



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

## APERITIF- UND MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE Sommer 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.



## GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

### APERITIFS UND STEHLUNCHES

#### Aperitif a la carte

##### Kalte Häppchen

###### 3.00 bis 4.00 pro Stück

Crudites mit drei Dipsaucen	3.50
Bruschetta mit Rispentomaten	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
SwissPrim Rindstatar auf Toast	4.00
Kleiner Crevettencocktail mit Orange	3.50
Sautierte Black Tiger Crevetten	4.00
auf Belugalinsensalat	
Pazifisches Thunfischcarpaccio	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 Erdnusssauce	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-Caramelköpfli	4.00
Miniberliner mit Konfitüre	4.00
Creme 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 Erdnusssauce
Bauernplatte aus der Region
Meatballs auf Tomatensauce
Crevettencocktail mit Orangenfilet

##### Schloss Burgdorf

**21.00**

Antipasti italiani
Crudites mit drei Dipsaucen
Bruschetta mit Rispentomaten
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 Minzejogurt 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



### 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**

Tomatensalat Caprese  
mit Buratta und RAF Tomaten  
Basilikumöl

Butter zartes Vitello Tonnato  
mit feiner Thunasauce  
Salatbouquet und Rosmarinkartoffeln

Erdbeerragout mit Sesamkrokant Parfait

**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**  
Scharfer Papayasalat mit Koriander  
und Erdnüssen

Melonenvariation mit Serrano Schinken

SwissPrim Kalbskotelette  
mit Limettensauce  
Sommergemüse und Pilaw-Reis

Apfelküchlein mit Tahiti Vanilleglace

**Schultheiss Bondeli 76.00**

Marktsalat mit gebackenem Knusperrei

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  
Hausgemachtem 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 EMENTAL

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

Süssmostcreme

Grosis gebrannte Crème

Caramelköpfl

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 Walnüssen