

BANKETTMENUS



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-Gemüse Kuchen,
Gemüse Quiche (vegan),
Süppchen in der Kaffeetasse 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
viele mehr

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

buchbar ab 12 Gästen
Auswahl von 5 Stück
CHF 17.00 pro Person
Grosser Aperó von 8 Stück
CHF 24.00 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
Geräucherter 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 9.00



Pastatrilogie *
Ein Dreierlei von Pasta
mit verschiedenen Saucen nach Wahl
Reibkäse
CHF 26.00



Hausgemachtes Tiramisu
CHF 13.00

*ab 15 Gästen als Buffet

buchbar ab 12 Gästen
CHF 48.00 pro Person

MENU 2

Bunt gemischter Blattsalat
an Hausdressing
CHF 8.00



Maispoularde auf der Haut gebraten
an Weisswein-Kräutersauce
Nudeln
Broccoli mit Mandeln
CHF 35.00



Zwetschkuchen
mit Bourbon-Vanillesauce
CHF 9.50

buchbar ab 12 Gästen
CHF 52.50 pro Person

MENU 3

Bündner Gerstensuppe
CHF 10.00



„Suure Mocke“
nach Grossmutter's Rezept
Sellerie-Kartoffelpüree
Frisches Gemüse vom Markt
CHF 36.00



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 12.00



Zanderfilet auf Blattspinat

Weissweinsauce

Rissolé Kartoffeln

Konfierte Tomaten

CHF 19.00 *



Lammragout aus dem Emmental

an Safransauce,

Kartoffelstock

Bohnenbündeli mit Speck

CHF 35.00



Eiskaffee «Europe»

CHF 9.50

* als Hauptgang CHF 36.00

buchbar ab 12 Gästen
CHF 75.50 pro Person

MENU 5

Knackiger Blattsalat
mit Speck, gehacktem Ei und Nüssen

CHF 11.00



Swiss Alpine Rauchlachs mit Zwiebeln,

Kapern und Rettichschaum, dazu

Vollkorntoast und Butter

CHF 19.00



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

an feiner Pilzrahmsauce

goldbraun gebratene Röstli

Erbs und Rüeblli

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

Rüeblli-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 13.00



Rindstatar Carlton

Brioche-toast und Salzbutter
CHF 18.00



Schweinsfilet-Médailles
mit Kräuterkruste an Cognacsauce

Weisswein-Risotto

Marktgemüse

CHF 42.00



Dessert Trilogie

Tiramisu, Rüeblkuchenschnitte und
saisonale marinierte Früchte

oder

drei Desserts nach Ihrer Wahl

CHF 15.00

+CHF 15.00 Kalbsfilet en place

buchbar ab 12 Gästen
CHF 88.00 pro Person

MENU 8

Kartoffelterrinen mit Kümmelschaum
Salatbouquet

CHF 15.00



Randencarpaccio mit Pinienkernen,
Rucola, Ziegenfrischkäse

CHF 15.00



Doppelte Rindskraftbrühe

Gemüseperlen

CHF 12.00



Gourmet Roastbeef am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Saisongemüse

CHF 45.00



Karamellierte 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 13.50



Oberländer Hochzeitssuppe

CHF 12.00



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 12.00

buchbar ab 12 Gästen
CHF 119.00

BANKETTMENUS



OBERLÄNDER BUFFET

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

CHF 28.00



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

CHF 38.00



Mini-Dessertbuffet Europe
mit drei Komponenten

CHF 18.00

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“

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

Menükarte 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

Menükarte 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

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

buchbar ab 25 Personen
CHF 210.00 pro Person

BANKETTMENUS

* Die Getränkepauschalen gelten von 17.30 Uhr bis Kaffeeservice.



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 & Birchermüesli, 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 35.00

Kleiner gemischter Blattsalat
oder
saisonale Suppe

Pouletgeschnetztes an Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Caramelköpfl
oder
Gebrannte Creme mit
hausgemachtem Brätzeli

buchbar ab 15 Gästen
CHF 35.50

Pastetli mit Fleischfüllung Pommes Frites
Erbsli und Rüepli
CHF 19.50

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat
CHF 22.50

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