



Landgasthof Schönbühl

MENÜVORSCHLÄGE

*Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend. (Goethe)*



Herzlich Willkommen

im Landgasthof Schönbühl

An Jeder Ecke lauert das Glück.

U drum si mir froh, das mir Öich i üsem Gasthof viu settigi Egge dörfe biete.
Üs macht nüt meh Fröid, aus we mir Öich, liebi Gescht, vo Härze chöi zumene
glückleche Momänt verhäufe. Mir mache das mit Liideschaft, Kreativität,
Professionalität u viune feine Gricht us üsere Chuchi.

Es paar Fakle über üse Landgasthof Schönbühl

Mit Sandstei us em naheliegende Krauchthal isch dr Landgasthof Schönbühl vo
1844-1846 erbout worde. Unger em Bode befinde sech doppelt soviu
Sandsteiquader wie fürs Oug über dr Erdoberflächi sichtbar si. Das lehrt üs
d'Choufbeile us em Jahr 1846.

Äs isch die 6. Generation vo dr Familie Eckert-Kiener-Gerber wo 2025 am Wirte si.
Genau sit 1897, das heisst sit 128 Jahr, tüe Euch Mitglieder vo de Familie **Gerber-
Blaser, -Urfer, -König, -Wyss, -Fuhrer u Eckert/Kiener** u ihri Mitarbeitende im
Landgasthof z'Schönbühl vo Härze begrüsse u kulinarisch verwöhne.

Bankett - Gärn Im Gasthof

Zu aune mögliche Aaläss verwöhne mir Öich bi üs im Gasthof: siges Hochzyte,
Geburtstäg, Toufine, Konfirmatione, Familiefescht, Firmeässe oder süschtigi
Zämekünft, bi üs finget dir e gmüetlech Rahme drfür.

Mir chöi dank üsne viufäutige Rüümlechte im 1. Stock bis zu 120 Persone
bewirte:

Cheminéestube	max. 20 Persone	} zäme max. 50
Trachtestube	max. 26 Persone	
Bäriswilstube	max. 16 Persone	
Bernbrunnensaal	max. 120 Persone	

Bi Frage oder o fürne Besichtigung, si mir froh, we Dir mit üs ä Termin veribaret,
das mir üs ou richtig Zyt für Öii Aalige chöi näh. Mir berate Öich gärn, so dass Dir
am Tag säuber ds Fescht i voue Züg chöit gniesse u wüsst, das Dir bi üs i guete
Häng sit.

Uf de fougende Site finget Dir aui mügleche Informatione für d'Organisation vo
Öiem Bankett. Mir biete jedem Gascht e pflegt u abwächsligsrichi Chuchi und e
professionelle u härzleche Service. Drzue passend si üsi Schätz usem Wychäuer.
Mir wei Öii Erwartige gärn überträffe, dass dä Alass i gueter Erinnerig blibt u Dir
wider verbilueget.

*Mir si individuell, härzlech, liideschaftlech, professionell u
fröie üs uf Öich.*

Schönbühl im Januar 2025

Räumlichkeiten

Parterre - Restaurant - à la Carte Stuben

Dorfstube	30 Personen
Moosseestube	25 Personen
Familienstube	10 Personen
Grauholzstube	36 Personen

Gerne decken wir Ihnen auch im à la Carte 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 	Miete ½ Tag in CHF	Miete 1 Tag in CHF
Bernbrunnensaal 17m x 10.5m		40 120	40 60	40 120	Ab 220.-	Ab 340.-
Trachtenstube 9m x 5.5m	min. 12 max. 24	12 24	12 28		Ab 120.-	Ab 170.-
Cheminéestube 7.5m x 5.5m	min. 12 max. 20	12 24	12 20		Ab 110.-	Ab 150.-
Trachten und Cheminéestube 16.5m x 5.5m	min. 12 max. 36	12 50	12 60		Ab 150.-	Ab 230.-
Bäriswilstube 6.5m x 5.5m	min. 12 max. 18	12 16	12 16		Ab 100.-	Ab 140.-

Für Spezial-Bestuhlungen wie Konzerte, Schulzimmer-Bestuhlung o.Ä. berechnen wir Ihnen gerne die Mieten!

Die Raummiete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Essen serviert werden darf. (Es gilt eine Mindestpersonenzahl mit einem Mindestumsatz pro Gast. **Apéros gelten nicht als Essen.** Gerne geben wir Ihnen dazu persönlich weitere Informationen.)

Seminare und Versammlungen

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

Seminarahilfsmittel

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

W-LAN	Gratis
Flipchart	25.00
Pinnwand	15.00
Lautsprechanlage mit Mikrofon	50.00
Moderationskoffer	
Leinwand	10.-
Beamer ½ oder 1 Tag	60.00/90.00

Weitere Hilfsmittel besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis auf Bestellung.

Seminarpauschalen

EIFACH U SCHNÄU	E CHLI MEH	GSUNG U MUNTER	OBE US GUET
• Raummiete inkl. Hilfsmittel • Mineralwasser während Seminar • Begrüssungs-Kaffee & Gipfeli • 2-Gang-Zmittag • Zvieri-Pause mit Früchten und Süssern	• Raummiete inkl. Hilfsmittel • Mineralwasser & Früchtekorb-Nüsse während Seminar • Begrüssungs-Kaffee & Gipfeli • Znüni-Pause mit Kaffee & Jus • 3-Gang-Zmittag • Zvieri-Pause mit Süssern	• Raummiete inkl. Hilfsmittel • Mineralwasser & Früchtekorb-Nüsse während Seminar • Begrüssungs-Kaffee & vers. Gipfeli • Znüni-Pause mit Kaffee & Jus & Birchermüesli • Gehobenes 3-Gang-Zmittag • Zvieri-Pause mit Mini-Sandwich & Farmer-Stängel	• Raummiete inkl. Hilfsmittel • Mineralwasser & Früchtekorb-Nüsse während Seminar & Überraschung • Begrüssungs-Kaffee & vers. Gipfeli • Znüni-Pause mit Kaffee & Jus & Muntermacher • Gehobenes 4-Gang-Zmittag • Zvieri-Pause mit Mini-Sandwich & Süssern
CHF 69.00/Person	CHF 87.00/Person	CHF 108.50/Person	CHF 118.50/Person

Die Preise sind gültig ab 8 Personen für Tagespauschalen ab 07.30 – 17.00 Uhr

Übernachten - Hotelzimmer

Wir verfügen über elf Hotelzimmer, welche mit Dusche oder Bad ausgestattet sind. Die meisten davon sind zur Doppelbelegung möglich.

Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, einen Parkplatz vor dem Haus, die Kurtaxe sowie W-LAN im Gästezimmer und verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Übrigens: Unweit des Landgasthofs befindet sich das Solbad Schönbühl. Nach einem anstrengenden Tag ist dies das Ideale zum Entspannen! Als Partner kommen Sie in den Genuss von vergünstigten Eintritts-Preisen!

	Dusche	Bad	Dusche, ab 2 Nächten	Bad, ab 2 Nächten
Einzelzimmer	119.00		115.00	
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung	135.00	155.00	130.00	150.00
Doppelzimmer	195.00	205.00	190.00	200.00
Dreibettzimmer	259.00	289.00	255.00	285.00

Seminarpauschale mit Übernachtung im Hotel

Inklusive:

Seminarpauschalen

Nachtessen (fantasievolles 4-Gang Menu mit oder ohne Fleisch exkl. Getränkekonsumation)

Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer

	Seminarpauschale einfach & schnäu		Seminarpauschale e chli meh	
	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Pauschale mit 1 Übernachtung	229.00	249.00	247.00	267.00
	Seminarpauschale gsung & munter		Seminarpauschale obe us guet	
	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Pauschale mit 1 Übernachtung	268.50	288.50	278.50	298.50

Die Preise verstehen sich pro Person in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Das ABC

Um Ihnen ein unvergessliches und einmaliges 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. *Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens **24 Stunden** vor dem Anlass mitgeteilt werden.* Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen **50%** des Menüpreises.

Annulationen & Absagen

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annulationen keine Gebühren verrechnet, ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 h vor dem Anlass 100% des Menüpreises / der Raummiete / der Hotelzimmer / der Extras.

Bekleben von Wänden & Mobiliar

Das Anbringen von Papier / Plakaten / Zeichnungen etc. an Wänden und Mobiliar ist strikt verboten. Bei Missachtung werden CHF 150.00 für die Antiquitäten-Kasse verrechnet. Gerne organisieren wir für Sie Pinnwände und Flip Charts zum Aufhängen Ihrer Materialien.

Blumen und Dekor

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich dürfen Sie diese anschliessend mitnehmen. Falls Sie von unserer Hausdekoration profitieren möchten, so verrechnen wir diese nach Aufwand.

Detailabsprache

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie **spätestens 14 Tage** vor dem Anlass einen Termin für die Detailabsprache mit Frau und Herr Eckert-Gerber oder Frau Kiener-Gerber zu vereinbaren.

Feuerwerke

Planen Sie oder Ihre Gäste bei Ihrem Anlass ein Feuerwerk als Überraschung? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über dieses Vorhaben, da Sie dafür bei unserer Gemeinde eine Bewilligung beantragen müssen. Wir möchten darauf hinweisen, dass spontane Feuerwerke/Zuckerstöcke, etc. aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind.

Haftung für Schäden

Der Gast haftet für Schäden des Eigentums des Landgasthofs Schönbühl, welche absichtlich oder fahrlässig entstehen. Die Gasthof Schönbühl AG haftet nicht für Schäden, welche durch Leistung von Dritten verursacht werden. Der Betrieb handelt nur als Vermittler.

Luftballons - Skyballoons

Möchten Sie Ihre Gäste mit Ballonen überraschen? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über dieses Vorhaben, denn dafür müssen Sie bei unserer Gemeinde eine Bewilligung beantragen. Wir möchten darauf hinweisen, dass spontane Aktionen aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind.

Menü

Die Menükarten zum Essen werden bei uns im Fotokopierverfahren hergestellt. Für Kunstdrucke oder spezielle Verfahren teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit. Gerne bestellen wir diese für Sie bei der Druckerei Egli zum Selbstkostenpreis.

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

Parkplätze

70 Gratisparkplätze stehen Ihnen direkt vor dem Gasthof zur Verfügung. Taxpflichtige Standplätze befinden sich im Parkhaus Zentrum 2 unterhalb der Denner-Filiale oder auf dem Bahnhofareal der SBB. Es gilt: Es het solang's het!

Preise

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

Raummiete

Die Raummiete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Essen serviert werden darf. (Es gilt eine Mindestpersonenzahl mit einem Mindestumsatz pro Gast. **Apéros gelten nicht als Essen**. Gerne geben wir Ihnen dazu persönlich weitere Informationen.)

Stuhlhussen

Unsere tollen, weissen Stuhlhussen für ein festliches Ambiente stellen wir Ihnen für CHF 8.50 pro Stuhl und Anlass zur Verfügung.

Tischordnung

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räume persönlich und beraten Sie betreffend der Tischordnung. Beachten Sie bitte auch die Fotos auf der Homepage.

Übernachtung

Gerne reservieren wir für Sie ein heimeliges Hotelzimmer. Alle sind neu renoviert und ausgestattet mit Dusche/Bad, WC, Telefon, TV sowie gratis W-LAN.

Verlängerung

Ab 00:30 Uhr werden zusätzlich die Überzeitbewilligung sowie pro Servicemitarbeiter/In und angebrochene Stunde CHF 55.00 verrechnet.

Wunderkerzen

Das Abbrennen von (Wunder)Kerzen ist wegen Brandlöcher und Wachsflecken in/auf der Wäsche sowie auf dem Parkett strikt untersagt.

Zahlungsart

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

Zapfengeld

Selbstverständlich servieren wir auch von Ihnen selbst mitgebrachte Weinflaschen. Für den Service verrechnen wir ein Zapfengeld. Bitte fragen Sie nach den Preisen.

Checkliste - Anlassvorbereitung

Gerne besprechen wir Ihren Anlass mit Ihnen mind. zwei Wochen im Voraus. Vereinbaren Sie dafür einen Termin mit Corinne oder Roland Eckert-Gerber oder Andrea Kiener-Gerber. Für die ideale Vorbereitung füllen Sie bitte folgende Punkte im Voraus aus.

Persönliche Angaben	
Datum	
Art des Anlasses	
Ankunft	
Personenzahl (Erwachsene/ Kinder) / Anz. benötigter Kindersitze	
Räumlichkeit	
Apéro (Uhrzeit und Auswahl)	
Menü (Essenzeit und Auswahl)	
Vegetarier/ Veganer/ Allergiker	
Weiss- und Rotwein	
Getränke (Mineral, Süssgetränke, Bier)	
Kaffee	
Spirituosen	
Menüdruck	
Unterhaltung/ Pausen/ Ablauf	
Tischordnung/ Bestuhlung	
Dekoration	
Hilfsmittel	
Verlängerung	
Rechnungsstellung	

Apéro-Ideen

Ab 10 Personen

Preis pro Stück und Person

Hausgemachte Knabbererei

Gebackene Nussmischung	2.50
Gebrannte Mandeln	2.50
Kartoffel-, Gemüsechips	3.50
Grosses Gruyère-Sablé	1.50
Parmesan Blätterteig Stange	2.50
Rosmarin-Speck-Grissini	2.50

Kalt

½ Canapé belegt nach Wunsch	3.50
½ Silserli mit Salami, Schinken oder Käse	3.50
Nani's Philadelphia süss-scharf mit Knusper-Cracker	2.50
Sprinzbröckli	2.50
Marinierte Oliven	2.00
Gemüsestäbli mit 2 Dip-Saucen	3.50
Verschiedene Spiessli (kalt, warm oder süss)	ab 3.50
Trockenfleisch mit Garnituren und Brot	11.50
Würziger Käse mit Garnituren und Brot	11.50
Tête-de-moine Röseli auf Birnenbrot	4.00

Warm

Schinkengipfeli	3.00
Mini Käseküchlein	3.00
Frischkäse-Gipfeli	3.00
Warmes Züpfe-Hamme-Speck-Türmli	3.50
2 Warme Zwetschgen im Speckmantel	2.50
Lauwarme Speckzüpfe	1.50
Süpli in der Espresso-Tasse	3.00
Crostini mit Tomaten-Basilikum,	
Auberginen-Kaviar, Rauchlachs, Thunfischtartar	ab 3.00

Hausgemachtes Süsses

Schlüferli	2.50
Lollipop	3.50
Brönnti Creme	3.00
Schoggi-Brownie	3.00
Fruchtspiessli	3.50
Mini Cremeschnitte	3.00
Mini Doughnuts	3.00

Stehlunch-Ideen

Preise kalkulieren wir Ihnen gerne persönlich

Kalt

Saisonsalat

Mini Burger

mit Rindfleisch oder Kichererbsen

Warm

Tagessuppe

Gemüse- oder Poulet-Curry mit Falafel

Risotto mit Gruyère, Gemüse, Pilzen, Safran oder Tomate

Pasta mit verschiedenen Saucen

Äpler Maccaronen

Vor Frührschale im Garle (Ab 20 Personen)

Cipollata-Mütschli-Spiessli

Olma-Bratwurst (mit oder ohne Senf)

Halloumi-Spiess mit Lavendel-Honig

Apero Riche: Ab 20 Personen

Preis pro Person

42.50

½ Canapé

½ Silserli

Gemüsestäbli mit 2 Dip-Saucen

Kaltes Spiessli

Trockenfleisch mit Garnituren und Brot

Tête-de-moine Röseli auf Birnenbrot

Schinkengipfeli

Mini Käseküchlein

Warmes Züpfe-Hamme-Speck-Türmli

Lauwarme Speckzüpfe

1 Crostini

Süpli in der Espresso-Tasse

Schlüferli

Fruchtspiessli

Vorspeisen, Suppen und Salate

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	11.00
Reichhaltiges Salatbuffet mit Züpfe	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und gehacktem Ei (nach Saison)	17.00
Lauwarmer Chabissalat mit Speck	13.50
Caesar Salat Gasthof	14.50
Lattichsalat, mit Gruyerdressing und Croutons mit knusprigem Bauernspeck	

Kalte Vorspeisen

Berner Trockenfleischteller	15.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	16.50
Hausgemachtes Rauchlachsmousse mit Toast	17.50
Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet	19.50
Randenfiletcarpaccio	14.50
mit Baumnüssen, Zimt - Crunch und einer Joghurt - Orangensauce	

Warme Vorspeisen

Eglifilets Müllerinnenart mit Mandeln, Blattspinat	21.50
Bärner Chrapfe mit Louchrahm u Bärner Zungewurst	18.50
Kleines Carnaroli-Risotto mit Gemüse, Mascarpone und Belper Knolle	15.50
Pochierte Seezungenfilets mit Champignons, Crevetten und Reis	23.50

Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	8.50
Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstängeli	9.00
Saisonale Cremesuppe	10.00

Hauptgerichte

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

Alle Gerichte sind im Teller- oder Plattenservice erhältlich. Beim Tellerservice erhält jeder Gast einen Teller, beim Plattenservice werden zwei Teller pro Person serviert. Eine Kombination ist auch möglich.

Gemischte Fleischarten

Richthautigi Bärner Platte mit Fleischsuppe (ab 20 Personen)	38.50 / 49.50
Gmischtli Fleischplatte (ab 20 Personen)	39.50 / 50.50
mit Kalbs- & Schwinsbrat u bratnigem Poulet, Händöpfukroketli	
Les trois filets: Rinds-, Kalbs- & Schweinsfilet	72.50
mit Morchel-, Pfeffer- und Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	

Kalbfleisch

Gekochtes Kalbsgeschnetzeltes, Berner Rösti	28.50 / 39.50
Emmentaler Kalbsvoressen, Kartoffelstock	29.50 / 38.50
Kalbsbraten mit Bratenjus, Kartoffelkroketten	31.50 / 40.50
Kalbpiccata Mailänderart mit Tomatensauce, Spaghetti	36.50 / 46.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	36.50 / 49.50
Kalbs-Saltimbocca Romana mit Marsalasauce, Safranrisotto mit Steinpilzen	37.50 / 47.50
Kalbsschnitzel mit feiner Morchelrahmsauce, Butternudeln	38.50 / 50.50
Kalbscarreé „Gasthof“ mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin	45.00 / 55.50

Rindfleisch

Siedfleisch mit warmer Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	28.50 / 39.00
Suure Mocke mit Rotwysosse u husgmachte Spätzli	31.50 / 41.50
Rosa gebratenes Roastbeef	36.50 / 46.50
mit Béarnaise und Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin	
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten	48.50 / 60.50

Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Butternudeln	21.50
Schweinsragout Jägerart, Kartoffelstock	24.50
Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinshalsbraten, Kartoffelkroketten	26.50 / 36.50
Warmi Hamme mit Bärner Rösti u Öpfuschnitz	28.50
Mit Tomaten und Käse überbackenes Schweinssteak, Bratkartoffeln	29.50
Schweinsfiletpiccata Mailänderart mit Tomatensauce, Spaghetti	36.50 / 46.50
Schweinskarreebraten mit Pilzsauce, Weisswein-Risotto	31.50 / 40.50
Feines Schweinsfilet Hofstatt	37.50 / 47.50
auf einem Apfelbett mit Calvadossauce, Kartoffelgratin	

Geflügelfleisch

Gebratene Pouletbrust mit Pepperonistreifen, Butternudeln	30.50 / 40.50
Pouletbrust-Saltimbocca mit Marsalasauce, Safranrisotto	33.50 / 43.50
Pouletbrustgeschnetzeltes mit Currysauce	33.50 / 43.50
garniert mit Früchten, Trockenreis	

Fischgerichte

Pochierte Lachstranche mit Dillsauce, Reis, Tomate mit Kräutern	29.50 / 39.50
Gratinierte Seezungenfilets, Salzkartoffeln, Blattspinat	42.50 / 52.50
Forellenfilets „Gasthof“ mit Rotweinsauce und Speck, Trockenreis	36.50
Eglifilets Müllerinnenart mit Mandeln, Salzkartoffeln	41.50 / 51.50

Vegetarisch

Mit Tomaten und Käse überbackene Rösti mit einem Spiegelei	21.50
Feiner Gemüserisotto verfeinert mit Mascarpone und Belper Knolle	27.50
Landfrauen Gemüseteller	29.50
mit frittierten Quornstäbli, Kartoffelkroketten und einem Spiegelei	
Auberginen Cordon bleu	29.50
gefüllt mit Appenzeller und getrockneten Tomaten, serviert mit Pommes Frites, Rucolacreme und Sommergemüse	
(Vegane) Randengnocchi mit Orangenbutter, seinen Filets und Baumnüssen	25.50

Gemüsebouquet zusätzlich	4.00 / 6.00
--------------------------	-------------

Zusammengestellte Festmenüs

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

4 Gang Menus

Lachs & Kalbscarrée

Geräucherter Lachs
Toast und Butter



Kraftbrühe mit Flädli



Kalbscarrée mit Äpfeln

Calvadossauce
Kartoffelkroketten
Saisongemüse



Mandelkörbli Surprise
CHF 86.00

Forelle & Filet-Favoriten

Klare Ochsenschwanzsuppe



Pochiertes Forellenfilet mit
Kräutersauce auf Gemüsestreifen



Die drei Filets Favoriten

Kartoffelkrapfen
Gemüsebouquet



Grand Marnier Halbgefrorenes
CHF 109.00

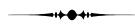
5 Gang Menus

Seezunge & Roastbeef

Kraftbrühe mit Sherry



Pochierte Seezungenfilets
mit Champignons und Crevetten, Reis

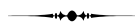


Fantasiesalat



Herrlich rosa gebratenes Roastbeef mit
Café de Paris und Béarnaise Sauce

Kartoffelgratin
Gemüsebeilage



Frische Sorbets mit
feinen Früchten

CHF 91.50

Forelle & Rindsfilet

Geräuchertes Forellenfilet
Toast und Butter

—♦♦♦—
Kraftbrühe mit Eierstich

—♦♦♦—
Fantasiesalat

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

—♦♦♦—
Hausgemachtes Karamellköpfl

CHF 101.00

6 Gang Menu

Hausgemachtes Rauchlachs mousse
Toast und Butter

—♦♦♦—
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

—♦♦♦—
Blätterteiggebäck mit Lauchrahmgemüse
und Berner Zungenwurst

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

—♦♦♦—
Käseteller mit Berner Spezialitäten

—♦♦♦—
Schoggi-Trilogie

CHF 114.50

Feine Buffets

Diese Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen

Bauernbuffet

Saisonales Salatbuffet
reich garniert



Beinschinken im Brotteig
oder
Schweinsfilet im Blätterteig
oder
Rindsfilet Wellington
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Buffet mit Beinschinken CHF 63.00

Buffet mit Schweinsfilet CHF 77.00

Buffet mit Rindsfilet CHF 92.00

Bernerbuffet

Währschafte Fleischsuppe



Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck,
Berner Zungenwurst, Wienerli, Schnörli, Rindszunge und Markbein
Sauerkraut, grüne Bohnen, Berner Rüebl
und Salzkartoffeln
Preiselbeeren, Essigzwiebeln, Gurken
und süss-saure Zwetschgen



Käse aus der Region und ein kleines Dessertbuffet

CHF 88.00

Gourmetbuffet

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



Grilliertes Rindsfilet
Zwei verschiedene Saucen
Kartoffelgratin
Saisongemüse



Käseplatte und ein reichhaltiges Dessertbuffet

CHF 119.50

Klassisches Buffet

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



Herrliches Roastbeef
Saftiger Beinschinken
Kartoffelgratin
Gemüseplatte



Käseplatte und vielfältiges Dessertbuffet

CHF 114.50

Desserts

Dessertbuffet mit Regionaler Käseplatte	28.50 (ab 25 Personen)
Dessertbuffet ohne Käseplatte	22.50 (ab 20 Personen)
Mini-Dessertbuffet	17.50
Hausgemachte Vacherin	14.50
Grand Marnier Halbgefrorenes	13.50
Erfrischende Saisonsorbets mit Früchten	11.50
Meringue mit Nidle / und oder Glace	10.50/ 13.00
Die Echte Zuger Kirschtorte	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	10.50
Charlotte royale	14.50
Mandelkörbli Surprise	14.50
Zwei hausgemachte Mousses hübsch garniert	14.50
Karamellköppli garniert	10.50
Dreierlei Schoggi	14.50
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	14.50

Gerne präsentieren wir Ihnen auch unsere aktuelle Saisondessertkarte.