



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

APERITIF- UND MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE UND GRUPPEN AB 10 PERSONEN. 2023

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Unser Küchenchef stellt Ihnen natürlich auch gerne ein auf Ihren Wünschen entsprechendes saisonales Menü zusammen.

Informieren Sie uns über Gäste mit speziellen Wünschen und Bedürfnissen (vegetarisch, Unverträglichkeiten, Allergien usw.).

Gerne beraten wir Sie persönlich.

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST.

Soweit nicht anders deklariert,
stammen Fleisch und Geflügel aus der Schweiz.



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

APERITIFS UND STEHLUNCHES

Aperitif a la carte

Kalte Häppchen

	pro Stück
Bruschetta mit Rispentomaten	4.00
Hausgemachte Focaccia	
- mit getrockneten Tomaten	4.00
- mit Serrano Schinken	4.00
Crostini mit geräuchertem	4.00
Loch Fyne Rauchlachs	
SwissPrim Rindstatar auf Toast	4.00
Kleiner Crevettencocktail mit Orange	5.00
Sautierte Black Tiger Crevetten	6.00
auf Belugalinsensalat	
Pazifisches Thunfischcarpaccio	4.00
an Tomatenvinaigrette	
Minisandwich (Ei, Thon, Käse	5.00
Salami, Poulet, Schinken)	
Minisandwich Deluxe	6.00
(geräucherter Lachs, Roastbeef,	
Rohschinken)	
Kaltes Süppchen	4.00
in der Espressotasse	

Kalte Häppchen

	pro Person
Antipasti italiani (15g)	3.50
Gebrochener Parmesan	
Grana Padano (20g)	4.00
Bauernplatte aus der Region (30g)	4.00

Warme Häppchen

	pro Stück
Arancini	4.50
Hausgemachte Ravioli mit	
Buttersauce	4.00
Pouletspiessli an Erdnusssauce	5.00
«Backhendli» mit Curry Dip	4.00
Hausgemachte Schinkengipfeli	3.50
Meatballs auf Tomatensauce	3.00
Gebackener Röstitaler	4.50
mit Loch Fyne Rauchlachs	
Kartoffelsalat mit Wienerli	4.50
Süppchen in der Espressotasse	3.50

Süsse Häppchen

	pro Stück
Hausgemachtes Schokoladenmousse	4.00
Mini-Caramelköppli	4.00
Miniberliner mit Konfitüre	4.00
Getränktes Zitronenmadeleines	4.00
Panna cotta mit Beerencoulis	4.50

Aperitifpauschalen

	pro Person
Kirchbühl	32.00
Gemischte Oliven	
Luftiges Tomatenmousse	
Feta Zigarre	
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	
Bauernplatte aus der Region	
Meatballs auf Tomatensauce	
Crevettencocktail mit Orangenfilet	

Schloss Burgdorf

	34.00
Antipasti italiani	
Bruschetta mit Rispentomaten	
Knuspercornet mit Guacamole	
Hausgemachte Schinkengipfeli	
Focaccia mit Serrano Schinken	
Kalbstatar Piemonteser Art	
mit Trüffel und Parmesan	

Zähringer

	38.00
Assortiertes Blätterteiggebäck	
Hausgemachte Käseflute	
mit frischem Thymian	
Gefülltes Brioche	
mit Frischkäse und Kräutern	
Gebrochener Parmesan Grana Padano	
SwissPrim Rindstatar auf Buttertoast	
Hausgeräuchertes Lachstatar	
auf Züpfen mit Dillsenfauce	
Pazifisches Thunfisch Tataki mit	
Apfelsellerie Salat	



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

Apero riche

Bernhard Luginbühl 56.00

Erbsen Panna Cotta mit Tahiti Vanille
Hausgemachte Focaccia
mit Serrano Schinken
Gänseleberterriner auf Züpfen
Crevette im Tempurateig mit Sweetchilli
Kalbstatar Piemonteser Art
mit schwarzen Trüffeln
Pazifisches Thunfischcarpaccio
Lachsmousse im Glas
mit Meerrettichschaum
Kartoffelsalat mit Wienerli
Röstitaler mit Loch Fyne Rauchlachs
Hausgemachtes Schokoladenmousse
Miniberliner

Franz Gertsch 55.00

Taboulésalat mit Minzejogurt Sauce
Safrancrêpes-Roulade mit
Frischkäsefüllung
Gebrochener Parmesan Grana Padano
Gänseleberterriner auf Züpfen
Niedergegartes Schweinsfilet
auf Peperonata
SwissPrim Rindstatar auf Butter Toast
Loch Fyne Rauchlachs
auf Speck Panna Cotta
Sautierte Black Tiger Crevette
auf Belugalinsen und Orangen
Minicaramelköpfli mit Zucker flambiert
Panna Cotta mit Beerencoulis

Barcelona 43.00

Suppe in der Espressotasse
Marinierte Oliven
Minisandwich mit Rohschinken
Spanische Tortilla
Risotto mit Steinpilzen
Panna Cotta mit Coulis

Bangkok 47.00

Canapé mit Crevetten und Mango Salsa
Suppe in der Espressotasse
Gemüse Samosa mit Joghurt Minze Dip
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce
Poulet Satayspiessli mit Erdnusssauce
Thaicurry mit Poulet, Basmatireis und
Gemüse
Frischer Fruchtsalat

Bern 35.00

Schinkengipfeli
Canapé assortiert
Ravioli mit Bälperknolle
Kleiner Käsekuchen
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
auf Kartoffelstock
Gebrannte Creme



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

BANKETTMENUS KLASSISCH

Heinrich Pestalozzi 52.00

Marktsalat
mit pochiertem Onsen-Ei

Emmentaler Hackbraten
mit Zwiebelsauce nappiert
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Grosis gebrannte Creme

Christine Ammann 65.00

Weissweincremesuppe
Mit Croutons und Gemüse Brunoise

Emmentaler Kalbsvoressen
mit Safransauce Kartoffelstampf
und glasierten Karotten

Flan Caramel mit Rahm

Jeremias Gotthelf 68.00

Trio von Biolachs
Tatar, Mousse und gebeizter
mit fermentiertem Knoblauch

Limousin Rindsschmorbraten
an kräftiger Merlotsauce
Tessiner Polenta und Gemüsebouquet

Luftige Creme Catalan

General Johann August Sutter 65.00

Knackiger Salat mit frischen Kräutern

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
Bratkartoffeln und Ratatouille

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Mango Sorbet

Werkmeister 59.00

Johann Jakob von Ergeuw
Gemüse Terrine mit Waldorf Salat
und gerösteten Kernen

Poulet Riz Cazimir
mit fruchtiger Currysauce
Und frittierter Banane

Zweierlei Schokoladenmouse

Schultheiss Bondeli 69.00

Tomatencremesuppe mit Gin

Hausgemachte Zanderknusperli
im Tempura Mantel mit Salzkartoffeln
und jungem Blattspinat

Eis Parfait Gran Manier

Johannes Grimm 79.00

Marktsalat mit gebackenem Knusperrei

Grünerbsen Cremesuppe mit Tahiti
Vanille

Seetahler Kalbsnidlebraten
Kartoffelmousseline
und Gemüse vom Markt

Schokoladen Trilogie



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

Johann Ludwig Schnell

98.00

Thunfischcarpaccio
mit Schalottenvinaigrette
und Limettensorbet

Hausgemachte Ravioli
mit saisonaler Füllung

Stadthaus Entrecote (160g)
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Duchesse und Marktgemüse

Blue 61 Käse mit Birne

Griechische Verführung
Mit Honig und karamellisierten Nüssen

FINE DINE MENUS

Für ein Fine Dine Menu berät Sie gern
unser Küchenchef. Hier finden Sie ein
Beispiel.

Fine Dine Stadthaus

130.00

Amuse-Bouche

Gänseleber Terrine
mit Gelee und Sorbet von der Orange
Hausgemachter Brioche

Blauer Bretonischer Hummer
auf Belugalinsen Tom kha Gai

Limousin Rindsfilet mit Jus de Paris
Zweierlei Kartoffeln und Karotten

Käse von der Burgdorfer Chäs Hütte

Dessertüberraschung
aus der Stadthauspatisserie



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

Vegetarische Menu

Thailand (Vegan)	58.00	Orient	61.00
Kokos-Zitronensuppe mit Kavierlimette		Tabulé Salat mit Fetazigarre Und Pita Brot	
Rotes Thai Curry Mit Kokosnussmilch Basmati Reis und asiatischem Gemüse		Hausgemachte Falafel Mit Hummus und Grilliertem Gemüse	
Frische Mango mit Passionsfruchtsorbet		Malabi mit Safran Rosenglace	
Indian	62.00	Italien	78.00
Punjabi Rolle mit Curry Dazu Rotes Linsen Dal		Carpaccio von der Rande mit Gnocchi Fritti	
Aruls Home Made Curry Mit Basmati Reis und Naan Brot		Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung	
Indisches Shrikhand Mit Kardamom und Gewürzen		Parmigiana di Melanzane Mit Bechamel und Parmesan	
		Hausgemachtes Tiramisu	



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

HOCHZEITSMENU

Glück und Säge 98.00

Amuse Bouche

Trio vom Lachs
Tatar, Mousse und hausgebeizt
mit Sakurakresse

Hausgemachte Ravioli
mit saisonaler Füllung

Kalbscarrebraten mit Morchelrahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Variation von Früchten und Sorbets

Romeo und Julia 119.00

Amuse Bouche

Hausgemachte Gänseleberterrine

Sautierter Steinbutt auf Belugalinsen
mit Sauce Maltaise

Limousin Rindsfilet mit Jus de Paris
Bratkartoffeln und frisches Marktgemüse

Schokoladenvariation

Auf Wunsch Hochzeitstorte, Preis auf Anfrage



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

BUFFETS (ab 50 Personen)

Wir bitten Sie zuerst um Rücksprache mit uns, falls Sie ein Buffet für eine Gesellschaft vorsehen. Vielen Dank!

Buffet Rustikal

95.00

Saisonale Suppe (serviert)

Blattsalat mit Sakurakresse
und frischen Kräutern

Karottensalat mit Orangenfilet

Waldorf Salat

Garnierte Käseplatte mit hiesigem Käse

Schinkenbrett

Loch Fyne Lachs

mit Butterpumpernickel

Verschiedene belegte Canapés

Hausgemachte Waldpilzterrine

Diverse Baguettes

und frische Butterzöpfe

Emmentaler Kalbsvoressen

mit Tessiner Polenta (serviert)

Glasiertes Gemüsebeet

Emmentaler Meringue

Crème double Gruyère

Süsmostcrème

Grosis gebrannte Crème

Caramelköpfler

Hausgemachter Apfelkuchen

mit Streusel

Frischer Fruchtsalat

Buffet Stadthaus

110.00

Saisonale Suppe (serviert)

Verschiedene Saisonsalate mit Kernen,
Croutons und Ei

Turm aus Tomaten und Büffelmozzarella
mit Aceto Balsamico Reduktion

Crevette im Tempuramantel

Mit Sweet Chilli Sauce

Hauchdünn aufgeschnittener

Belota Schinken

Vitello tonnato

Geräucherter Loch Fine Lachs

mit Meerrettichschaum

Reichhaltige Auswahl von auserlesenen

Broten aus aller Welt

Lauwarmes Roastbeef

mit Sauce Béarnaise (serviert)

Rosmarin Kartoffeln

Gemüse garnitur

Exotischer Früchtekorb

Panna Cotta

mit Schladerer Himbeerspiegel

Schwarzwälder Torte

Tiramisu mit Orange

Lauwarme Brownies

mit ganzen Nüssen

Pâte choux