight Attendant bei Swiss und SkyWork Airlines und ist nun ebenfalls Teil unserer Gasthof-Familie geworden.

Wir freuen uns auf eine interessante und erspriessliche Zusammenarbeit.

Gratulation

Unsere **Lernenden Jenny Ryser, Stefanie Tschannen und Andrea Marco Vuissoz** haben ihre Abschlussprüfungen mit Erfolg und Bravour bestanden. Frau Ryser absolviert eine Zusatzlehre als Köchin in Münchenbuchsee, Frau Tschannen kann ihr Wissen im Quellenhof in Bad Ragaz erweitern und Herr Vuissoz besteht die Rekrutenschule.

Wir sind stolz und gratulieren den dreien ganz herzlich und wünschen ihnen viel Glück und Erfolg für die Zukunft.

Dieses Jahr haben Polina Anikiyenko und Loredana Minghetti die Lehre als Restaurationsfachfrau, Remo Messerli die Lehre als Koch sowie Svenja Röthlisberger die Lehre als Hotelfachfrau begonnen.

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

Lehrstellen

Für das Jahr **2017** haben wir noch folgende **Lehrstellen** offen:

1 Restaurationsfachfrau

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 den Metzgete-Gerichten im **Februar** und **März** wurden regionale Gerichte zelebriert. In der zweiten Hälfte März überarbeitete unser Team das Leitbild und wurde im Restaurant Löwen in Messen mit einem feinen Abendessen verwöhnt. DJ Nick umrahmte mit seiner abwechslungsreichen Musik den Abend.

Im **April** und **Mai** servierten wir Fleisch, Meer- und Süswasserfische in Kombination mit den grünen und weissen Spargeln.

Im **Juni** träumten wir zum ersten Mal von einer tollen Platzierung unserer Fussballnationalmannschaft an der Europameisterschaft. Unsere Gerichte rund um den Fussball wurden trotz der Niederlage sehr geschätzt. Die Melonen und Tartar-Variationen ernteten im **Juli** und **August** viele Komplimente und waren bei warmen Temperaturen sehr beliebt. Total verkauften wir 523 Portionen Rindstatar! Mitte August fuhr unser Team nach Thun und amüsierte sich auf diversen Foxtrails rund um die Stadt. Im **September** und **Oktober** konnten wir mit dem Wildschmaus unsere Hauptsaison wieder erfolgreich einläuten.

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

Die Weihnachtsmenus 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 2017, im 120ten Wirkungsjahr der Familien Gerber willkommen zu heissen, verwöhnen und überraschen zu dürfen!

Um unseren Mitarbeitenden sowie unserer Familie eine besinnliche Weihnachtszeit zu ermöglichen, schliessen wir den Gasthof vom 21. bis und mit dem 28. Dezember 2016.

SILVESTER - DIE ANDERE ATTRAKTION

Wir erwarten Sie gerne zum Dîner-Dansant bei Kerzenlicht. Das 6-Gang-Menu 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 2017.

NEUJAHR 2017

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.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, einen beschwingten Start ins neue Jahr und ein gutes, glückliches, gesundes und erfolgreiches 2017.

=H=O=T=E=L=

LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL



Saint Silvestre - dîner-dansant aux chandelles

19.00 heures

★★★

*La roulade de volaille et sa praline
accompagnée d'un chutney de pomme et mangue
et d'une brioche tiède*

★★★

*Le consommé aux bolets et ses quenelles
servi sous un feuilleté*

★★★

*Le duo de filet de sandre et de la crevette géante
sur une mousse au safran
le risotto venere et un coulis de tomates*

★★★

*Le sorbet à l'orange sanguine et à l'ananas
parfumé au champagne*

★★★

*Le filet de bœuf sur un lit d'échalotes
au Porto et son jus balsamique
Les pommes Berry et le bouquet de légumes d'hiver*

★★★

*Le buffet du pâtissier
Les friandises St. Sylvestre*

★★★

CHF 125.00



Neujahrsmenu

ab 11.30 Uhr

★★★

*Die Geflügelroulade und seine Praline
mit Apfel-Mango Chutney und
lauwarmem Brioche*

★★★

*Steinpilzkraftbrühe mit seinen Klösschen
unter der Blätterteighaube*

★★★

*Duo vom Zanderfilet und der Riesencrevette
auf Safranschaum
mit Venererisotto und
Datteltomatencoulis*

★★★

*Blutorangen - Ananas - Sorbet
mit perlendem Schampus*

★★★

*Zartes Rindsfilet rosa gebraten
auf Portwein-Schalotten mit Balsamicojus
Pommes Berry
gebundenes Gemüsebouquet*

★★★

*Dessertbuffet Gasthof
Neujahrskleingebäck*

★★★

CHF ab 49.50

