



## GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

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

2026

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

	<b>pro Stück</b>
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

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

##### Warme Häppchen

	<b>pro Stück</b>
Arancini	4.50
Hausgemachte Ravioli mit	
Buttersauce	4.00
Pouletspiessli an Erdnusssoße	5.00
«Backhendl» 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

	<b>pro Stück</b>
Hausgemachtes Schokoladenmousse	4.00
Mini-Caramelköpfli	4.00
Miniberliner mit Konfitüre	4.00
Getränktes Zitronenmadeleines	4.00
Panna cotta mit Beerencoulis	4.50

##### Aperitifpauschalen

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

##### Schloss Burgdorf

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

##### Zähringer

	<b>38.00</b>
Assortiertes Blätterteiggebäck	
Hausgemachte Käseflute	
mit frischem Thymian	
Gefülltes Brioche	
mit Frischkäse und Kräutern	
Gebrochener Parmesan Grana Padano	
SwissPrim Rindstatar auf Buttertoast	
Hausgeräuchertes Lachstatar	
auf Züpfle mit Dillsenfsauce	
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  
Gänseleberterrine 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

#### 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

#### Franz Gertsch                           **55.00**

Taboulésalat mit Minzejogurt Sauce  
Safrancrépes-Roulade mit  
Frischkäsefüllung  
Gebrochener Parmesan Grana Padano  
Gänseleberterrine 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

#### 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**

Marktsalat  
mit pochiertem Onsen-Ei  
  
Emmentaler Hackbraten  
mit Zwiebelsauce nappiert  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
  
Grosis gebrannte Creme

**52.00**

#### **Werkmeister**

**Johann Jakob von Ergeuw**  
Gemüse Terrine mit Waldorf Salat  
und gerösteten Kernen  
  
Poulet Riz Cazimir  
mit fruchtiger Currysauce  
Und frittierter Banane  
  
Zweierlei Schokoladenmouse

**59.00**

#### **Christine Ammann**

Weissweincremesuppe  
Mit Croutons und Gemüse Brunoise  
  
Emmentaler Kalbsvoressen  
mit Safransauce Kartoffelstampf  
und glasierten Karotten  
  
Flan Caramel mit Rahm

**65.00**

#### **Schultheiss Bondeli**

Tomatencremesuppe mit Gin  
  
Hausgemachte Zanderknusperli  
im Tempura Mantel mit Salzkartoffeln  
und jungem Blattspinat  
  
Eis Parfait Gran Manier

**69.00**

#### **Jeremias Gotthelf**

Trio von Biolachs  
Tatar, Mousse und gebeizter  
mit fermentiertem Knoblauch  
  
Limousin Rindsschmorbraten  
an kräftiger Merlotsauce  
Tessiner Polenta und Gemüsebouquet  
  
Luftige Creme Catalan

**68.00**

#### **Johannes Grimm**

Marktsalat mit gebackenem Knusperei  
  
Grünerbsen Cremesuppe mit Tahiti  
Vanille  
  
Seetahler Kalbsnidlebraten  
Kartoffelmousseline  
und Gemüse vom Markt  
  
Schokoladen Trilogie

**79.00**

#### **General Johann August Sutter 65.00**

Knackiger Salat mit frischen Kräutern  
  
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu  
Bratkartoffeln und Ratatouille  
  
Hausgemachter Schokoladenkuchen  
mit Mango Sorbet



## GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

### Johann Ludwig Schnell

Thunfischcarpaccio  
mit Schalottenvinaigrette  
und Limettensorbet

**98.00**

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)

Kokos-Zitronensuppe  
mit Kavierlimette

Rotes Thai Curry  
Mit Kokosnussmilch  
Basmati Reis und asiatischem Gemüse

Frische Mango mit Passionsfruchtsorbet

**58.00**

#### **Orient**

Tabulé Salat mit Fetazigarre  
Und Pita Brot

Hausgemachte Falafel  
Mit Hummus und Grilliertem Gemüse

Malabi mit Safran Rosenglace

**61.00**

#### **Indian**

Punjabi Rolle mit Kartoffel  
Dazu Rotes Linsen Dal

Aruls Home Made Curry  
Mit Basmati Reis und Naan Brot

Indisches Shrikhand  
Mit Kardamom und Gewürzen

**62.00**

#### **Italien**

Carpaccio von der Rande mit  
Gnocchi Fritti

Hausgemachte Ravioli  
mit saisonaler Füllung

Parmigiana di Melanzane  
Mit Bechamel und Parmesan

**78.00**

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 Butterzüpfen

Emmentaler Kalbsvoressen mit Tessiner Polenta (serviert)

Glasiertes Gemüsebeet

Emmentaler Meringue

Creme double Gruyere

Süssmostcreme

Grosis gebrannte Creme

Caramelköpfli

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 Brot aus aller Welt

Lauwarmes Roastbeef mit Sauce Bearnaise (serviert)

Rosmarin Kartoffeln

Gemüsegarnitur

Exotischer Früchtekorb

Panna Cotta

mit Schladerer Himbeerspiegel

Schwarzwälder Torte

Tiramisu mit Orange

Lauwarne Brownies

mit ganzen Nüssen

Pâte choux