

HÖCHSTER GENUSS

Version Januar 2019. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt.

Die Angebote gelten für Gruppen ab 12 Personen.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Aperitif-Pauschalen.....	3	Schlemmen im Restaurant «Tapis Rouge»	9
Getränkepauschalen zum Aperitif	4	Fondue-Plausch.....	10
Menüvorschläge	5	Traditionen Geniessen im Restaurant «Gurtners».....	12
Getränkepauschalen zum Menü.....	6	Brunch.....	14
Buffetvorschläge.....	8		

GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

Schaumwein.....	16	Longdrinks.....	22
Weisswein.....	16	Bier.....	22
Roséwein	18	Mineralwasser & Softdrinks	22
Rotwein	18	Heisse Getränke	23
Magnum	21	Allgemeine Informationen.....	24



KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl mindestens 31 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

APERITIF-PAUSCHALEN

Bei unseren Aperitif Pauschalen sind 1 Häppchen / Portion pro Sorte gerechnet.

«FRISCHLUFT»-APERITIF pro Person

Zur Begrüssung auf dem Berner Hausberg	
ideal für eine Aperodauer von max 30 Minuten	17.–
ideal für eine Aperodauer von 45 Minuten	29.–
... 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	

APERITIFPLÄTTLI «GURTNER»

mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten	
klein (ideal für eine Aperodauer von ca. 45 Minuten)	16.–
gross (ideal für eine Aperodauer von ca. 90 Minuten)	30.–

APERITIF «BERN» 10.–

Blätterteiggebäck
Marinierte Oliven
Gemüsedip im Glas

APERITIF «BÄRENGRABEN» 17.–

Blätterteiggebäck
Marinierte Oliven
Gemüsedip im Glas
Fleischplättli (Salami, Berner Hauswurst, Rohessspeck)
Tomaten-Brot
Gemüsesuppe warm oder kalt

APERITIF «ZYTGLOGGE» 23.–

Blätterteiggebäck
Marinierte Oliven
Gemüsedip im Glas
Fleischplättli (Landrauchschinken, Rohessspeck, Berner Hauswurst) mit Brot
Geräucherter Lachs auf Toast
Roastbeef rosa gebraten, mit Essiggurken auf Toast
Hobelkäse AOC

APERITIF «GURTEN»

31.–

Blätterteiggebäck
Marinierte Oliven
Gemüsedip im Glas
Trockenfleisch mit Brotauswahl
Speckpflaumen
Geräucherter Lachs auf Toast
Berner Hauswurst
Roastbeef rosa gebraten, mit Essiggurken auf Toast
Käsekuchenecken
Gemüsesuppe warm oder kalt

APERITIF RICHE

59.–

Blätterteiggebäck
Marinierte Oliven
Gemüsedip im Glas
Trockenfleisch mit Brot
Speckpflaumen
Geräucherter Lachs auf Toast
Berner Hauswurst
Roastbeef rosa gebraten, mit Essiggurken auf Toast
Käsekuchenecken
Gemüsesuppe warm oder kalt
Rinderrippe im Glas mit Kartoffelstock
Kalbsvoren im Glas mit glasiertem Gemüse
Risotto mit Pilzen oder Safran
Drei verschiedene Desserts im Gläschen

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APERITIF

	pro Person 60 Minuten	pro Person für jede weitere Stunde
Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus	21.–	+ 9.–
Prosecco, Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus	27.–	+ 9.–
Champagner, Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus	39.–	+ 9.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	6.–	+ 6.–
Bier-Pauschale ohne andere Getränkepauschale	11.–	+ 9.–

MENÜVORSCHLÄGE

GOURMET-MENÜ

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Menü aus den untenstehenden Gängen zusammen.

	pro Person
7 Gang Menü	116.–
6 Gang Menü mit Käse oder Friandises	106.–
5 Gang Menü	96.–
4 Gang Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)	84.–
3 Gang Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)	74.–

Kalte Vorspeise

- Cremiges Ziegenfrischkäsemousse mit rotem Linsensalat
- Fantasiévolltes Mosaik vom Seesaibling mit Meerrettichschaum und Blattsalatgarnitur
- Buntgemischte Blattsalate mit getrockneten Feigen und Nüssen

Suppe

- Weisse Tomatensuppe mit Basilikumsorbet
- Geschäumtes Schafiser Weissweinsüppchen mit Safran
- Gemüsecremesuppe mit Kräutern aus unserem Garten

Zwischengang

- Saisonales Sorbet mit feinem Likör

Hauptgang

- Glasierte Kalbsschulter an Süssmostsauce
serviert mit Herzoginkartoffeln und Rüebl
- Rinderrippe 24 Stunden niedergegart
serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef an aromatischer «Bergsturz»-Whisky-Sauce
serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (Aufpreis CHF 5.–)
- Rubiger Seesaibling pochiert, mit feinem Couscous und Blattspinat
- Für unsere vegetarischen Gäste (Reduktion CHF 8.–)
 - Knuspriger Gemüsestrudel an Morchelsauce
 - Köstliches Gemüse im Brickteig gebacken, serviert mit Jasminreis (vegan)
 - Spinat-Ricotta-Ravioli an Tomatenpesto und gerösteten Pinienkernen

Dessert

- Himmlischer Schokoladentraum
- Crème brûlée mit Lavendelglace
- Verführerische Dessertvariation

Käse

- Kleine Käsevariation

Friandises

- Himmlische Friandises zum Abschluss

3 GANG MENÜ

51.–

Gartenfrische Blattsalate an französischer Salatsauce

* * *

Schmackhafte Poulardenbrust gebraten an Zitronensauce
serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

oder als vegetarische Alternative

Raffinierte Rauchtoufuwürfel «Stroganoff», begleitet von Gemüsereis

* * *

Luftiges Gurten-Schokoladenmousse im Glas

3 GANG MENÜ

56.–

Leckere Rüebl-Orangensuppe

* * *

Schweinsbraten «Dentenbergt»
serviert mit Kartoffelstock und Rüebl

oder als vegetarische Alternative

Sämiges Risotto mit Pilzen

* * *

Hausgemachtes Panna cotta mit Fruchtekompost

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ

	pro Person für 4 Stunden	pro Person für jede weitere Stunde
Mineralwasser, Tee und Kaffee	12.–	+ 5.–
Zu den Vorspeisen der passende Weiss- und zum Hauptgang der passende Rotwein, Mineralwasser, Tee und Kaffee	32.–	+ 9.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	11.–	+ 6.–




Rohkost
Tomaten


Rohkost
Tomaten

BUFFETVORSCHLÄGE

Wir haben Ihnen verschiedenste Buffets für Ihren Event im Pavillon oder in der Kulturschür UPtown zusammengestellt. Buchbar ab 50 Personen.

pro Person

SALATBUFFET

16.–

Hörnlisalat, Couscoussalat, Rüeblisalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Randensalat, Coleslaw Salat, saisonaler Blattsalat und zwei Saucen mit unserer frischen Brotauswahl

VORSPEISENBUFFET

15.–

Tomaten-Mozzarella Salat, verschiedene grillierte mediterrane Gemüse und Pastasalat

Erweitern Sie Ihr Vorspeisen- oder Salatbuffet zum Beispiel mit:

Antipasti	+ 6.–
Saisonaler Suppentopf	+ 5.–
Trockenfleisch- und Hobelkäseplatte	+ 9.–
Rauchfischplatte	+ 11.–
Diverse Mini Canapés (pro Stück)	4.50

HAUPTSPEISENBUFFETS

Mit Pouletfleisch

40.–

Pouletgeschnetztes an Pilzrahmsauce
Gemüsereis
Penne all'arrabbiata
2 saisonale Gemüsesorten

Mit Rindfleisch

45.–

Rindsschulterbraten im Barolo geschmort
Kartoffelstock
Äpler Makkaroni mit Apfelmus
2 saisonale Gemüsesorten

Mit Kalbsfleisch

50.–

Kalbsragout mit Rotweinsauce
Polenta
Spinat-Frischkäse-Ravioli
2 saisonale Gemüsesorten

Mit Schweinefleisch

38.–

Schweinsgeschnetztes mit roter Currysauce
Basmatireis
Asiatische Nudelpfanne
Wok-Gemüse

BUFFET MIT GRILLSPEZIALITÄTEN 65.–

Schweineschnitzel, Pouletbrustschnitzel, Spareribs,
Kalbsbratwurst, Quornschnitzel, Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben,
BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise und Schnittlauchsauerrahm

Erweitern Sie Ihr Grillbuffet zum Beispiel mit:

Entrecôte und Tomahawk niedergegart im Smoker + 13.–

Ribeyesteak, Rindsfilet und grillierte Pilze vom Grill + 15.–

Grillkäse und Tofu + 12.–

DESSERTBUFFET 18.–

Schoggimousse, saisonale Creme, Rüeblitörtchen, Apfelkuchen, Fruchtsalat,
Meringue und Rahm

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet zum Beispiel mit:

Schweiz Bernerli, Nidletäfel, Brönnti Creme, Zuger Kirschtorte + 10.–

Italien Panna cotta, Torta della Nonna, Kaffeeglace, Tiramisù + 8.–

Käsebuffet Diverse regionale Käsesorten + 8.–

Glace 2 verschiedene Sorten Glace + 8.–

UNSER SCHLEMMERBUFFET IM SELBSTWAHLRESTAURANT «TAPIS ROUGE»

Unser Selbstwahlrestaurant «Tapis Rouge» bietet Ihnen das beste Preis-/Leistungs-
verhältnis und eine unkomplizierte, lockere Art, Ihr Menü in Form eines grosszügigen
Buffets zu geniessen. Ab 50 Personen, jeweils Montag bis Samstag (abends).

SCHLEMMERBUFFET À DISCRETION 59.–

Grosse Salatauswahl

* * *

Hauptspeisenbuffet inklusive Tagesrösti-Kreationen

* * *

Süsse Dessertüberraschung vom Buffet

Inklusive allen Getränken aus dem Selbstbedienungsbereich
(Mineralwasser, Süssgetränke, Wein, Bier, Kaffee und Tee)

Zusätzlich:

Tische eingedeckt (weisses Tisch Tuch, Servietten und Gedeck) 5.–

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. Frischluftaperitif, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person

71.–





GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT «GURTNERS»

Unter dem Motto «Gutes mit Liebe gemacht» werden im Restaurant «Gurtner» Traditionen spürbar. Altbewährte Gerichte wie das Kalbssvoessen werden neu interpretiert und das ein oder andere herzhaftes Rezept der Grossmutter Gurtner auf der monatlich wechselnden Karte integriert. Das «Gurtner» besticht durch sein nostalgisches Ambiente und bietet Ihrer Gesellschaft Platz für bis zu 120 Personen.

	pro Person
MITTAGSMENÜ	49.–
Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü	
ABENDMENÜ	85.–
Monatlich wechselndes 4-Gang-Menü	
VORSPEISE	
Saisonale Suppe	12.–
Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette	12.–
Gurtner's saisonales Gärtli	16.–
GURTNERS KLASSIKER	
Rinderrippe 24 h niedergegart mit Kartoffelstock und Gemüse	42.–
Kalbssvoessen nach Gurtner's Rezept mit Kartoffelstock und Gemüse	39.–
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti	41.–
SÜSSES	
Schnouserli	8.50
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace	12.–
Gurtner's Desserttraum	17.–



F
A
D
H

TORRE
1-1

Ovo

BRUNCH

Der Gurten ist mit 4 Brunchangeboten der grösste Brunchberg der Schweiz. Gerne können Sie das reichhaltige Brunch-Angebot im Pavillon oder in der Kulturschür UPtown auch exklusiv für Sie und Ihre Gäste buchen.

Brunch-Klassiker

Zopf, Gipfeli, Ruchbrot, Huusbrot, Nussbrot, Joghurt Nature, Birchermüesli, Honig, Konfitüren, Nutella, Butter

Schweizer Hart- und Weichkäse Spezialitäten

Regionale Fleischplatten

Salami, Haus-Chömiwurst, luftgetrockneter Speck, Rindstrockenfleisch

Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum und Limetten

Am warmen Buffet

Spiegel- und Rührei mit gebratenem Speck

Kalbscipollata

Rösti

Äpler Makkaroni mit feinem Apfelmus

Sonntagsbraten mit Bratensauce

Saisonales Gemüse

Süsses

Verschiedene Dessertkreationen im Glas

Meringues mit Rahm

Saisonale frische Früchte

Getränke

Kaffee, Tee, Orangenjus, Milch, Ovomaltine, heisse Schoggi

Preis pro Person für 4 Stunden	59.–
Preis pro Person für jede weitere Stunde	19.–
Getränkpaket mit Wein und Prosecco für 4 Stunden	15.–
Getränkpaket mit Wein und Prosecco für jede weitere Stunde	5.–



GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

SCHAUMWEIN

FRANKREICH

CHAMPAGNE

Champagner Canard-Duchêne 7.5 dl 84.–
Klassisch – elegant – zartes Aroma von Äpfeln und Gewürzen

ITALIEN

PIEMONTE

Moscato d'Asti naturale, Noceto Michelotti, Castel Boglione 7.5 dl 51.–
Süss – anschmiegsam – fruchtig

VENETIEN

Prosecco «Miol», extra dry, s Trevisio DOC 7.5 dl 54.–
Feine Säure – grosse Frische – ausgewogen

WEISSWEIN

SCHWEIZ

BERN

Schafiser Chasselas, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee 7.5 dl 45.–
Lebhaft – geschmeidig – exotische feiwürzige Frucht

WAADT

Mont-sur-Rolle (Chasselas), Belletruche, Thüring von Erlach 7.5 dl 42.–
Würzigkeit – spritzig – erfrischend

St. Saphorin (Chasselas), Lavaux 7.5 dl 52.–
Ananasaroma – frisch

WALLIS

Johannisberg l'Alizé (Sylvaner), Cave Emery 7.5 dl 48.–
Harmonisch – weich – exotische Früchte

Heida Le Zéphir, Cave Emery 7.5 dl 57.–
Birne – reichhaltig – Zitrusfrüchte – anhaltender Abgang

TESSIN

Prà Bianco (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Blauburgunder Viognier) Guido Brivio 7.5 dl 48.–
Apfel – Zitrus Düfte – fruchtig

GRAUBÜNDEN

Maienfeld (Chardonnay, Pinot Noir), Schloss Salenegg 7.5 dl 58.–
Ausgewogenheit – fruchtig – Leichtigkeit – Anpassungsfähigkeit

FRANKREICH

LOIRETAL

Sancerre (Sauvignon Blanc), Hubert Brochard 7.5 dl 57.–
Frisch – trocken – fruchtig – mineralisch – blumige Note

BORDEAUX

Château Tour de Mirambeau Réserve Blanc (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle) 7.5 dl 54.–
Aromatisch – frisch – Johannisbeeren

ITALIEN

PIEMONTE

Roero Arneis Rivetto, Gigi Rosso 7.5 dl 54.–
Fruchtig – spürbare Erfrischung – Charakterstark

VENETIEN

Pinot Grigio, Riva d'Oro 7.5 dl 40.–
Trocken – leicht – zartes Granny-Smith-Aroma

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Sauvignon Blanc, Vinum Optimum, Rudolf Rabl, Kamptal 7.5 dl 53.–
Johannisbeeren – süsse Paprika – hocharomatisch – lange nachklingend

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

NEUENBURG

Œil de Perdrix (Pinot noir), Château d'Auvernier 7.5 dl 54.–
Walderdbeeren – trocken – weich

ROTWEIN

SCHWEIZ

BERN

Schafiser Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee 7.5 dl 53.–
Leicht – Beerenaroma – abgerundeter Geschmack

WAADT

Epesses Rouge (Pinot Noir), Riem & Daupp 7.5 dl 49.–
Klassisch – kräftig – nussig

WALLIS

Syrah «Les larmes d'Hétraclès» AOC, Cave Emery 7.5 dl 57.–
Waldbeeren – interessante Pfeffernote – Balance zwischen Säure und Tannin

Pinot Noir «Hephaistos» La Mémoire du temps AOC, Cave Emery 7.5 dl 62.–
Reife Beeren – würzig – harmonisch

TESSIN

Merlot Prà Rosso, Guido Brivio 7.5 dl 54.–
Harmonisch – Waldbeeren – leichte Gewürznote – fruchtig

GRAUBÜNDEN

Maienfelder Blauburgunder «Bündner-Banner» 7.5 dl 58.–
Reif – würzig – gehaltvoll

ITALIEN

PIEMONTE

Barbera d'Alba Barrique, Fratelli Giacosa 7.5 dl 50.–
Würzige Fruchtaromen – Schokoladennote – wuchtig mit Charakter

VENEZIEN

**Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella)
Capitel della Crosara** 7.5 dl 58.–
Unkompliziert – lebendig – fruchtig

TOSKANA

Chianti Classico (Sangiovese), Borgo Scopeto 7.5 dl 51.–
Elegant – Weichselkirschen – herber Marzipanton

APULIEN

Primitivo di Manduria DOC Sessantanni, Feudi di San Marzano 7.5 dl 61.–
Vollmundig – Kakao – Tabak – Vanille – kräftig

SIZILIEN

Nero d'Avola, Andrero 7.5 dl 46.–
Frisch – Brombeer-Cassis-Aroma – angenehme Säure

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Zweigelt, Vinum Optimum, Rudolf Rabl, Kamptal 7.5 dl 55.–
Rubinrot – schöne Tannine – vollkommener Abgang

SPANIEN

NAVARRA

**Tierra de Santana (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha)
Barrica de Roble** 7.5 dl 45.–
Dörrfrüchte – Vanille – Vielschichtigkeit – harmonisch

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan
Traditionell – Vanille – rote Früchte

7.5 dl 69.–

RIBERA DEL DUERO

Valduero Crianza (Tempranillo), Bodegas Valduero
Reife Waldbeeren – runde Tanninstruktur – kraftvoll

7.5 dl 65.–



MAGNUM

SCHWEIZ

AARGAU

Gurtner Eleganza Weisswein 1.5 l 98.–

Pinot Gris, Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat
Zitronengelb – jugendliche Frische – Hauch von Apfel und Zitrone

Gurtner Vigoroso Rotwein 1.5 l 98.–

Zweigelt, Diolinoir, Cortaillod
Reife Tannine – dunkle Beeren – Note von Weichselkirschen

TESSIN

Merlot Prà Rosso, Guido Brivio 1.5 l 95.–

Harmonisch – Wildbeeren – leichte Gewürznote – fruchtig

ITALIEN

VENETIEN

Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella) 1.5 l 95.–

Capitel della Crosara
Unkompliziert – lebendig – fruchtig

SPANIEN

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan 1.5 l 121.–

Traditionell – Vanille – rote Früchte

Wir servieren abwechselnd auch Wein aus Grossflaschen – von Jéroboam (3 l) bis Balthazar (12 l). Gerne informieren wir Sie, aus welcher Flasche wir Ihnen zur Zeit Wein kredenzen und stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Darf es ein «Verdauerli» nach dem Essen für Sie sein?
Gerne stellen wir Ihnen Vorschläge passend für Sie zusammen.

APERITIFS & LONGDRINKS

Aperol Spritz		11.–
Hugo		11.–
Vodka Lemon		12.–
Vodka Orange		12.–
Vodka Red Bull		14.–
Mojito		15.–
Gin Tonic	ab	12.–
Bacardi Cola	ab	12.–
Whisky Cola	ab	12.–

Fragen Sie uns nach unseren Gin-, Rum- und Whisky-Sorten.

BIER

Junker Bier, Brauerei Felsenau	3.3 dl	5.50
Bärner Müntschi, naturtrüb, Brauerei Felsenau	3.3 dl	6.–
Bärner Weizenbier, Brauerei Felsenau	5.0 dl	8.–
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.–
Eichhof, alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Heineken 20 Liter Tank		290.–
Junker 20 Liter Tank		350.–

MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Henniez légère oder still	7.5 dl	9.–
Orangensaft	10 dl	14.–
Coca-Cola	3.3 dl	5.–
Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.–
Rivella rot	3.3 dl	5.–
Rivella blau	3.3 dl	5.–
Apfelschorle	3.3 dl	5.–

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.80
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltine	5.50
Caotina	5.50
Glas Milch	4.–
Tee	4.50



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

GRUNDLAGE

Sämtliche Angebote dieser Bankettdokumentation richten sich an Gruppen ab 12 Personen.

PERSONENANZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 31 Tage (bei mehr als 30 Personen) und 14 Tage (bei weniger als 30 Personen) im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

GENERELL

Es gelten die jeweils aktuell gültigen Angebots- und Preislisten. Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

