

# BANKETTMENUS



## 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 Kaffeetasse serviert

## ERGÄNZUNGEN NACH SAISON

### FRÜHLING

Frischkäsebällchen im Wildkräuterkleid  
Spargeltartelettes  
Bärlauch-Grissini mit Rohschinken

### SOMMER

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

### HERBST

Kürbissuppe  
Wildterrine

### WINTER

Heissi Marroni  
Pilzcremesuppe  
Fleischkugeln aus dem Gewürzwein

## APÉRO BUFFET RICHE

Hausgemachte Chips, gemischte  
Minisandwiches, Blätterteiggebäck,  
Mostbröcklitatar 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 Apero 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



Pastatriologie \*  
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



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



Zwetschgenkuchen  
mit Bourbon-Vanillesauce  
CHF 12.00

## 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 52.50 pro Person

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 Emmenthal  
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



Grossmutters 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  
Briochetoast und Salzbutter  
CHF 22.00



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



Dessert Trilogie  
Tiramisu, Rüblikuchenschnitte 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

Kartoffelterrine 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,  
Eisauswahl und Schokoladenbrunnen  
CHF 31.00

buchbar ab 25 Gästen  
CHF 99.00 pro Person

## FEUERSCHALE „FÜÜR UND FLAMME“

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



Verschiedene Grilladen inkl.  
Edelstückchen, 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-Buffet  
im Rahmen von CHF 49.00

### MÖNCH

Apéro mit Schweizer Schaumwein,  
Tafelwasser, Fruchtbowl, 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 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 \*)

### 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, Fruchtbowl,  
Orangensaft und sechs Häppchen  
nach Wahl



5 bis 6 Gang Gourmet-Menu oder  
Buffet 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 discréion  
dazu Brotwürfel, Essiggemüse, Gewürze  
und Kartoffeln



Coupe «Europe»

buchbar ab 12 Gästen  
CHF 65.00 pro Person

# BANKETTMENUS



FÜR TRAURIGE MOMENTE...

Kuchenbuffet  
zum selber bedienen mit  
  
Berner Zwiebel-Speck Quiche  
Käsekuchen  
Spinatkuchen  
Saisonale Suppe  
Essiggemüse  
drei verschiedene und saisonale  
Gemüsesalate  
\*\*\*  
Saisonale Früchtewähre  
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