



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

APERITIF- UND MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE Winter 2022

Angebote und Menus für Gruppen ab 10 Personen.
Bitte stellen Sie **ein** Menu für die ganze Gruppe 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.



APERITIFS UND STEHLUNCHES

Aperitif a la carte

Kalte Häppchen

3.00 bis 4.00 pro Stück

Crudites mit drei Dipsaucen	3.50
Bruschetta mit Rispen Tomaten	3.00
Hausgemachte Focaccia	
- mit getrockneten Tomaten	3.50
- mit Serrano Schinken	4.00
Crostini mit Hüttenkäse	3.50
und Metzger Hähnchen Mostbröckli	
Crostini mit geräuchertem	4.00
Loch Fyne Rauchlachs	
Roastbeef mit würziger Tartarsauce	3.50
Swiss Prim Rindstatar auf Toast	4.00
Kleiner Crevettencocktail mit Orange	3.50
Sautierte Black Tiger Crevetten	4.00
auf Belugalinsensalat	
Pazifisches Thunfisch Carpaccio	4.00
an Tomatenvinaigrette	
Minisandwich (Ei, Thon, Käse	3.50
Salami, Poulet, Schinken)	
Minisandwich Deluxe	4.00
(geräucherter Lachs, Roastbeef,	
Rohschinken)	
Kaltes Süppchen	3.50
in der Espressotasse	

Kalte Häppchen

3.50 bis 5.00

pro Portion bzw. Person

Antipasti italiani (60g)	3.50
Gebrochener Parmesan	
Grana Padano (60g)	4.00
Bauernplatte aus der Region (60g)	4.00

Warme Häppchen

2.50 bis 5.00 pro Stück

Risottokugeln mit Gorgonzolaherz	3.50
Hausgemachte Ravioli mit Buttersauce	4.00
Pouletspiessli an Erdnussauce	4.00
«Backhendli» mit Curry Dip	4.00
Hausgemachte Schinkengipfeli	2.50
Papet Vaudois im Glas serviert	4.00
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

4.00 bis 5.00 pro Stück

Hausgemachtes Schokoladenmousse	4.00
mit Chili	
Mini-Caramelköpfler	4.00
Miniberliner mit Konfitüre	4.00
Crème catalan mit Zucker flambiert	4.50
Panna cotta mit Beerencoulis	4.50
Diverse Mini Cupcakes	5.00

Aperitifpauschalen pro Person

Kirchbühl

19.00

Gemischte Oliven
Luftiges Tomatenmousse
Feta Spinatkräpfen im Blätterteig
Poulet Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Bauernplatte aus der Region
Meatballs auf Tomatensauce
Crevettencocktail mit Orangenfilet

Schloss Burgdorf

21.00

Antipasti italiani
Crudites mit drei Dipsaucen
Bruschetta mit Rispen Tomaten
Knuspercornet mit Guacamole
Hausgemachte Schinkengipfeli
Focaccia mit Serrano Schinken
Kalbstatar Piemonteser Art
mit Trüffel und Parmesan



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

Zähringer

32.00

Assortiertes Blätterteiggebäck
Hausgemachte Käseflute
mit frischem Thymian
Gefülltes Brioche
mit Frischkäse und Kräutern
Gebrochener Parmesan Grana Padano
SwissPrim Rindstatar auf Buttertoast
Hausgeräuchertes Lachstatar
auf Gourmetlöffel mit Dillsensauce
Pazifischer Thunfisch auf Wakamesalat

Apero riche

Bernhard Luginbühl

42.00

Erbsen Panna Cotta mit Tahiti Vanille
Hausgemachte Focaccia
mit Serrano Schinken
Gänseleberterriner mit Brioche
Maispouardenbrust
mit Maisespuma
Kalbstatar Piemonteser Art
mit schwarzen Trüffeln
Pazifisches Thunfischcarpaccio
mit Rispen Tomaten
Lachsmousse im Glas
mit Meerrettichschaum
Kartoffelsalat mit Wienerli
Röstitaler mit Loch Fyne Rauchlachs
Hausgemachtes Schokoladenmousse
mit Chili
Miniberliner
Mini Cupcakes

Franz Gertsch

47.00

Taboulésalat mit Minze Joghurt Sauce
Safrancrepes-Roulade mit
Frischkäsefüllung
Gebrochener Parmesan Grana Padano
Gänseleberterriner mit Brioche
Papet Vaudois im Glas serviert
Niedergegartes Pata Negra Filet
auf grillierter Peperoni
SwissPrim Rindstatar auf Gourmetlöffel
Geräuchertes King Filet
vom Loch Fyne Rauchlachs
auf Speck Panna Cotta

Sautierte Black Tiger Crevette
auf Belugalinsen und Orangen
Minicaramelköpfler mit Zucker flambiert
Panna Cotta mit Beerencoulis
Mini Cupcakes

Stehlunch/Stehdinner

Bern

35.00

Schinkengipfeli
Canape mit Thon
Kleiner Salat im Glas
Kleiner Käsekuchen
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
auf Kartoffelstock
Gebrannte Creme

Barcelona

40.00

Suppe in der Espressotasse
Salami Nostrano
Marinierte Oliven
Minisandwich mit Rohschinken
Spanische Tortilla (Omelette mit Zwiebel,
Kartoffel, Oliven und Tomaten)
Risotto mit Steinpilzen
Panna Cotta mit Früchten und Balsamico

Bangkok

45.00

Canape 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 Rindfleisch, Basmatireis
und Gemüse
Frischer Fruchtsalat



GENUSSKULTUR IM EMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

BANKETTMENUS KLASSISCH

Heinrich Pestalozzi 43.00

Marktsalat
mit pochiertem Onsen-Ei

Emmentaler Hackbraten
mit Zwiebelsauce nappiert
Kartoffelmousseline und Marktgemüse

Grosis gebrannte Creme

Christine Ammann 52.00

Champagnercremesuppe
mit Croutons und Kräutern

Ossobucco Cremolata
mit Safranrisotto
und Wintergemüse

Emmentaler Meringue mit Nidle

Jeremias Gotthelf 54.00

Trio von Biolachs
Tatar, Mousse und hausgeräuchert
mit Sakurakresse

Limousin Rindsschmorbraten
an kräftiger Merlotsauce
Tessiner Polenta und Gemüsebouquet

Creme Catalan

General Johann August Sutter 58.00

Knackiger Salat mit frischen Kräutern

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu
Bratkartoffeln und Ratatouille

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Mango Sorbet

BANKETTMENUS DE LUXE

Werkmeister 61.00

Johann Jakob von Ergeuw
50 Minuten Ei mit Trüffelsauce
und Knusperspeck

Miesmuscheln nach Seemannsart

Glasierte SwissPrim Kalbsroulade
mit Pilaw Reis
Winter Gemüse

Apfelküchlein mit Tahiti Vanilleglace

Schultheiss Bondeli 76.00

Marktsalat mit gebackenem Knusperei

Grünerbsen Cremesuppe mit Tahiti
Vanille

Niedergearter Kalbsnidlebraten
Kartoffelkroketten und Gemüse vom
Markt

Schokoladen Trilogie

Johannes Grimm 89.00

Thunfischcarpaccio
mit Schalottenvinaigrette
und Limettensorbet

Stadthaus Entrecote
mit hausgemachter Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Käse von der Burgdorfer Chäs Hütte

Tiramisu



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

Johann Ludwig Schnell **98.00**

Gänseleber Terrine
Hausgemachtes Brioche

Sautierter Steinbutt mit Beurre Blanc
auf Belugalinsensalat

Limousin Rindsfilet mit Jus de Paris
Junge Bratkartoffeln
Karottenvariation

Käse von der Burgdorfer Chäs Hütte

Tiramisu

FINE DINE MENUS

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

Fine Dine Stadthaus **130.00**

Amuserie

Gänseleber Terrine
mit Gelee und Sorbet vom Sauternes
Hausgemachtes Brioche

Blauer Bretonischer Hummer
auf Belugalinsen

Limousin Rindsfilet mit Jus de Paris
Zweierlei Kartoffeln und Sandrüben

Käse von der Burgdorfer Chäs Hütte

Dessertüberraschung
aus der Stadthauspatisserie



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

HOCHZEITSMENUS

Ewigi Liäbi 55.00

Gemischter Gartensalat an Hausdressing

Klare Suppe vom Huhn mit Einlage

Schwedenbraten vom Schwein
mit Pflaumen

Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

Heisse Beeren mit Tahiti Vanilleglace

Glück und Säge 79.00

Amuse Bouche

Trio vom Lachs

Tatar, Mousse und hausgeräuchert
mit Sakurakresse

Hausgemachte Ravioli
mit saisonaler Füllung

Kalbscarrebraten mit Morchelrahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Variation von Früchten und Sorbets

Romeo und Julia 95.00

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 20 Personen)

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

Buffet Rustikal

85.00

Saisonale Suppe (serviert)

Blattsalat mit Sakurakresse
und frischen Kräutern

Karottensalat mit Orangenfilet

Waldorf Salat

Garnierte Käseplatte mit hiesigem Käse

Schinkenbrett

Räucherfischvariation

mit Butterpumpernickel

Verschiedene belegte Canapes

Hausgemachte Waldpilzterrine

Diverse Baguettes

und frische Butterzöpfe

Langsam gebratener

Emmentaler Schweinshals

Chämibraten an leichtem Portweinjus

Tessiner Polenta

Glasiertes Gemüsebeet

Emmentaler Meringue

Crème double Gruyere

Verschiedene Glace Türme

Süßmostcrème

Grosis gebrannte Crème

Caramelköpfler

Hausgemachter Apfelkuchen

mit Streusel

Frischer Fruchtsalat

Buffet Stadthaus

95.00

Saisonale Suppe (serviert)

Verschiedene Saisonsalate mit Kernen,
Croutons und Ei

Turm aus Tomaten und Büffelmozzarella
mit Aceto Balsamico Reduktion

Hausgemachte Brioche

mit leichter Frischkäse Füllung

Hauchdünn aufgeschnittener

Belota Schinken

Vitello tonnato

Geräucherter Loch Fine Lachs

mit Meerrettichschaum

Vor Ort geöffnete Belon Austern

mit Schalottenvinaigrette

Reichhaltige Auswahl von auserlesenen

Broten aus aller Welt

Lauwarmes Roastbeef

mit Sauce Bearnaise (serviert)

Sautierte La Ratte Kartoffeln

Gemüse garnitur

Exotischer Früchtekorb

Schokoladen Lollipops

Verschiedene Sorbets

Panna Cotta

mit Schladerer Himbeerspiegel

Hausgemachte Vacherin Torte

Tiramisu mit Orange

Lauwarme Brownies

mit ganzen Wallnüssen