



# KULINARIKANGEBOT

*DER EINZIGE ORT*

*WO MAN MIT OFFENEM MUND*

*ESSEN DARF.*

*KEIN WUNDER, BEI DER AUSSICHT.*

Sämtliche Speise- und Getränkeangebote dieser Bankettdokumentation richten sich an Gruppen ab 12 Personen und müssen mindestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass bestellt werden.



## APERITIF-PAUSCHALEN

Pro Gast 1 Häppchen pro Sorte gerechnet

pro Person

### „Frischluff“-Aperitif (1/2 Stunde)

Zur Begrüssung auf dem Berner Hausberg 15.00  
...im Frühling: Spritziger Weisswein mit Tomatenbrot  
...im Sommer: Prosecco, dazu Melone und Rohschinken  
...im Herbst: Bier mit frischem Brot und luftgetrocknetem Speck  
...im Winter: Dampfender Glühwein und heisse Marroni

### Aperitif „Bern“

Bantiger Blätterteiggebäck im Glas 10.00  
Marinierte Oliven in der Aarefähri  
Berner Gemüse, Dip im Glas

### Aperitif „Bärengraben“

Bantiger Blätterteigstangen im Glas 17.00  
Marinierte Oliven in der Aarefähri  
Berner Gemüse, Dip im Glas  
Fleischplättli (Salami, Berner Hauswurst, Rohessspeck) mit Brot  
Matte-Tomaten-Brot  
Bären-Rüebli-suppe mit Orangen

### Aperitif „Zytglogge“

Bantiger Blätterteiggebäck im Glas 23.00  
Marinierte Oliven in der Aarefähri  
Berner Gemüse, Dip im Glas  
Fleischplättli (Landrauchschinken, Rohessspeck, Ballenbergwurst) mit Brot  
Zytglöckners geräucherter Lachs auf Toast  
Roastbeef rosa gebraten, mit Essiggurken auf Toast  
Gehobelter Käse aus dem Berner Oberland

### Aperitif „Gurten“

Bantiger Blätterteigstangen im Glas 31.00  
Marinierte Oliven in der Aarefähri  
Berner Gemüse, Dip im Glas  
Berner Oberländer Trockenfleisch mit Brot  
Speckpflaumen  
Entenbrust geräuchert mit Bitterorangenkonfitüre auf Toast  
Fischmosaik im Löffel  
Roastbeef rosa gebraten, mit Essiggurken auf Toast  
Käseküchlein aus der Lorraine  
Kalte Bächteler Gemüsesuppe



## KREIEREN SIE IHREN EIGENEN APERITIF

Für einen Aperitif empfehlen wir 5 bis 7 Stück pro Person.

Für einen Aperitif Riche oder Cocktail (im Sinne einer Vorspeise, ca. 1 Stunde) haben sich 10 bis 12 Stück pro Person bewährt.

|  |      |
|--|------|
| Italienische Oliven mariniert in der Aarefähri             | 3.—  |
| Bantiger Blätterteiggebäck im Glas                         | 3.—  |
| Salami mit Essiggemüse auf Mattenbrot                      | 3.50 |
| Berner Hauswurst   | 4.—  |
| Käseküchlein aus der Lorraine                              | 3.50 |
| Rüebli-suppe mit Orangen, herzhaft anregend                | 3.50 |
| Roastbeef rosa gebraten, mit Essiggurken auf Toast         | 4.—  |
| Rauchlachs mit Meerrettichschaum auf Toast                 | 4.50 |
| Berner Oberländer Hobelkäse                                | 4.—  |
| Tête-de-Moine-Rose auf Baguette                            | 4.50 |
| Kalte Bächteler Gemüsesuppe                                | 3.50 |
| Speckpflaumen  | 3.50 |
| Bündner Rohschinken mit würzigen Sprossen auf Toast        | 4.—  |
| Entenbrust geräuchert mit Bitterorangenkonfitüre auf Toast | 4.50 |
| Fischmosaik im Löffel                                      | 5.—  |

## GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APERITIF

Diese Getränkepauschalen zu unseren Aperitifs gelten für 1 Stunde.

Danach werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.

pro Person

|  |      |
|--|------|
| Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus             | 21.— |
| Prosecco, Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus   | 27.— |
| Champagner, Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus | 39.— |
| Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen        | 6.—  |
| Bier-Pauschale ohne andere Pauschal-Getränke     | 11.— |

3

### ERLEBEN | GENIESSEN | HORIZONT ERWEITERN

Gurten – Park im Grünen, CH 3084 Wabern, T +41 31 970 33 33, F +41 31 970 33 44, [info@gurtenpark.ch](mailto:info@gurtenpark.ch), [gurtenpark.ch](http://gurtenpark.ch)  
Stand: Juli 2016 / Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.



## MENÜS

pro Person

### 3-Gang-Menü

51.—

Gartenfrische Blattsalate an französischer Salatsauce

\* \* \*

Schmackhafte Poulardenbrust gebraten an Zitronensauce  
serviert mit Kartoffelgratin und regionalem Bohnengemüse  
oder

Raffinierte Rauchtoufuwürfel „Stroganoff“, begleitet von Polenta

\* \* \*

Luftiges Gurten-Schokoladenmousse im Glas

### 3-Gang-Menü

56.—

Leckere Rüebli-Orangensuppe

\* \* \*

Schweinsbraten Dentenberg  
begleitet von zartem Kartoffelstock und Rüebli  
oder

Sämiges Risotto mit Pilzen

\* \* \*

Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtekompott

### 4-Gang-Menü

83.—

Fantasievolles Mosaik vom Seesaibling mit Meerrettichschaum  
auf frischen Blattsalaten

\* \* \*

Geschäumtes Schafiser Weissweinsüppchen mit Safran

\* \* \*

Glasierte Kalbsschulter an Süssmostsauce  
serviert mit Herzoginkartoffeln und Karotten  
oder

Knuspriger Gemüsestrudel an Morchelsauce

\* \* \*

Crème brûlée mit Lavendelglace



pro Person

### **5-Gang-Menü**

96.—

Cremiges Ziegenfrischkäsemousse auf rotem Linsensalat

\* \* \*

Delikates Duo von der Riesenkrevette

begleitet von einem Absinth-Schaum

\* \* \*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

\* \* \*

Rosa gebratenes Roastbeef an aromatischer „Bergsturz“-Whiskey-Sauce  
in Begleitung von Kartoffelgratin und Bohnenragout  
oder

Gebratenes Gemüse auf rassisger Peperonata

in Begleitung von Kartoffelgratin

\* \* \*

Himmlicher Schokoladentraum

### **7-Gang-Menü**

134.—

Köstliche Trilogie von der Entenleber (Crème brûlée, Terrine und gebraten)

oder

Delikate Gemüse-Mozzarella-Terrine

\* \* \*

Im Einmachglas servierte, weisse Tomatensuppe

begleitet von einem hausgemachten Basilikumsorbet

\* \* \*

Exquisite Hummermedaillons

auf Glasnudelsalat gebettet, serviert mit Krustentierschaum

\* \* \*

Erfrischendes Apfelsorbet mit saurem Most und glasigem Apfel

\* \* \*

Zartes Kalbsfilet verfeinert mit Belper Trüffel

begleitet von Stampfkartoffeln und glasiertem Babygemüse

oder

Cremiger Tomme Vaudoise im Brotmantel

begleitet von Stampfkartoffeln und glasiertem Babygemüse

\* \* \*

Erlesene Käsevariation

\* \* \*

Verführerische Dessertvariation

\* \* \*

Himmliche Friandises



## KREIEREN SIE IHR EIGENES MENÜ

Stellen Sie sich Ihr beliebiges Menü aus einzelnen Gerichten zusammen. Die hier aufgeführten Preise verstehen sich ab 12 Gästen, die sich für die gleichen Gerichte entscheiden.

pro Person

### Salate

|  |      |
|--|------|
| Gartenfrische Blattsalate mit französischer Salatsauce | 9.—  |
| Gemischter Salat mit gerösteten Pinienkernen           | 11.— |
| Saisonaler Nüsslisalat mit Ei und Croûtons             | 14.— |

### Kalte Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| Cremiges Ziegenfrischkäsemousse auf rotem Linsensalat                    | 17.— |
| Raffinierte Lachs-Symphonie aus Tartar, Rauchlachs und mariniertem Lachs | 22.— |
| Entenleberterrine mit Lebkuchen und Apfelgelée                           | 25.— |

### Suppen

|   |       |
|---|-------|
| Würzige Rindskraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen             | 9.—   |
| Leckere Rüebli-suppe, parfümiert mit Orangen (warm oder kalt) | 10.—  |
| Getrüffelte Kartoffelsuppe (warm oder kalt)                   | 14.50 |

### Warme Vorspeisen

|  |      |
|--|------|
| Schmackhafte, hausgemachte Ravioli mit Auberginen und Frischkäse | 21.— |
| Delikates Duo von der Riesencrevette mit Absinth-Schaum          | 22.— |

### Hausgemachte Sorbets als Zwischengang

|  |      |
|--|------|
| Erfrischendes Apfelsorbet mit Apfelmilch (alkoholfrei) | 6.—  |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune                     | 9.—  |
| Saisonales Johannisbeersorbet mit Wodka                | 11.— |



pro Person

### **Hauptgänge mit Fleisch**

Schmackhafte Poulardenbrust gebraten, an Zitronensauce  
serviert mit Kartoffelgratin und regionalem Bohnengemüse 36.—

Schweinsbraten „Dentenbergr“ mit Kartoffelstock und Rübli 38.—

Glasierter Kalbsschulterbraten an Süssmostsauce mit Polenta  
in Begleitung von einem saisonalen Gemüsebouquet 51.—

### **Hauptgänge mit Fisch**

Zanderfilet gebraten, auf knusprigen Kartoffeln 37.—

Rubiger Seesaibling leicht pochiert, auf feinem Couscous mit Blattspinat 38.—

Lachsmedaillons an Peperonicoulis  
serviert mit raffiniertem Zitronen-Kräuter-Bulgur 49.—

### **Hauptgänge Vegetarisch**

Sämiges Steinpilz-Risotto mit gebratenem Gemüse 26.—

Feine Frischkäse-Spinat-Ravioli an einer Kirschtomaten-Sauce 28.—

Köstliches Gemüse im Brickteig gebacken, serviert mit Jasminreis 34.—



pro Person

### **Süsse Speisen**

|  |        |
|--|--------|
| Schnouserli  | 7.50.— |
| Frischer Fruchtsalat   | 11.—   |
| Elegantes Grand-Marnier-Parfait auf Orangensalat                   | 12.—   |
| Luftiges Gurten-Schokoladenmousse im Glas                          | 12.—   |
| Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtekompott                       | 12.—   |
| Köstliche Windbeutel mit warmer Schokoladen-Sauce und Vanilleglace | 12.—   |
| Crème brûlée mit Lavendelglace                                     | 14.—   |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace                            | 15.—   |
| Gebrannte Creme nach Grossmutterart mit Meringue                   | 15.—   |
| Himmlicher Schokoladen-Traum                                       | 16.—   |

### **Käse**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| 3 Sorten aus der Region | 10.— |
| 5 Sorten aus der Region | 16.— |

## **GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ**

Diese Getränkepauschalen zu unseren Menüs gelten für 4 Stunden.  
Anschliessend werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.

|  |      |
|--|------|
| Mineralwasser, Tee und Kaffee  | 17.— |
| Zu den Vorspeisen der passende Weiss- und zum Hauptgang der passende Rotwein,<br>Mineralwasser, Tee und Kaffee | 32.— |
| Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen  | 11.— |





## BUFFETS

(mindestens 50 Personen im Pavillon und in der Kulturschür Uptown)

pro Person

### Salatbuffet

16.—

Teigwarensalat, Getreidesalat, Rüeblisalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Randensalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und zwei Saucen

### Vorspeisenbuffet Italien

15.—

Tomaten-Mozzarella, Grillierte Auberginen, Grillierte Zucchini, Artischocken, Peperoni, Pastasalat

*Erweitern Sie Ihr Buffet zum Beispiel mit:*

Pasteten und Terrinen

+ 5.—

Saisonaler Suppentopf

+ 5.—

Trockenfleisch und Hobelkäse am Buffet aufgeschnitten

+ 9.—

Rauchfischplatte und frisch aufgeschnittener Rauchlachs

+ 11.—

### Hauptgangbuffet Schweiz

65.—

Züri Geschnetzeltes, Zanderfilet nach Zuger Art, Älpler Makkaroni, Apfelmus, Rösti, Pilawreis  
Kirschtomaten, Blumenkohl, Zucchini, Karotten

*Erweitern Sie Ihr Buffet mit:*

Raclette frisch gestrichen (im Aussenbereich)

+ 10.—

### Hauptgangbuffet Italien

65.—

Saltimbocca, Meerwolf gebraten an Oliven-Tomaten-Sauce, Tortelloni, Polentaschnitten, Salzkartoffeln  
Peperonata, Kirschtomaten, Zucchini

*Erweitern Sie Ihr Buffet mit:*

Risotto mit Pilzen (am Buffet frisch zubereitet)

+ 15.—

### Grillbuffet

69.—

Schweineschnitzel, Pouletbrustschnitzel, Spareribs, Kalbsbratwurst, Quornschnitzel, Folienkartoffeln, Grillgemüse, BBQ, Ketchup, Mayonnaise

*Erweitern Sie Ihr Buffet zum Beispiel mit:*

Entrecote und Tomahawksteak niedergegart im Oklahomajoe, Maiskolben

+ 13.—

Ribeyesteak, Rindsfilet, Gemüsespiess, Grillpilze

+ 15.—

Spanferkel am Spiess

+ 20.—

Grillkäse und Tofuschnitten

+ 12.—

9

### ERLEBEN | GENIESSEN | HORIZONT ERWEITERN

Gurten – Park im Grünen, CH 3084 Wabern, T +41 31 970 33 33, F +41 31 970 33 44, info@gurtenpark.ch, gurtenpark.ch  
Stand: Juli 2016 / Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.



|  | pro Person |
|--|------------|
| <b>Dessertbuffet</b><br>Schoggimousse, saisonale Creme, Cakes, Fruchtsalat,<br>3 Sorten Glace und Rahm | 18.—       |
| <i>Erweitern Sie Ihr Buffet zum Beispiel mit:</i>  |            |
| <b>Stickstoff</b> Meringue mit Aromen  | + 19.—     |
| <b>Italien</b> Panna cotta, Torta della Nonna, Cassata, Tiramisù                                       | + 8.—      |
| <b>Schweiz</b> Caramelköppli, Meringue, Nidletäfelì,<br>Brönnti Creme, Zuger Kirschtorte               | + 10.—     |
| <b>Käsebuffet</b> mit diversen Käsesorten aus der Region   | + 12.—     |

## FONDUE-PLAUSCH

### Outdoor-Fondue

Ab 20 Personen können Sie ein ungewöhnliches Fondue am offenen Feuer geniessen. Sie werden mit überlangen Gabeln ausgerüstet, damit Sie perfekt im grossen Kessel umrühren können; aber passen Sie auf, dass Ihnen das Brotstück nicht von der Gabel rutscht...

|   |       |
|---|-------|
| Fondue-Hausmischung inkl. saisonalem Frischluftaperitif und Dessertbuffet | 71.—  |
| Suppe im Topf   | + 6.— |



## **BUFFETS IM RESTAURANT TAPIS ROUGE**

Das Selbstwahlrestaurant „Tapis Rouge“ bietet Ihnen die charmante, unkomplizierte und lockere Art, Ihr Menu in Form eines grosszügigen Buffets zu geniessen.

Ab 50 Personen, Montag bis Samstag (Okt.–April ab 19 Uhr | Mai–Sept. ab 20 Uhr)

### **Tapis Rouge Frühlingsbuffet**

Frühlingshaftes Salatbuffet mit vier knackigen Blattsalaten und sechs fein marinierten Salatkreationen

Spargelsuppe

\*\*\*

Im Ofen geschmorte Pouletbrüstchen mit Zitrone und Kräutern

Pikanter Rindfleischspiess

Grüner und weisser Spargel mit Sauce Hollandaise

Rösti im Gusseisenpfännchen

Weisswein-Safran-Risotto, knackiges Gartengemüse

Zweierlei Karotten-Stäbchen mit Butter und Kerbel verfeinert

\*\*\*

Frühlingshaftes Dessertbuffet

### **Tapis Rouge Sommerbuffet**

Sommerliches Salatbuffet mit vier knackigen Blattsalaten und sechs fein marinierten Salatkreationen

Melonenkaltschale mit Pfefferminze aus unserem Kräutergarten

\*\*\*

Rindshuftsteak auf Sommerfrüchteragout

Schweinskarreebraten an Marsalajus

Risotto mit Weissem Portwein und Gemüsejulienne

Butterbohnen mit Zwiebeln

Süsskartoffelstock mit Ingwer und Koriander

Rösti im Gusseisenpfännchen

saisonales Gemüse vom Grill

\*\*\*

Sommerliches Dessertbuffet



### **Tapis-Rouge-Herbstbuffet**

Herbstliches Salatbuffet mit vier knackigen Blattsalaten und sechs fein marinierten Salatkreationen

Waldpilzcremesuppe mit knusprigen Kräutercroûtons

\*\*\*

Aromatisches Hirschgeschnetzeltes

Klassische Wild-Roulade im herzhaften Rotwein-Jus

Fein parfümiertes Zimtrotkraut

Spätzli, Rosenkohl mit Speck

Rösti im Gusseisenpfännchen, cremiges Gemüse-Pilzragout

Herbstliches Grillgemüse (Kürbis, Zucchini, Zwiebelchen)

Steinpilz-Risotto, grüne Linsen „Berner Art“

\*\*\*

Herbstliches Dessertbuffet

### **Tapis Rouge Winterbuffet**

Winterliches Salatbuffet mit vier knackigen Salaten und sechs fein marinierten Salatkreationen

hausgemachte Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Surä Mocka (Rindsbraten eingelegt in Rotwein)

Bärner Geschnetzeltes vom Schwein mit Speck und Lauch

Tessiner Polenta mit schwarzem Pfeffer

Risotto mit Kohlgemüse

Rösti im Gusseisenpfännchen, weisses Süsskraut

Kohlräbli in Safransauce

Broccoli mit Mandelbutter

\*\*\*

Winterliches Dessertbuffet

|   | pro Person |
|---|------------|
| Saisonales Buffet inkl. alkoholfreie Getränke                         | 56.—       |
| Saisonales Buffet inkl. alkoholischen Getränke (nach Standardangebot) | 79.—       |
| <i>Weine auf Vorbestellung, werden nach Verbrauch verrechnet.</i>     |            |
| Tische eingedeckt (weisses Tischtuch, Servietten und Gedeck)          | 5.—        |