

BANKETTMENUS



KLEINER APERO

Minipastetli gefüllt, Schinkengipfeli, Gemüsedips, Käsehäppli, Knusperbrot, hausgemachte Chips, Möstbröcklitatar, Züri-Müsli, Tomatenwürfel auf Crostini, Kartoffel-Gemüsekekuchen, saisonale Suppe oder Auswahl unseres Küchenchefs

Auswahl von 5 Stück
CHF 16.00 pro Person
Grosser Apero von 8 Stück
CHF 22.00 pro Person

APÉRO BUFFET RICHE

Hausgemachte Chips, gemischte Minisandwiches, Blätterteiggebäck, Mostbröcklitatar im Minipastetli, Gemüsetartelettes, Melone mit Rohschinken (saisonal), Pouletspiessli, Gemüsedips, Trockenfleischplatte, Speckzopf, Militärkäseschnitte und vieles mehr
CHF 45.00 pro Person

APEROIDEEN PASSEND ZUR SAISON

FRÜHLING

Frischkäsebällchen im Wildkräuterkleid
zweierlei Gemüsedip
Spargelartelettes
Bärlauch-Grissini mit Rohschinken
CHF 19.00 pro Person

SOMMER

Melone mit Rohschinken
Kalte Gurkensuppe
Mariniertes saisonales Gemüse
Ballenbergwurst und frisches Mutschli
von der Alp
CHF 21.00 pro Person

HERBST

Müsli- Chüechli
Kürbissuppe
Dörzwetschgen im Speckmantel
Hausgemachter Zopf und Hobelkäse
CHF 21.00 pro Person

WINTER

Heissi Marroni
Pilzcremesuppe
Gebrochener Sbrinz mit Quittensenf
Fleischkugeln aus dem Gewürzwein
CHF 21.00 pro Person

BANKETTMENUS



Bevor wir nachstehend bereits
zusammengestellte Menus anbieten,
erlauben Sie uns ein paar
Inspirationsideen:

VORSPEISEN

Zibelechueche
Tatar von geräucherter
Grabenmühleforelle mit knusprigem
Roggenbrot
Mariniertes Mostbröckli vom Ballenberg
mit Gemüsesalat
Geräucherter Frutiger Stör mit Apfelsalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Süsswasserfischen und
Safran
Heusuppe
Das vergessene Suppenhuhn als feine
klare Brühe mit Gemüse
Pilzsuppe
Spiezer Rieslingsuppe

HAUPTGERICHTE – MAL ANDERS

Ghackets mit Hörnli
Chutteln mit Chümi und Kartoffelstock
Kalbskopf mit Vinaigrette und
Dampfkartoffeln
Kalbszunge mit Kartoffelstock und
Dörrbohnen
Bärner Platte
Hamme im Brotteig mit Salatbuffet
Blut und Leberwurst, Hörnli mit Brösmeli,
Apfelschnitz (saisonal)
Halbes Poulet us em Ofeloch,
Chümihärdöpfu, Gmües
Papet Vaudois mit Saucisson
Käsefondue (auch in Varianten)
Siedfleisch mit seinem Gemüse und
Petersilienkartoffeln
Frühlingsspargeln aus dem Seeland
mit ihren Garnituren
Herbstliche Wildgerichte wie Pfeffer,
Schnitzel, Braten, Rehrücken und seinen
Beilagen

DESSERTS

Fotzelschnitten mit Aprikosensauce
Apfelchüechli mit Vanillesauce
Schoggibiire
Emmentaler Meringue mit Nidle
Erdbeerspezialitäten in ihrer Jahreszeit
Marronivariationen im Herbst
Haslichueche

Grundsätzlich ist bei uns alles möglich,
wir haben den Fokus auf eine regionale
und saisonale Küche mit Produkten aus
der Schweiz. Übrigens sind bei
Banketten Kinder selbstverständlich
willkommen. Aus den
zusammengestellten Menus dürfen die
Gerichte gerne ausgetauscht werden
oder können auch einzeln bestellt
werden.

BANKETTMENUS



MENU 1

Knackiger Blattsalat
mit gehacktem Ei und Brotcroûtons
an Hausdressing
CHF 9.00



Pastatrilogie *
Ein Dreierlei von Pasta
mit verschiedenen Saucen nach Wahl
Reibkäse
CHF 26.00



Hausgemachtes Tiramisu
CHF 13.00

*ab 15 Gästen als Buffet

CHF 48.00 pro Person

MENU 2

Bunt gemischter Blattsalat
an Hausdressing
CHF 8.00



Maispoularde auf der Haut gebraten
an Weisswein-Kräutersauce
Nudeln
Broccoli mit Mandeln
CHF 35.00



Zwetschkuchen
mit Bourbon-Vanillesauce
CHF 9.50

CHF 52.50 pro Person

MENU 3

Bündner Gerstensuppe
CHF 10.00



„Suure Mocke“
nach Grossmutter's Rezept
Sellerie-Kartoffelpüree
Frisches Gemüse vom Markt
CHF 36.00



Emmas gebrannte Crème
mit Schlagrahm
CHF 9.50

CHF 55.50 pro Person

BANKETTMENUS



MENU 4

Tomatencrèmesuppe
mit Pesto und Knoblauchknusperbrot

CHF 12.00



Zanderfilet auf Blattspinat

Weissweinsauce

Rissolé Kartoffeln

Konfierte Tomaten

CHF 19.00 *



Lammragout aus dem Emmental

an Safransauce,

Kartoffelstock

Bohnenbündeli mit Speck

CHF 35.00



Eiskaffee «Europe»

CHF 9.50

* als Hauptgang CHF 36.00

CHF 75.50 pro Person

MENU 5

Knackiger Blattsalat
mit Speck, gehacktem Ei und Nüssen

CHF 11.00



Swiss Alpine Rauchlachs mit Zwiebeln,
Kapern und Rettichschaum, dazu

Vollkorntoast und Butter

CHF 19.00



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

an feiner Pilzrahmsauce

goldbraun gebratene Röstli

Erbs und Rüeblli

CHF 42.00



Gefüllter Bratapfel mit Vanilleeis

CHF 12.00

+ CHF 5.00 mit Kalbsnieren

CHF 84.00 pro Person

MENU 6 – wenn es fleischlos sein darf

Rüeblli-Orangensalat
mit Hüttenkäse und Kräutern

CHF 9.00



Grossmutter's Kartoffelsuppe
mit Gemüsebrunoise

CHF 8.50



Capuns mit Kräutern und Käse
überbacken

CHF 14.00 *



Kartoffel-Quinoapuffer mit Sauerrahm,
dazu marinierte Salate

CHF 29.00



Frischer Fruchtsalat

CHF 9.00

*als Hauptgang CHF 25.00

CHF 69.50 pro Person

BANKETTMENUS



MENU 7

Pastinakensuppe mit gebratenem Egli
CHF 13.00



Rindstatar Carlton

Brioche-toast und Salzbutter
CHF 18.00



Schweinsfilet-Médailles
mit Kräuterkruste an Cognacsauce

Weisswein-Risotto

Marktgemüse

CHF 42.00



Dessert Trilogie

Tiramisu, Rüeblkuchenschnitte und
saisonale marinierte Früchte

oder

drei Desserts nach Ihrer Wahl

CHF 15.00

+CHF 10.00 Kalbsfilet en place

CHF 88.00 pro Person

MENU 8

Kartoffelterrinen mit Kümmelschaum
Salatbouquet

CHF 15.00



Randencarpaccio mit Pinienkernen,
Rucola, Ziegenfrischkäse

CHF 15.00



Doppelte Rindskraftbrühe

Gemüseperlen

CHF 12.00



Gourmet Roastbeef am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Saisongemüse

CHF 45.00



Karamellisierte Birnen mit Vanilleeis

CHF 12.00

+CHF 9.00 mit Rindsfilet en place

CHF 99.00 pro Person

MENU 9

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen
CHF 13.50



Oberländer Hochzeitssuppe

CHF 12.00



Pochiertes Forellenfilet auf Lauchbeet

CHF 21.00



Erfrischendes Zitronensorbet

CHF 5.50



Kalbskarreebraten

an Morchelrahmsauce

Bratkartoffeln und Marktgemüse

CHF 48.00



Dunkles und weisses Schoggimousse

Honigkirschen und Crumble

CHF 12.00

CHF 112.00

BANKETTMENUS



OBERLÄNDER BUFFET

Rustikales Vorspeisenbuffet
mit typischen Oberländer Spezialitäten,
inkl. Bauernsuppe und diversen Salaten
CHF 28.00



Saftiger Beinschinken,
Schweinskarreebraten, Siedfleisch,
Speck, Bauernbratwurst am Meter,
Dörrbohnen, Sauerkraut, Rüebli,
Salzkartoffeln, Hörnli mit Brösmeli
CHF 38.00



Mini-Dessertbuffet Europe
mit drei Komponenten dazu ein
hausgemachtes Sorbet
CHF 15.00

CHF 81.00 pro Person

TESSINER BUFFET

Antipastibuffet
mit Tessiner Köstlichkeiten und
verschiedenen Salaten
CHF 29.00



Luganighe, Ossobuco, Piccata, Brasato
di Manzo, Coniglio al forno, Gnocchi di
Patate, Verdure, Patate al rosmarino,
Lasagne verdi, Risotto, Polenta
CHF 39.00



Dessertbuffet Carlton
mit sechs Komponenten, zwei
hausgemachten Sorbets nach Wahl
und Schokoladenbrunnen
CHF 28.00

CHF 96.00 pro Person

FEUERSCHALE „FÜÜR UND FLAMME“

Herzhaftes Salatbuffet
Reichhaltige Auswahl an Salaten, dazu
eine kalte Suppe und Schlangenbrot
zum selber machen
CHF 19.00



Verschiedene Grilladen inkl
Edelstücken, Grillgemüse, Maiskolben,
Reis, Ofenkartoffeln verschiedene
Saucen und Kräuterbutter
CHF 55.00



Dessertbuffet Maeder's
mit sechs Komponenten, zwei
hausgemachten Sorbets nach Wahl,
Schokoladenbrunnen sowie
reichhaltige Käseauswahl
CHF 32.00

+CHF 10.00 mit Fisch und Swiss Shrimps

CHF 106.00 pro Person

BANKETTMENUS



HOCHZEITSPACKAGES

EIGER

Apéro mit Hauswein, Tafelwasser, Orangensaft, hausgemachte Chips und Knusperbrot mit Salsa



3 Gang Menu oder BBQ-Bufferet im Rahmen von CHF 49.00

Getränke

Softdrinks, Tafelwasser und Kaffee/Tee

Weine

Weiss- und Rotwein nach Wahl des Hotels

Deko

Menükarte im s/w-Druck
kleine Blumendeko mit Teelichtern auf dem Tisch

buchbar ab 45 Personen
CHF 99.00 pro Person

MÖNCH

Apéro mit Schweizer Schaumwein, Tafelwasser, Fruchtbowle, Orangensaft und drei Häppchen nach Wahl



4 Gang Menu oder Buffet nach Wahl im Rahmen von CHF 75.00

Getränke

Softdrinks, Tafelwasser und Kaffee/Tee

Weine

Weiss- und Rotwein nach Wahl im Rahmen von je CHF 49.00 pro Flasche

Deko

Menükarte im Farbdruck mit Bild
Blumendeko mit Kerzen auf dem Tisch

buchbar ab 35 Personen
CHF 149.00 pro Person

JUNGFRAU

Apéro mit Champagner, Tafelwasser, Fruchtbowle, Orangensaft und sechs Häppchen nach Wahl



5 bis 6 Gang Gourmet-Menu oder Buffet nach Wahl im Rahmen von CHF 99.00

Getränke

Softdrinks, Tafelwasser, Bier und Kaffee/Tee

Weine

Weisswein und Rotwein zur Wahl
Im Rahmen von je CHF 59.00 pro Flasche

Deko

Menükarte pro Person im Farbdruck
Platzkärtchen, Blumendeko mit Kerzen im Saal und auf den Tischen

buchbar ab 25 Personen
CHF 210.00 pro Person

* Die Getränkepauschale gilt von 17.30 bis 23.30 Uhr.

BANKETTMENUS



BRUNCH

Willkommens Cüpli Mauler



Unser Brunch beinhaltet eine
reichhaltige Auswahl an:



Zopf, diverse Brote, Gipfeli & Toast

Fleisch und Käseplatte

hausgemachte Konfitüren

Brotaufstriche sowie Butter/Margarine



Rührei, Spiegeleier, drei Minuten Eier

Bratspeck, Cipollatas & Röstli



Joghurt, Cornflakes & Birchermüesli
frische Früchte, Fruchtsalat & Dörrobst

Kuchen



Milch, Kaffee, Schokoladendrink,
Fruchtsäfte, Wasser

Fragen Sie auch nach
Erweiterungsmöglichkeiten

buchbar ab 8 Personen
ab CHF 35.00 pro Person

BEER & DINE

Amuse Bouche

«SPEZIAL DUNKEL»



Rindscarpaccio mit Käsespänen

Gemüseheu, Limonenvinaigrette

«DRAFT OBERLAND»



Oberländer Biersuppe

«RUGENBRÄU ZWICKEL»



Krustenbraten vom Bierschwein

im Dunkelbier geschmort

hausgemachte Spätzli

und Gemüsepotpourri

«HARDER - HELLES BOCKBIER»



Apfelküchlein im Rugen-Bierteig dazu

Bourbone-Vanilleglace

«MAEDERS ÄMBER»

inkl. Wasser und Kaffee/Tee

buchbar ab 8 Personen
CHF 99.00 pro Person

FONDUE KOCHKURS

Eine Schweizer Tradition die verbindet.
Wie viel wissen Sie eigentlich über den
Käseklassiker?

Sie möchten mit Ihren Gästen einmal
etwas anderes erleben, geniessen Sie
bei uns einen unvergesslichen Abend
mit Ihren Kollegen, Freunden oder
Familie.

Es erwartet Sie eine herrlich lockere
Atmosphäre und eine Exkursion in die
Geschichte des Fondues.

Apéroplättli inkl. 1 Glas Weisswein im
Weinkeller oder auf dem Hoteldach



Käsefondue à discrétion
dazu Brotwürfel, Essiggemüse, Gewürze
und Kartoffeln



Coupe «Europe»

buchbar ab 8 Personen
CHF 65.00 pro Person