

ERGÄNZUNGEN NACH SAISON

GANZJÄHRIGE APEROVORSCHLÄGE

Knusperbrot mit pikanter Salsa,
hausgemachte Kartoffelchips, zweierlei
Gemüsedips, Gemüsetatar, mariniertes
saisonales Gemüse, Kompott von
Dörrfrüchten, Dörrzwetschgen im
Speckmantel, Wurst-Käsesalat im Glas,
Möstbröcklitatar, Ballenbergwurst und
frisches Mutschli von der Alp,
hausgemachter Zopf und Hobelkäse,
gebrochener Sbrinz mit Quittensenf,
Specktwist

Gefüllte Minipastetli, Schinkengipfeli,
Käsehäppli, Kartoffel-Gemüsekuchen,
Gemüse Quiche (vegan),
Süppchen in der Kaffeetasche serviert

FRÜHLING

Frischkäsebällchen im Wildkräuterkleid
Spargelartelettes
Bärlauch-Grissini mit Rohschinken

SOMMER

Melone mit Rohschinken
Kalte Gurkensuppe
Müsli-Chüechli (frittierter Salbei)
Melone mit Rohschinken
Tomaten-Mozzarella

HERBST

Kürbissuppe
Wildterriner

WINTER

Heissi Marroni
Pilzcremesuppe
Fleischkugeln aus dem Gewürzwein

APÉRO BUFFET RICHE

Hausgemachte Chips, gemischte
Minisandwiches, Blätterteiggebäck,
Möstbröcklitatar im Minipastetli,
Gemüsetartelettes, Pouletspiessli,
Gemüsedips, Trockenfleischplatte,
Speckzopf, Militärkäseschnitte und
vieles mehr

buchbar ab 12 Gästen
mit mindestens 14 Varianten
CHF 45.00 pro Person

buchbar ab 12 Gästen
Auswahl von 5 Stück
CHF 18.00 pro Person
Grosser Aperó von 8 Stück
CHF 26.00 pro Person

BANKETTMENUS



Bevor wir nachstehend bereits
zusammengestellte Menus anbieten,
erlauben Sie uns ein paar
Inspirationsideen:

VORSPEISEN

Zibelechueche
Tatar von geräucherter
Grabenmühleforelle mit knusprigem
Roggenbrot
Mariniertes Mostbröckli vom Ballenberg
mit Gemüsesalat
Geräuchter Frutiger Stör mit Apfelsalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Süsswasserfischen und
Safran
Heusuppe
Das vergessene Suppenhuhn als feine
klare Brühe mit Gemüse
Pilzsuppe
Spiezer Rieslingsuppe

HAUPTGERICHTE – MAL ANDERS

Ghackets mit Hörnli
Chutteln mit Chümi und Kartoffelstock
Kalbskopf mit Vinaigrette und
Dampfkartoffeln
Kalbszunge mit Kartoffelstock und
Dörrbohnen
Bärner Platte
Hamme im Brotteig mit Salatbuffet
Blut und Leberwurst, Hörnli mit Brösmeli,
Apfelschnitz (saisonal)
Halbes Poulet us em Ofeloch,
Chümihärdöpfu, Gmües
Papet Vaudois mit Saucisson
Käsefondue (auch in Varianten)
Siedfleisch mit seinem Gemüse und
Petersilienkartoffeln
Frühlingsspargeln aus dem Seeland
mit ihren Garnituren
Herbstliche Wildgerichte wie Pfeffer,
Schnitzel, Braten, Rehrücken und seinen
Beilagen

DESSERTS

Fotzelschnitten mit Aprikosensauce
Apfelchüechli mit Vanillesauce
Schoggibiire
Emmentaler Meringue mit Nidle
Erdbeerspezialitäten in ihrer Jahreszeit
Marronivariationen im Herbst
Haslichueche
Rüeblitorte

Grundsätzlich ist bei uns alles möglich,
wir haben den Fokus auf eine regionale
und saisonale Küche mit Produkten aus
der Schweiz. Übrigens sind bei
Banketten Kinder selbstverständlich
willkommen. Aus den
zusammengestellten Menus dürfen die
Gerichte gerne ausgetauscht werden
oder können auch einzeln bestellt
werden.

BANKETTMENUS



MENU 1

Knackiger Blattsalat
mit gehacktem Ei und Brotcroûtons
an Hausdressing
CHF 9.50



Pastatrilogie *
Ein Dreierlei von Pasta
mit verschiedenen Saucen nach Wahl
Reibkäse
CHF 27.00



Hausgemachtes Tiramisu
CHF 13.00

*ab 15 Gästen als Buffet

buchbar ab 12 Gästen
CHF 48.00 pro Person

MENU 2

Gemischter Salat
an Hausdressing
CHF 12.00



Maispoultarde auf der Haut gebraten
an Weisswein-Kräutersauce
Nudeln
Broccoli mit Mandeln
CHF 36.00



Zwetschkuchen
mit Bourbon-Vanillesauce
CHF 12.00

buchbar ab 12 Gästen
CHF 52.50 pro Person

MENU 3

Bündner Gerstensuppe
CHF 11.00



„Suure Mocke“
nach Grossmutter's Rezept
Sellerie-Kartoffelpüree
Frisches Gemüse vom Markt
CHF 38.00



Emmas gebrannte Crème
mit Schlagrahm
CHF 9.50

buchbar ab 12 Gästen
CHF 55.50 pro Person

BANKETTMENUS



MENU 4

Tomatencrèmesuppe
mit Pesto und Knoblauchknusperbrot
CHF 12.50



Zanderfilet auf Blattspinat
Weissweinsauce
Rissolé Kartoffeln
Konfierte Tomaten
CHF 21.00 *



Lammragout aus dem Emmental
an Safransauce,
Kartoffelstock
Bohnenbündeli mit Speck
CHF 35.00



Eiskaffee «Europe»
CHF 9.50

* als Hauptgang CHF 38.00

buchbar ab 12 Gästen
CHF 75.50 pro Person

MENU 5

Knackiger Blattsalat
mit Speck, gehacktem Ei und Nüssen
CHF 12.50



Swiss Alpine Rauchlachs mit Zwiebeln,
Kapern und Rettichschaum, dazu
Vollkorntoast und Butter
CHF 22.00



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an feiner Pilzrahmsauce
goldbraun gebratene Rösti
Erbs und Rüebli
CHF 42.00



Gefüllter Bratapfel mit Vanilleeis
CHF 12.00

+ CHF 5.00 mit Kalbsnieren

buchbar ab 12 Gästen
CHF 84.00 pro Person

MENU 6 – wenn es fleischlos sein darf

Rüebli-Orangensalat
mit Hüttenkäse und Kräutern
CHF 9.00



Grossmutter's Kartoffelsuppe
mit Gemüsebrunoise
CHF 8.50



Capuns mit Kräutern und Käse
überbacken
CHF 14.00 *



Kartoffel-Quinoapuffer mit Sauerrahm,
dazu marinierte Salate
CHF 25.00



Frischer Fruchtsalat
CHF 9.00

* als Hauptgang CHF 29.00

buchbar ab 12 Gästen
CHF 65.50 pro Person

BANKETTMENUS



MENU 7

Pastinakensuppe mit gebratenem Egli
CHF 15.00



Rindstatar Carlton
Brioche toast und Salzbutter
CHF 22.00



Schweinsfilet-Médallions
mit Kräuterkruste an Cognacsauce
Weisswein-Risotto
Marktgemüse
CHF 44.00



Dessert Trilogie
Tiramisu, Rüeblikuchenschnitte und
saisonale marinierte Früchte
oder
drei Desserts nach Ihrer Wahl
CHF 16.00

+CHF 15.00 Kalbsfilet en place

buchbar ab 12 Gästen
CHF 88.00 pro Person

MENU 8

Kartoffelterrinen mit Kümmelschaum
Salatbouquet
CHF 16.00



Randencarpaccio mit Pinienkernen,
Rucola, Ziegenfrischkäse
CHF 16.00



Doppelte Rindskraftbrühe
Gemüseperlen
CHF 12.50



Gourmet Roastbeef am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse
CHF 46.00



Karamellisierte Birnen mit Vanilleeis
CHF 12.00

+CHF 9.00 mit Rindsfilet en place

buchbar ab 12 Gästen
CHF 99.00 pro Person

MENU 9

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen
CHF 14.50



Oberländer Hochzeitssuppe
CHF 12.50



Pochiertes Forellenfilet auf Lauchbeet
CHF 21.00



Erfrischendes Zitronensorbet
CHF 5.50



Kalbskarreebraten
an Morchelrahmsauce
Bratkartoffeln und Marktgemüse
CHF 55.00



Dunkles und weisses Schoggimousse
Honigkirschen und Crumble
CHF 14.00

buchbar ab 12 Gästen
CHF 119.00

BANKETTMENUS



OBERLÄNDER BUFFET

Rustikales Vorspeisenbuffet
mit typischen Oberländer Spezialitäten,
inkl. Bauernsuppe und diversen Salaten
CHF 32.00



Saftiger Beinschinken,
Schweinskarreebraten, Siedfleisch,
Speck, Bauernbratwurst am Meter,
Dörrbohnen, Sauerkraut, Rüebli,
Salzkartoffeln, Hörnli mit Brösmeli
CHF 39.00



Mini-Dessertbuffet Europe
mit drei Komponenten
CHF 19.00

buchbar ab 25 Gästen
CHF 84.00 pro Person

TESSINER BUFFET

Antipastibuffet
mit Tessiner Köstlichkeiten und
verschiedenen Salaten
CHF 29.00



Luganighe, Ossobuco, Piccata, Brasato
di Manzo, Coniglio al forno, Gnocchi di
Patate, Verdure, Patate al rosmarino,
Lasagne verdi, Risotto, Polenta
CHF 39.00



Dessertbuffet Carlton
mit mind. sechs Komponenten,
Eis Auswahl und Schokoladenbrunnen
CHF 31.00

buchbar ab 25 Gästen
CHF 99.00 pro Person

FEUERSCHALE „FÜÜR UND FLAMME“

Herzhaftes Salatbuffet
Reichhaltige Auswahl an Salaten, dazu
eine kalte Suppe und Schlangenbrot
zum selber machen
CHF 19.00



Verschiedene Grilladen inkl.
Edelstücken, Grillgemüse, Maiskolben,
Reis, Ofenkartoffeln, verschiedene
Saucen und Kräuterbutter
CHF 55.00



Dessertbuffet Maeder's
mit min. 9 Komponenten, Eis- und
Sorbetauswahl, Schokoladenbrunnen
sowie reichhaltige Käseauswahl
CHF 35.00

+CHF 15.00 mit Fisch und Swiss Shrimps

buchbar ab 25 Gästen
CHF 109.00 pro Person

BANKETTMENUS



HOCHZEITSPACKAGES

EIGER

Apéro mit Hauswein, Tafelwasser, Orangensaft, hausgemachte Chips und Knusperbrot mit Salsa



3 Gang Menu oder BBQ-Bufferet
im Rahmen von CHF 49.00

Getränke

Softdrinks, Tafelwasser und Kaffee/Tee

Weine

Weiss- und Rotwein
nach Wahl des Hotels
bis und mit zum Kaffeeservice

Deko

Menukarte im s/w-Druck
kleine Blumendeko mit Teelichtern auf
dem Tisch

buchbar ab 45 Personen
CHF 99.00 pro Person *)

MÖNCH

Apéro mit Schweizer Schaumwein, Tafelwasser, Fruchtbowle, Orangensaft und drei Häppchen nach Wahl



4 Gang Menu oder Buffet nach Wahl
im Rahmen von CHF 75.00

Getränke

Softdrinks, Tafelwasser und Kaffee/Tee

Weine

Weiss- und Rotwein nach Wahl im
Rahmen von je CHF 49.00 pro Flasche
bis und mit zum Kaffeeservice

Deko

Menukarte im Farbdruck mit Bild
Blumendeko mit Kerzen auf dem Tisch

buchbar ab 35 Personen
CHF 149.00 pro Person *)

JUNGFRAU

Apéro mit Champagner und Weisswein, Tafelwasser, Fruchtbowle, Orangensaft und sechs Häppchen nach Wahl



5 bis 6 Gang Gourmet-Menu oder
Bufferet nach Wahl im Rahmen
von CHF 99.00

Getränke

Softdrinks, Tafelwasser,
Bier und Kaffee/Tee

Weine

Weisswein und Rotwein zur Wahl
Im Rahmen von je CHF 59.00 pro
Flasche
bis und mit zum Kaffeeservice

Deko

Menukarte pro Person im Farbdruck
Platzkärtchen, Blumendeko mit Kerzen
im Saal und auf den Tischen

buchbar ab 25 Personen
CHF 210.00 pro Person *)

* Die Pauschalen gelten von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

BANKETTMENUS



BRUNCH

Unser Brunch beinhaltet eine reichhaltige Auswahl an:

Willkommens-Cüpli



Hausgemachter Zopf, diverse Brote,
Gipfeli & Toast, Fleisch- und Käseplatte,
hausgemachte Konfitüren,
Brotaufstriche und Butter/Margarine



Rührei, Cornflakes & Bircher Müesli,
frische Früchte, Fruchtsalat & Dörrobst,
verschiedene Kuchen



Milch, Kaffee, Schokoladendrink,
Fruchtsäfte, Tafelwasser

Fragen Sie auch nach
Erweiterungsmöglichkeiten

buchbar ab 12 Gästen
Dauer bis 3.5 Stunden
Ab CHF 45.00 pro Person

BEER & DINE

Amuse Bouche
«SPEZIAL DUNKEL»



Rindscarpaccio mit Käsespänen
Gemüseheu, Limonenvinaigrette
«DRAFT OBERLAND»



Oberländer Biersuppe
«RUGENBRÄU ZWICKEL»



Krustenbraten vom Bierschwein
im Dunkelbier geschmort
hausgemachte Spätzli
und Gemüsepotpourri
«HARDER - HELLES BOCKBIER»



Apfelküchlein im Rugen-Bierteig dazu
Bourbone-Vanilleglace

«MAEDERS ÄMBER»

inkl. Wasser und Kaffee/Tee

buchbar ab 12 Gästen
CHF 125.00 pro Person

FONDUE PLAUSCH

Eine Schweizer Tradition die verbindet.
Wie viel wissen Sie eigentlich über den
Käseklassiker?

Sie möchten mit Ihren Gästen einmal
etwas anderes erleben, geniessen Sie
bei uns einen unvergesslichen Abend
mit Ihren Kollegen, Freunden oder
Familie.

Es erwartet Sie eine herrlich lockere
Atmosphäre und eine Exkursion in die
Geschichte des Fondues mit einigen
Tips und Tricks.

Apéroplättli inkl. 1 Glas Weisswein im
Weinkeller oder auf dem Hoteldach



Käsefondue à discrétion
dazu Brotwürfel, Essiggemüse, Gewürze
und Kartoffeln



Coupe «Europe»

buchbar ab 12 Gästen
CHF 65.00 pro Person

BANKETTMENUS



FÜR TRAUERGE MOMENTE...

Kuchenbuffet
zum selber bedienen mit

Berner Zwiebel-Speck Quiche
Käsekuchen
Spinatkuchen
Saisonale Suppe
Essiggemüse
drei verschiedene und saisonale
Gemüsesalate

Saisonale Früchtewähe
zwei saisonale Früchtekuchen
Haslikuchen
Schüssel mit Schlagrahm

buchbar ab 15 Gästen
CHF 36.00

Kleiner gemischter Blattsalat
oder
saisonale Suppe

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Caramelköpfli
oder
Gebrannte Creme mit
hausgemachtem Brätzeli

buchbar ab 15 Gästen
CHF 38.00

Pastetli mit Fleischfüllung
Erbsli und Rüebli
CHF 19.50

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat
CHF 24.00

Gemischte Kalte Platte mit Aufschnitt,
Trockenwurst und Käse
CHF 28.50 pro Person