



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 vii 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 FAKTE ÜBER ÜSE LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Mit Sandstei us em naheliegende Krauchthal isch dr Landgasthof Schönbühl vo 1844-1846 erbaut 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 si die 5. und 6. Generation vo dr Familie Gerber-Eckert-Kiener wo 2018 am Wirte si.
Genau sit 1897, das heisst sit 121 Jahr, tüe Euch Mitglieder vo de Familie **Gerber-Blaser, -Urfer, -König, -Wyss und -Fuhrer** u ihri Mitarbeitende im Landgasthof z'Schönbühl vo Härze begrüesse 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 Rümleckeite im 1. Stock bis zu 120 Persone bewirte:

Cheminéestube	max. 20 Persone	} zäme max. 50 Persone
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 sauber 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 abwächsligrichi 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 Erinnerung blybt u Dir wider verbilueget.

MIR SI INDIVIDUELL, HÄRZLECH, LIIDESCHAFTLECH, PROFESSIONELL U FRÖIE ÜS UF ÖICH.






RÄUMLICHKEITEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

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 	Seminar 	Miete ½ Tag in CHF	Miete 1 Tag in CHF
Bernbrunnensaal 17m x 10.5m	min. 40 max. 50	40 120	40 60	40 120	40 60	190.--	280.--
Trachtenstube 9m x 5.5m	min. 12 max. 26	12 24	12 28		12 12	90.--	120.--
Cheminéestube 7.5m x 5.5m	min. 12 max. 20	12 24	12 20		8 12	80.--	110.--
Trachten und Cheminéestube 16.5m x 5.5m	min. 12 max. 36	12 50	12 60		12 24	120.--	180.--
Bäriswilstube 6.5m x 5.5m	min. 12 max. 18	12 18	12 24			80.--	110.--

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 IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Bei Sitzungen und Versammlungen berechnen wir Ihnen die Saalmiete nach der Tabelle auf der Seite RÄUMLICHKEITEN (3).

SEMINARHILFSMITTEL

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

W-LAN	Gratis	Leinwand	Gratis
Flipchart	25.00	Beamer ½ oder 1 Tag	60.00/90.00
Pinnwand	25.00	Hellraumprojektor	45.00
Lautsprecheranlage mit Mikrofon	60.00	Grossleinwand	200.00

Weitere Hilfsmittel besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis auf Bestellung.

SEMINARPAUSCHALEN

Angebot I

Inklusive: Liter Mineral während der Sitzung
Kaffeepause am Morgen mit Kaffee, Orangensaft und Gipfeli
Mittagessen mit Tagesuppe und Tagesteller I / Vegetarische Variante /
Salatteller
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Orangensaft, Cake und Früchten
Raummiete, inkl. 1 Hellraumprojektor, 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Leinwand

Seminarpauschale I à CHF 72.50 pro Person

Angebot II

Inklusive: Liter Mineral während der Sitzung
Kaffeepause am Morgen mit Kaffee, Orangensaft und Gipfeli
Mittagessen mit Tagesuppe, Tagesteller I oder II / Vegetarische Variante /
Salatteller und Dessert
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Orangensaft, Cake und Früchten
Raummiete inkl. 1 Hellraumprojektor, 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Leinwand

Seminarpauschale II à CHF 82.50 pro Person

ZIMMER IM LANDGASTHOF

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 sowie W-LAN im Gästezimmer und verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

	Dusche	Bad	Dusche, ab 2 Nächten	Bad, ab 2 Nächten
Einzelzimmer	119.00	135.00	115.00	130.00
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:

Seminarpauschale I oder II

Nachtessen (phantasievolles 4-Gang Menu à ca. CHF 55.00)

Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer

	Seminarpauschale I		Seminarpauschale II	
	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Pauschale mit 1 Übernachtung	239.00	229.00	259.00	243.00

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

ÜBRIGENS:

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

DAS A B C IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

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.*

ANNULLATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annullationen 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 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.

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 7.50 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 50.00 verrechnet.

Hotel Landgasthof Schönbühl, Familie B. & O. Gerber, C. & R. Eckert-Gerber & A. Kiener-Gerber
Alte Bernstrasse 11, 3322 Urtenen-Schönbühl, Tel: 031/859 69 69
www.gasthof-schoenbuehl.ch info@gasthof-schoenbuehl.ch

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, Eurocard, 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.

UNSERE CHECKLISTE FÜR IHR BANKETT

Was wir von Ihnen wissen möchten:

Datum:.....	Ankunft:.....
Art des Anlasses:.....	Personenzahl:.....
Erwachsene:.....	Kinder:.....
Räumlichkeit:.....	
Apéro:.....	Apéro-Beilagen:.....
Essenszeit:.....	
Menu:.....	Vegetarier / Allergiker:.....
Weiss- & Rotwein:	Wasser / Süssgetränke / Bier:.....
Kaffee:.....	Spirituosen:.....
Menudruck:.....	Unterhaltung / Pausen:.....
Tischordnung:.....	Dekoration:.....
Hilfsmittel:.....	Verlängerung:.....
Adresse:.....	E-Mail Adresse:.....
Telefon:.....	

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

KALTE VORSPEISEN

Berner Trocken- und Rauchfleischteller	14.50
Hübsch garnierter Vorspeisenteller	16.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	16.50
Geräucherte Fischvariation	17.50
Hausgemachtes Rauchlachsmousse mit Toast	17.50
Geräucherte Entenbrust mit Salaten garniert	17.50

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe	6.00
Kraftbrühe mit Brotwürfeli, Flädli oder Gemüsestreifen	6.50
Kraftbrühe mit Mark	8.50
Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstängeli	8.50
Tomatencremesuppe mit Wodka	8.50

SALATE

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Fantasiesalat	ab 14.50
Reichhaltiges Salatbuffet mit Züpfen	15.50

WARME VORSPEISEN

Forellenfilet mit frischen Kräutern und Gemüsebeet	16.50
Eglifilets Müllerinnenart mit Mandeln, Salzkartoffeln	17.50
Seezungenfilets mit Crevetten und Champignons, Trockenreis	18.50
Blätterteiggebäck mit Lauchrahm und Morcheln	17.50

REGIONALE SPEZIALITÄTEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

VORSPEISEN

Chindbettisuppe	8.50
Bärner Chrapfe mit Louchrahm u Bärner Zungewurst	14.50
Dämpfts Forellefilet mit enere Rotwysosse, Späck u Salzhärdöpfeli	16.50

HAUPTGERICHTE

Warmi Hamme mit Bärner Rösti u Öpfuschnitz	25.50
Kalbszüngli mit Kaperesosse und Härdöpfutätschli	23.50/ 33.00
Ämmitaler Lammvoresse mit Härdöpfustock	25.50 / 35.50
Suure Mocke mit Rotwysosse u husgmachte Spätzli	27.50 / 37.50
Gmischti Fleischplatte mit Kalbs- & Schwinsbrate u bratnigem Poulet, Härdöpfukrokettli	29.50 / 44.50

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Richhautigi Bärner Platte mit Fleischsuppe	29.50 / 44.50
Schwinsfilet Hofstatt uf eme Öpfubett mit Calvadossosse u Härdöpfugratin	34.50 / 44.50
Ratsherretäller Kalbsmedaillons mit Morchelsosse und Ankenüdeli	38.50 / 49.50

HAUPTGERICHTE IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

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.

KALBFLEISCH

Gekochtes Kalbsgeschnetzeltes, Berner Rösti	27.50 / 37.50
Emmentaler Kalbsvoessen, Kartoffelstock	29.50 / 36.00
Kalbpiccata Mailänderart mit Tomatensauce, Spaghetti	32.50 / 45.50
Kalbsmédaillons mit Pfirsich und Rahmsauce, Trockenreis	34.50 / 46.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Berner Rösti	35.50 / 47.50
Kalbs-Saltimbocca Romana mit Marsalasauce, Safranrisotto mit Steinpilzen	36.50 / 49.50
Kalbsmédaillons mit feiner Morchelrahmsauce, Butternudeln	38.50 / 49.50
Kalbscarreé „Gasthof“ mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin	44.00 / 54.50
Kalbsbraten mit Bratenjus, Kartoffelkroketten	28.50 / 37.50

RINDFLEISCH

Siedfleisch mit warmer Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	28.50 / 39.00
Rindsschmorbraten, hausgemachte Spätzli	28.50 / 37.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise und Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin	35.00 / 45.00
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten	46.50 / 59.50

SCHWEINEFLEISCH

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Butternudeln	18.50
Schweinsragout Jägerart, Kartoffelstock	20.50
Mit Dörripflaumen gefüllter Schweinshalsbraten, Kartoffelkroketten	23.50 / 32.50
Mit Tomaten und Käse überbackenes Schweinssteak, Bratkartoffeln	27.50
Schweinsfiletpiccata Mailänderart mit Tomatensauce, Spaghetti	31.50 / 41.50
Schweinskarreebraten mit Pilzsauce, Weisswein-Risotto	28.50 / 39.50
Feines Schweinsfilet Hofstatt auf einem Apfelbett mit Calvadossauce, Kartoffelgratin	34.50 / 44.50

LAMMFLEISCH

Lammentrecôte mit Kräutersauce, Kartoffelgratin 36.50 / 44.50

GEFLÜGELFLEISCH

Gebratene Pouletbrust mit Pepperonistreifen, Butternudeln 26.50 / 30.50

Pouletbrust-Saltimbocca mit Marsalasauce, Safranrisotto 29.50 / 39.00

Pouletbrust mit Currysauce, garniert mit Früchten, Trockenreis 28.50 / 37.50

Perlhuhnbrustfilet mit Orangensauce, Wildreismix 35.50 / 49.50

GASTHOF SPEZIALITÄT – DER FAVORIT

Les trois filets: Rinds-, Kalbs- & Schweinsfilet mit Morchel-, Pfeffer- und Café de Paris Sauce,
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 73.50

FISCHGERICHTE

Pochierte Lachstranche mit Dillsauce, Reis, Tomate mit Kräutern 25.50 / 35.00

Gratinierte Seezungenfilets, Salzkartoffeln, Blattspinat 25.50 / 36.50

Forellenfilets „Gasthof“ mit Rotweinsauce und Speck, Trockenreis 28.50

Eglifilets Müllerinnenart mit Mandeln, Salzkartoffeln 37.50 / 43.50

VEGETARISCH

Mit Tomaten und Käse überbackene Rösti, garniert mit Oliven 19.50

Feiner Gemüserisotto verfeinert mit Mascarpone und Belper Knolle 26.50

Landfrauen Gemüseteller
mit frittierten Quornstäbli, Kartoffelkroketten und einem Spiegelei 26.50

Gemüsebeilage zusätzlich 3.50 / 5.50

LEICHTE MENÜS

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

4 GANG MENU – FISCH UND GEMÜSE

Im Haus marinierter Graved Lachs
Toast und Butter

—♦♦♦—
Kraftbrühe mit Flädli

—♦♦♦—
Reich garnierter Gemüseteller
Kartoffelkroketten

—♦♦♦—
Mandelkörbli Surprise

CHF 62.00

4 GANG MENU – SALAT UND FISCH

Saisonaler Fantasiesalat

—♦♦♦—
Gratinierter Fischragout
Gemüsereis

—♦♦♦—
Feine Käseauswahl

—♦♦♦—
Hausgemachtes Karamellköppli

CHF 62.00

6 GANG MENÜ – GEMÜSE UND FISCH

Gemüseflan mit Kräuter-Quarkdip

—♦♦♦—
Kraftbrühe mit Flädli

—♦♦♦—
Blätterteiggebäck
mit Lauchrahm und Morcheln

—♦♦♦—
Eglifilets Müllerinart mit Mandeln
Salzkartoffeln
Gemüseschiffchen

—♦♦♦—
Aromatischer Käseteller

—♦♦♦—
Frische Saisonsorbets

CHF 91.00

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

—◆◆◆—
Mandelkörnli Surprise
CHF 83.00

FORELLE & FILET-FAVORITEN

Klare Ochsenschwanzsuppe

—◆◆◆—
Pochiertes Forellenfilet mit
Kräutersauce auf Gemüsestreifen

—◆◆◆—
Die drei Filets Favoriten
Kartoffelkrapfen
Gemüsebouquet

—◆◆◆—
Grand Marnier Halbgefrorenes
CHF 109.50

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 87.50

FORELLE & RINDSFILET

Geräuchertes Forellenfilet
Toast und Butter

—◆◆◆—
Kraftbrühe mit Eierstich

—◆◆◆—
Fantasiesalat

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

—◆◆◆—
Hausgemachtes Karamellköpfl
CHF 95.00

6 GANG MENU

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
PERLUHN CHF 94.00 / RINDSFILET 108.50

FEINE BUFFETS

IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Diese Buffets servieren wir Ihnen ab 25 Personen

BAUERNBUFFET

Saisonales Salatbuffet
reich garniert



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

Buffet mit Beinschinken CHF 53.00

Buffet mit Schweinsfilet CHF 67.00

Buffet mit Rindsfilet CHF 82.00

BERNERBUFFET

IM KUPFERGESCHIRR SERVIERT

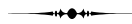
Währschafte Fleischsuppe



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 vom Jumi



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

CHF 74.00

GOURMETBUFFET

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



Grilliertes Rindsfilet
Kartoffelgratin
Saisongemüse



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

Buffet mit Rindsfilet CHF 109.00

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 101.00

APÉRO-IDEEN IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Grosses Apéro-Buffer

Trockenfleisch- und Käseplatte
Kleine verschiedene Canapés
Silserli mit Schinken, Salami oder Käse
Schinkengipfeli
Mini Pizza
Käseküchlein
Züpfe mit Burehamme und Speck
Gemüsedips mit Cocktailsauce

pro Person CHF 32.50

Preis pro Stück und Person

KALT:

Kleine Canapés belegt nach Wunsch mit - Schinken, Salami, Spargeln (Saison), Rauchlachs, Ei, Käse, Thon, Le Parfait	2.10
Gemüsetatar auf Pumpnickel	2.10
Silserli mit Salami oder Schinken	3.20
Crepesroulade mit	
- Rauchlachs	2.50
- Avocado	2.00
- Cantadou	2.00
Sprinzbröckli	2.50
Hackfleischbällchen mit süss-sauer Sauce	2.50
Marinierte Oliven	2.00
Berner Rauchfleischplatte	9.50
Käseplatte 80gr pro Person	9.50

WARM:

Schinkengipfeli	2.20
Mini Pizza	2.00
Mini Käseküchlein	2.20
Pouletspiessli süss sauer	2.50
Warmes Züpfe-Hamme-Speck-Türmli	3.00
Riesenkrevetten im Knuspermantel	3.50
Lauwarme Speckzüpfe	1.90

DESSERTS

IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Dessertbuffet mit Regionaler Käseplatte	23.50	(ab 20 Personen)
Dessertbuffet ohne Käseplatte	18.50	(ab 20 Personen)
Mini-Dessertbuffet	13.50	
Hausgemachte Vacherin	12.50	
Grand Marnier Halbgefrorenes	12.50	
Erfrischende Saisonsorbets mit Früchten	10.50	
Meringue mit Glace und Nidle	12.00	
Meringue mit Nidle	8.50	
Die Echte Zuger Kirschtorte	8.50	
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	9.00	
Apfelkühlein mit Vanillesauce	8.50	
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	8.50	
Charlotte royale	9.50	
Mandelkörnli Surprise	12.50	
Moussekörnli	11.50	
Zwei hausgemachte Mousses hübsch garniert	10.50	
Karamellköpfli garniert	8.50	
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	11.50	

Gerne präsentieren wir Ihnen auch unsere aktuelle Saisondessertkarte.

WEIN- / GETRÄNKE IM LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

WEISSWEINE			CHF
Féchy		50cl	22.50
St. Saphorin		50cl	26.50
St. Saphorin «Roche Ronde»	2017	75cl	44.50
J. & P. Testuz			
Dézaley «Club Arbalète»	2017	70cl	55.50
J. & P. Testuz			
Vully Chardonnay	2017	70cl	43.50
F. & P. Gentizon			
ROTWEINE			
Hallauer		50cl	22.50
Dôle		50cl	22.50
Tempranillo		50cl	26.50
Salvagnin de Tartegnin	2016	75cl	36.00
Riem, Daep & Co.			
Schafiser Blauburgunder	2017	75cl	44.50
Rebgut der Stadt Bern			
“Vallombrosa” Merlot Ticino DOC	2015	75cl	49.50
Tamborini vini, Lamone			
Maienfelder	2016	75cl	49.50
H.P. Komminoth			
Humagne rouge	2016	75cl	62.50
Maison Gilliard			
Cuvée Madame Rosmarie	2016	75cl	61.50
AOC Valais, Adrian Mathier			
Lorgeril 1620	2015	75cl	39.50
Château du Sud, Vignobles Lorgeril			
Furvus	2015	75cl	54.00
Vinyes Domènech, Capçanes			
Ochoa Reserva	2010	75cl	64.50
Javian Ochoa			
Primitivo di Manduria DOC	2017	75cl	47.50
“Brunilde di Menzione”, Apulien			
Barbera d'Alba DOC Superiore	2016	75cl	47.50
Dosio, Italien			

Bitte beachten Sie auch unsere komplette Weinkarte in der Beilage / auf der Homepage.
 (Preis- & Jahrgangsänderungen vorbehalten)

Hotel Landgasthof Schönbühl, Familie B. & O. Gerber-Fuhrer mit C. Eckert-Gerber & A. Kiener-Gerber
Alte Bernstrasse 11, 3322 Urtenen-Schönbühl, Tel: 031/859 69 69
www.gasthof-schoenbuehl.ch info@gasthof-schoenbuehl.ch

Diverse Mineralwasser		33cl	4.80
Arkina Mineralwasser grün oder blau		50cl	6.00
Arkina Mineralwasser grün oder blau		100cl	9.50
Orangensaft		100cl	13.50
Bier Spezial / Alkoholfrei		33cl	5.20
Kaffee, Tee			4.50