



## 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

###### 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-Caramelköpfl	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 Buttersalat  
Hausgeräuchertes Lachstatar  
auf Zöpfe 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  
Minicaramelköpfler 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 Erdnussauce  
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 Knusperlei

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**

Kokos-Zitronensuppe  
mit Kavierlimette

Rotes Thai Curry  
Mit Kokosnussmilch  
Basmati Reis und asiatischem Gemüse

Frische Mango mit Passionsfruchtsorbet

#### Orient

**61.00**

Tabulé Salat mit Fetazigarre  
Und Pita Brot

Hausgemachte Falafel  
Mit Hummus und Grilliertem Gemüse

Malabi mit Safran Rosenglace

#### Indian

**62.00**

Punjabi Rolle mit Kartoffel  
Dazu Rotes Linsen Dal

Aruls Home Made Curry  
Mit Basmati Reis und Naan Brot

Indisches Shrikhand  
Mit Kardamom und Gewürzen

#### Italien

**78.00**

Carpaccio von der Rande mit  
Gnocchi Fritti

Hausgemachte Ravioli  
mit saisonaler Füllung

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 Waldpilzterriner  
Diverse Baguettes  
und frische Butterzöpfe

Emmentaler Kalbsvoressen  
mit Tessiner Polenta (serviert)  
Glasiertes Gemüsebeet

Emmentaler Meringue  
Creme double Gruyere  
Süssmostcreme  
Grosis gebrannte Creme  
Caramelköpfl  
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 Bearnaise (serviert)  
Rosmarin Kartoffeln  
Gemüse garnitur

Exotischer Früchtekorb

Panna Cotta  
mit Schladerer Himbeerspiegel  
Schwarzwälder Torte  
Tiramisu mit Orange  
Lauwarme Brownies  
mit ganzen Nüssen  
Pâte choux