

**gurten**

PARK IM GRÜNEN

# HÖCHSTER GENUSS

Kulinarik und Getränke  
auf 858 Meter über Meer

Rauf aus der Stadt  
**gurtenpark.ch**

# INHALTSVERZEICHNIS

## KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Apéro-Pauschalen .....	3	Schlemmen im Huusbüffe.....	12
Getränkepauschalen zum Apéro .....	4	Raclette- und Fondueplausch .....	14
Menüvorschläge .....	5	Traditionen geniessen im	
Getränkepauschalen zum Menü .....	6	Restaurant Gurtners .....	16
Buffetvorschläge.....	8	Brunch.....	18

## GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

Schaumwein.....	20	Longdrinks.....	25
Weisswein.....	20	Bier.....	25
Roséwein .....	22	Mineralwasser & Softdrinks .....	25
Rotwein .....	22	Heisse Getränke .....	26
Magnum .....	23	Allgemeine Informationen.....	27

Version Januar 2025 . Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST.

Die Angebote gelten grundsätzlich für Gruppen ab 12 Personen in einer Seminar- oder Bankettlokalität.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

# 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.

## APÉRO-PAUSCHALEN

Bei unseren Apéro-Pauschalen sind ein Häppchen / Portion pro Sorte gerechnet.

### «FRISCHLUFT»-APÉRO pro Person

Zur Begrüssung auf dem Berner Hausberg	
ideal für eine Apérodauer von max. 30 Minuten	19.–
ideal für eine Apérodauer von 45 Minuten	31.–
– Variante 1: Weisswein, Traubensaft Leitz «Eins-Zwei-Zero», Pinsa mit Rosmarin, Knoblauch und Oliven (vegan)	
– Variante 2: Dr Schuumwy, Leitz «Eins-Zwei-Zero Sparkling» (alkoholfreier Schaumwein), Pinsa Pomodoro mit Rucola	
– Variante 3 (nur im Winter buchbar): Glühwein, Punsch, heisse Marroni	

<b>APÉRO «BERN»</b> (ideal bis 30 Minuten) <span style="float: right;">12.–</span>
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas

<b>APÉRO «ROSENGARTEN»</b> (ideal bis 45 Minuten) <span style="float: right;">19.–</span>
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Sbrinzmöckli, Antipasti-Spiessli, Okara-Bällchen mit Curry-Dip

<b>APÉRO «ZYTGLOGGE»</b> (ideal für 1 Stunde) <span style="float: right;">27.–</span>
Apéro für 2 Stunden <span style="float: right;">40.–</span>
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Hauswurst vom Highland-Gurten, Brot, Okara-Bällchen mit Curry-Dip, Pinsa Pomodoro mit Rucola, Sbrinzmöckli

<b>APÉRO «GURTEN»</b> (ideal für 1 Stunde) <span style="float: right;">33.–</span>
Apéro für 2 Stunden <span style="float: right;">45.–</span>
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Bündnerfleisch, Hauswurst vom Highland-Gurten, Okara-Bällchen mit Curry-Dip, Ziegenkäse-Tomaten-Quiche, Pinsa Pomodoro mit Rucola, Brotauswahl

Unser Tipp, falls Sie einen Apéro ohne Abendessen planen:

Ergänzen Sie den Apéro mit einer Dessertvariation.

Drei verschiedene Süssspeisen:

- Vegane Früchtecreme im Gläschen
- Mini Truffe-Schnitte
- Mini Berliner 15.–

## APÉRO RICHE

62.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Bündnerfleisch, Speckpflaumen, Hauswurst vom Highland-Gurten, geräucherter Lachs auf Toast, Pinsa Pomodoro mit Rucola, Okara-Bällchen mit Curry-Dip, Brotauswahl

Rinderrippe im Glas mit Kartoffelstock, veganes Linsen-Süsskartoffel-Dal, cremiges Safranrisotto mit buntem Gemüse

Vier verschiedene Desserts: vegane Früchtecreme, veganes Schoggimousse, Mini Donuts und Creme-Schnittli

### Add-Ons zu den Apéro-Pauschalen

Speckpflaume	4.50
Pinsa mit Mortadella und Pistazien	5.–
Rindstatar	7.–

## GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO

	pro Person 60 Minuten	pro Person für jede weitere Stunde
Einfach: Weisswein, Mineral, Orangensaft	21.–	+ 9.–
Sprudel: Prosecco, Weisswein, Mineral, Orangensaft	27.–	+ 9.–
Gurtner: dr Schuumwy, dr Wyss, Mineral, Orangensaft	35.–	+ 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
6-Gang-Menü	109.–
5-Gang-Menü	99.–
4-Gang-Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)	89.–
3-Gang-Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)	76.–

### Kalte Vorspeise

- Randen-Kichererbsen-Tartar mit Seftiger-Salat und Rustico-Crostini
- Cremiges Ziegenfrischkäsemousse mit rotem Linsensalat
- Duo von der Lachsforelle: Mousse und gebeizt, dazu Salatgarnitur und Alpenkräuter-Quark
- Buntgemischte Blattsalate mit getrockneten Feigen und Nüssen (Winter) oder Gemüsejulienne und Croûtons (Sommer)

### Suppe

- Schafiser Weissweinsuppe mit Blätterteig-Flûte
- Brunnenkressesuppe mit Ei und Buchweizenpops
- Sommerliche Erbsen-Kaltschale mit Frischkäse und Minze
- Winterliche Marronsuppe mit Zimtschaum (auch vegan möglich)

### Zwischengang

- Zitronensorbet mit Wodka
- Birnensorbet mit Williams
- Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

### Hauptgang

- Duo vom Poulet: Pouletbrust und Schenkelroulade Provençale mit Rosmarinjus, Serviettenknödel und saisonales Gemüsebouquet
- Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce, serviert mit Gnocchi Romaine und Gemüsebouquet
- Rinderrippe 24 Stunden niedergegart, serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef mit aromatischer Whisky-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (Aufpreis CHF 5.–)
- Schweizer Eglifilet auf Gersten-Gemüse-Riegel mit Bundkarotten und Zitronen-Thymiansauce
- Für unsere vegetarischen Gäste
  - Burrata auf Bandnudeln und Ratatouille-Gemüse
  - Luya-Geschnetzeltes mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet\*
  - Planted-Steak mit Rosmarinjus, Ofenkartoffel, veganem Sauerrahm und Gemüsebouquet\*

\* Diese Gerichte können vegan zubereitet werden.

### Dessert

- Schoggitraum mit Waldbeeren *oder veganes Schoggimousse mit Waldbeeren*
- Tarte Tatin mit Vanilleglace
- Cream Cheesecake mit Vanillestreusel, dazu Heidelbeersorbet (Sommermonate) und Blutorangensorbet (Wintermonate)

### Käse

- Kleine Käsevariation: Schangnauer Bergkäse von der Hohgant Käserei, Simmentaler Bergbleu aus der Lenk, Sidefin von der Käserei Mamishaus

### 3-GANG-MENÜ

49.–

Gemüsesuppe mit Croûtons und Kernen, *im Sommer auch als Kaltschale möglich*

\* \* \*

Gurtners Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Zwiebelsauce,  
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

*oder als vegetarische Alternative*

Älplermagronen mit Käse überbacken mit Kartoffelwürfel, dazu  
Schmelzzwiebeln und Apfelmus

\* \* \*

Schoggimousse im Glas (vegetarisch u/o vegan)

### 3-GANG-MENÜ

63.–

Marinierte Blattsalate mit Croûtons und Kernen

\* \* \*

Pouletschenkelroulade, Thymianjus, serviert mit Gnocchi Romaine  
und Grillgemüse

*oder als vegetarische Alternative*

Gebratenes Planted-Steak mit Spinat, Thymianjus  
serviert mit Gnocchi Romaine und Grillgemüse

\* \* \*

Marzipan-Mohnmousse mit Heidelbeerkompott (Sommermonate)  
oder Zwetschgenkompott (Wintermonate)

#### Add-Ons

Butter und Quark zur Brotauswahl 4.–

Friandises zum Kaffee 5.–

Nachservice 15.–

Nachservice Roastbeef 17.–

## GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ

	pro Person für 4 Stunden	pro Person für jede weitere Stunde
Mineralwasser, Tee und Kaffee	16.–	+ 5.–
Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Tee und Kaffee (Weinauswahl wird durch den Gurten definiert)	32.–	+ 9.–
Gurtners Hausweine: dr Wyss, dr Rot, Mineralwasser, Tee und Kaffee	45.–	+ 12.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	8.–	+ 5.–



# BUFFETVORSCHLÄGE

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

	pro Person
<b>SALATBUFFET</b>	20.–
Pastasalat, Couscoussalat, Linsensalat, Kartoffelsalat, Randensalat, Coleslaw-Salat, saisonaler Blattsalat, Maissalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen, Karotten-Julienne, Kernenmix, Sprossen und frischer Brotauswahl	
<b>VORSPEISENBUFFET</b>	16.–
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Penne-Salat, Pinsa Romana Pomodoro mit Rucola, verschiedene grillierte mediterrane Gemüse, Peperoni-Julienne, Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen und frischer Brotauswahl	
<i>Erweitern Sie Ihr Vorspeisen- oder Salatbuffet zum Beispiel mit:</i>	
Antipasti	+ 6.–
Saisonaler Suppentopf	+ 5.–
Trockenfleisch- und Sbrinzmöckliplatte	+ 12.–
Rauchlachsplatte	+ 11.–
Diverse Mini Canapés (pro Stück)	+ 4.50
<b>HAUPTSPEISENBUFFETS</b>	
<b>Variante 1</b>	42.–
Poulettragout mit Schafiser Rotweinsauce, vegane Hackbällchen mit Tomatensauce, Bratkartoffeln, Wurzelgemüse, Grillgemüse	
<b>Variante 2</b>	51.–
Kalbsschulterbraten mit Kerbeljus, Geschnetzeltes «Luya» mit Pilzen, Serviettenknödel, Wurzelgemüse, buntes Bohnengemüse	
<b>Als Add-on</b>	
Fisch: Lachsforelle auf Spinat	+ 9.–
Vegan: Planted-Steak* auf Kartoffel-Lauch	+ 6.–
* Bestehend aus Soja	
<i>Mit Live-Schneidestation:</i>	
• Grand Cru Schweinskotelett (60 g pro Person)	+ 16.–
• Entrecôte (60 g pro Person)	+ 19.–
• Rindsfilet (60 g pro Person)	+ 23.–
<b>BUFFET MIT GRILLSPEZIALITÄTEN</b>	65.–
Pouletschenkelsteak, Spareribs, Kalbsbratwurst, marinierte Seitan-Steaks, Grillkäse, Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf und Schnittlauchsauerrahm	
<i>Erweitern Sie Ihr Grillbuffet zum Beispiel mit:</i>	
Entrecôte (60 g pro Person)	+ 14.–
Rindsfilet vom Grill (60 g pro Person)	+ 18.–
Planted-Steak (auch nur für Anzahl Vegetarier*innen und Veganer*innen bestellbar)	+ 5.–



## **DESSERTBUFFET** 18.–

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

*Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet zum Beispiel mit:*

<b>Schweiz</b>	Gebrannte Crème, Bündernusstartelettes, Crèmeschnittli, Belle-Hélène-Schnitte	+ 10.–
<b>Italien</b>	Panna Cotta, Tiramisù, Amaretti, Torta della Nonna	+ 8.–
<b>Käsebuffet</b>	Schangnauer Bergkäse von der Hohgant Käserei, Simmentaler Bergbleu aus der Lenk, Brie Sidefin von der Käserei Mamishaus, Berner Alpkäse aus dem Berner Oberland, Schafgenuss von der Käserei Hungerbühler	+ 8.–
<b>Glace</b>	Zwei verschiedene Sorten Glace	+ 8.–
<b>Vegan</b>	Cheesecake, Früchtecrème, Panna Cotta auf Mandelbasis	+ 10.–

## **GROSSES FESTIVALBUFFET** 125.–

<b>Asien:</b>	Glasnudelsalat, asiatische Nudelpfanne, Schweinsgeschnetztes mit rotem Thai Curry, Zitronengras-Reis, Gemüse Mangomousse, Limetten-Kokos-Tartelettes
<b>Schweiz:</b>	Trockenfleisch, Karotten-Kabis-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat, Randensalat Cervelat und Luganighe zum selber grillieren auf der Feuerschale Optional: Wir grillieren für Sie (80.– / Mitarbeitendenstunde) Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte
<b>Spanien / Portugal:</b>	Gazpacho, Chorizo, Manchego, Antipasti-Spiess, geschmorte Rindsbäckchen, Risoleekartoffeln, Grilltomaten, Räuchertofu mit Linsengemüse Pastel de Nata, Erdbeerschnitte
<b>Italien:</b>	Tomaten-Mozzarella-Salat, Wels mit Ofengemüse (oder Poulet-schenkel-Steak), Involtini Aubergine mit Gemüsefüllung, Ravioli-Ratatouille mit Basilikum Pesto, Artischocken Tiramisù, Torta della Nonna

## **KLEINES FESTIVALBUFFET** 85.–

<b>Asien:</b>	Glasnudelsalat, Tofu mit rotem Thai Curry Gemüse, Zitronengras-Reis Mangomousse, Limetten-Kokos-Tartelettes
<b>Schweiz:</b>	Randensalat, Karotten-Kabis-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat Cervelat und Luganighe zum selber grillieren auf der Feuerschale Optional: Wir grillieren für Sie (CHF 80.– CHF / Mitarbeitendenstunde) Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte
<b>Spanien / Portugal:</b>	Gazpacho, Chorizo, Manchego, geschmorte Rindsbäckchen, Risoleekartoffeln, Grilltomaten Pastel de Nata
<b>Italien:</b>	Tomaten-Mozzarella-Salat, Ravioli Ratatouille mit Basilikum Pesto, Artischocken Tiramisù



# UNSER SCHLEMMERBUFFET IM HUUSBÜFFE

Das im 2025 umgebaute, moderne Huusbüffe bietet Ihnen eine unkomplizierte Art, Ihre Gäste mit einem grosszügigen Buffet zu verwöhnen – und dies zum besten Preis-/Leistungsverhältnis. Ab 50 Personen, jeweils Montag bis Samstag (nur abends) buchbar.

## **SCHLEMMERBUFFET À DISCRETION**

Pro Person

59.–

Grosse Salatauswahl mit acht angemachten Salaten, zwei Blattsalaten, zwei Dressings sowie vier Salatgarnituren

\* \* \*

Hauptspeisenbuffet mit zwei Fleischgerichten, zwei Stärkebeilagen, einem Pastagericht sowie einem veganen Gericht, verschiedenen Gemüsebeilagen und den Tagesrösti-Kreationen

\* \* \*

Süsse Dessertüberraschungen vom Buffet aus verschiedenen Torten, Schnitten und Cremes

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

Zusätzlich:

Tische eingedeckt (weisses Tischtuch, Servietten und Gedeck)

5.–

Zum Start empfehlen wir einen unserer Frischluft-Apéros ab

19.–



Salate

Gebäck

CAFFÈ  
AL ZERO



# RACLETTE- UND FONDUEPLAUSCH

## OUTDOORRACLETTE

Am Lagerfeuer stehen, über die Stadt Bern blicken und dazu ein feines Raclette geniessen. Mit den überlangen Pfännchen bereiten Sie Ihr Raclette über dem offenen Feuer selbst zu und geniessen einen gelungenen Abend auf dem Berner Hausberg. Den Raclettekäse beziehen wir von regionalen Käsereien.

Raclette inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf, Essiggemüse, Zwiebeln und Dessertbuffet pro Person ab 72.–

Anstelle des Glühweins lieber Glühgin + 6.–

Nebst dem Glühwein noch Glühgin zusätzlich pro Liter 36.–

## Verfeinern Sie Ihr Raclette mit verschiedenen Käsesorten und Add-Ons

Standard ist der Natur Raclettekäse der Käserei Oberriet und Raclette Pfeffer der Käserei Seiler

Raclette Knoblauch, Käserei Oberriet	2.–
Raclette Paprika, Käserei Seiler	2.–
Speckwürfel	2.–
Champignons	1.50
Portweinbirnen	4.–
Salatbuffet	14.–
Schoggibanane zum selber Grillieren	4.–

Die Toppings können nur für die gesamte Gästeanzahl dazu gebucht werden.

## OUTDOORFONDUE

Dieser aussergewöhnliche Fondueplausch am offenen Feuer und unter freiem Himmel bietet Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis. Mit den überlangen Gabeln rühren Sie im grossen Kessel und geniessen die winterliche Stimmung auf dem Berner Hausberg.

- Fondue-Hausmischung inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person 72.–
- Schlossfondue, Käserei Milchplus Utzensdorf, inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person 76.–

Anstelle des Glühweins lieber Glühgin + 6.–

Nebst dem Glühwein noch Glühgin zusätzlich pro Liter 36.–

## Add-On für Outdoorraclette und Outdoorfondue

Cervelat auf dem Feuer selbst grillieren	5.–
Schoggibanane zum selber Grillieren	4.–



# GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT GURTNERS

Das «Gurtners» besticht durch sein nostalgisches Ambiente und bietet Ihrer Gesellschaft bei einer exklusiven Nutzung Platz für bis zu 110 Personen.

Bei einer Gruppe ab 13 Personen dürfen Sie gerne ein einheitliches Menü aus den nachfolgenden Speisen zusammenstellen. Eine À-la-carte-Bestellung ist bis max. 12 Personen möglich.

pro Plättli

**APÉROPLÄTTLI «GURTNERS»** Portion für max. 3 Personen 24.–  
mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten

**APÉROPLÄTTLI VEGETARISCH** Portion für max. 3 Personen 24.–  
Grillierte Zucchetti, grillierte Aubergine, marinierte Pilze, Oliventapenade, Tomatentapenade, Hummus und Pinsa-Brot

Bei grösseren Gruppen werden mehrere Portionen auf dem Plättli serviert.

pro Person

## MITTAGSMENÜ

Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü  
mit Fleisch 76.–  
vegetarisch 69.–

## ABENDMENÜ

Monatlich wechselndes 4-Gang-Menü  
mit Fleisch 89.–  
vegetarisch 77.–  
oder als 3-Gang-Menü  
mit Fleisch 76.–  
vegetarisch 69.–  
Harmonische Weinbegleitung 22.–

## VORSPEISE

Saisonale Suppe 14.–  
Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette zum Teilen 14.–  
Gurtners saisonales Gärtli 16.–

## GURTNERS KLASSIKER

Kalbsvoressen nach Gurtners Rezept mit Kartoffelstock und Gemüse 39.–  
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti 41.–  
Rinderrippe 24 h niedergegart mit Kartoffelstock und Gemüse 42.–  
Rindsfilet (180 g) mit Kartoffelgratin und Gemüse 56.–  
Regionale Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Kartoffelsalat mit Spiegelei + 3.–  
Äplermagronen mit Kartoffelwürfeln und Apfelmus 26.–  
mit gebratenem Speck + 5.–  
Monatlich wechselndes veganes Gericht 34.–

## SÜSSES

Tagesdessert 8.–  
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace 12.–  
Meringues mit Greyerzer Doppelrahm 12.–  
Eiskaffee 10.50  
Café Gourmet 15.–

Preise können aufgrund von saisonalen Kartenanpassungen variieren.



# BRUNCH

Buchbar ab 50 Personen

Der Gurten ist mit fünf Brunchangeboten der grösste Brunchberg der Schweiz. Gerne können Sie das reichhaltige Brunchangebot im Pavillon oder in der Schüür auch exklusiv für Sie und Ihre Gäste buchen.

## **Brunch-Klassiker**

Zopf, Gipfeli, Huusbrot, Urdinkelbrot, Kürbiskernbrot, Joghurt Nature, Birchermüesli, frische Früchte, Honig, Konfitüren, Schokoladenaufstrich, Butter

Schweizer Hart- und Weichkäse Spezialitäten, regionale Fleischplatten, Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum und Limetten

## **Am warmen Buffet**

Spiegel- und Rührei mit gebratenem Speck, Kalbscipollata, Rösti, Älplermagronen mit feinem Apfelmus, Sonntagsbraten mit Bratensauce, saisonales Gemüse

## **Süsses**

Verschiedene Dessertkreationen unserer Patissiers

## **Getränke**

Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, heisse Schoggi, Saft, Mineralwasser

Preis pro Person für 4 Stunden	62.–
Preis pro Person für jede weitere Stunde	19.–
Getränkpaket mit Wein und Prosecco für 4 Stunden	15.–
Getränkpaket Gurtner: dr Schuumy, dr Wyss, dr Rot	29.–
für jede weitere Stunde	+ 8.–



# GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

## UNSERE EMPFEHLUNG

**Dr Schuumwy, Prosecco DOP Extra Dry, Glera** 75 cl 57.–  
Vital - frisch - ausgewogen

**Dr Wyss, Vin de Pays Suisse  
Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner** 150 cl 110.–  
Exotische Früchte – Brotrinde – Zitrone – samtige und voluminöse Assemblage

**Dr Rot, Vin de Pays Suisse  
Gamaret, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc** 150 cl 110.–  
Himbeere – schwarze Kirsche – intensive Gewürze – komplexe Assemblage

## SCHAUMWEIN

### FRANKREICH

#### CHAMPAGNE

**Champagner Canard-Duchêne** 75 cl 85.–  
Klassisch – elegant – zartes Aroma von Äpfeln und Gewürzen

### ITALIEN

#### PIEMONTE

**Moscato d'Asti DOCG, La Gironda** 75 cl 53.–  
Frisch – süss – angenehm säurebetont

#### VENETIEN

**Prosecco Cuvée «Grafitti» Extra Dry DOC** 75 cl 55.–  
Vital – frisch – ausgewogen

## WEISSWEIN

### SCHWEIZ

#### BERN



**Schafiser Chardonnay, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee** 75 cl 56.–  
Spritzig – mineralisch – strukturiert

## WAADT

**St. Saphorin (Chasselas), Lavaux** 7 dl 54.–  
Ananasaroma – frisch

## WALLIS

**Johannisberg l'Alizé (Sylvaner), Cave Emery** 75 cl 54.–  
Harmonisch – weich – exotische Früchte

**Heida Le Zépher, Cave Emery** 75 cl 60.–  
Birne – reichhaltig – Zitrusfrüchte – anhaltender Abgang

## TESSIN

**Merlot Ticino Bianco Antichi Poderi** 75 cl 57.–  
Aromatisch – intensive Zitrusnote – frisch und saftig

**Prà Bianco (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon,  
Blauburgunder Viognier) Guido Brivio** 75 cl 59.–  
Apfel – Zitrusdüfte – fruchtig

## FRANKREICH

### LOIRETAL

**Sancerre (Sauvignon Blanc), Hubert Brochard** 75 cl 60.–  
Frisch – trocken – fruchtig – mineralisch – blumige Note

### BURGUND

**Mâcon-Bussiers Les Clos AC, Chardonnay** 75 cl 56.–  
Würzig – exotisch – saftig

## ITALIEN

### PIEMONT

**Roero Arneis DOCG Vigne Sparse – Giovanni Almondo** 75 cl 54.–  
Elegant – harmonisch – frisch

### VENETIEN

**Pinot Grigio, Riva d'Oro** 75 cl 49.–  
Trocken – leicht – zartes Granny-Smith-Aroma

## ÖSTERREICH

### NIEDERÖSTERREICH

**Weissburgunder, Fels am Wagram,  
Wagram DAC Weinhof Waldschütz, Wagram** 75 cl 51.–  
Süsse Blüten - Zitrone - Ingwer - trocken

# ROSÉWEIN

## ÖSTERREICH

### NIEDERÖSTERREICH

**Blauer Zweigelt, Hof Rosé, Weinhof Waldschütz** 75 cl 47.–  
Leicht – fruchtig – Erdbeer – Himbeer – blumig – Kräuternote

# ROTWEIN

## SCHWEIZ

### BERN



**Schafiser Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee** 75 cl 56.–  
Leicht – Beerenaroma – abgerundeter Geschmack

### WALLIS

**Syrah «Les larmes d'Héraclès» AOC, Cave Emery** 75 cl 60.–  
Waldbeeren – interessante Pfeffernote – Balance zwischen Säure und Tannin

**Pinot Noir «Hephaistos» La Mémoire du temps AOC, Cave Emery** 75 cl 65.–  
Reife Beeren – würzig – harmonisch

### TESSIN

**Merlot Ticino Antichi Poderi** 75 cl 57.–  
Elegant – rote Früchte – Veilchen – dezente Mineralik

**Merlot Prà Rosso, Guido Brivio** 75 cl 58.–  
Harmonisch – Waldbeeren – leichte Gewürznote – fruchtig 150 cl 105.–

## ITALIEN

### PIEMONTE

**Barbera d'Alba Barrique, Fratelli Giacosa** 75 cl 56.–  
Würzige Fruchtaromen – Schokoladennote – wuchtig mit Charakter

### VENEZIEN

**Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella),  
Capitel della Crosara** 75 cl 60.–  
Unkompliziert – lebendig – fruchtig 150 cl 110.–

### TOSKANA

**Chianti Classico (Sangiovese), Borgo Scopeto** 75 cl 54.–  
Elegant – Weichselkirschen – herber Marzipan-Ton

## APULIEN

**Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne, Cigno Moro** 75 cl 67.–  
Vollmundig – Kakao – Tabak – Vanille – Unterholz

## SIZILIEN

**Nero d'Avola, Andrero** 75 cl 52.–  
Frisch – Brombeer-Cassis-Aroma – angenehme Säure

## ÖSTERREICH

### NIEDERÖSTERREICH

**Blauer Zweigelt, Fels am Wagram, Wagram DAC, Weinhof Waldschütz** 75 cl 53.–  
Kräftig – voll, reife dunkle Beeren – Kirsche – ausgewogene Tannine

## FRANKREICH

### BURGUND

**Côte de Beaune AC, Pinot Noir, Joseph Drouhin** 75 cl 85.–  
Cassis – Zedernholz – rote Früchte

## SPANIEN

### PRIORAT

**Els Pics (Grenache, Carignan, Merlot, Syrah), Bodegas Mas Alta** 75 cl 65.–  
Brombeere – Heidelbeere – Cassis – feine Würze 150 cl 125.–

### RIOJA

**Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan** 75 cl 71.–  
Traditionell – Vanille – rote Früchte 150 cl 142.–

### RIBERA DEL DUERO

**Valduero (Tempranillo), Bodegas Valduero** 75 cl 75.–  
Reife Waldbeeren – runde Tanninstruktur – kraftvoll

Wir servieren ein wechselndes Weinangebot 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

Aperitivo Orange alkoholfrei			9.–
Aperol Spritz, Hugo			12.–
Vodka Lemon, Vodka Orange			12.–
Vodka El Tony Mate, Vodka Redbull			15.–
Mojito			15.–
Gin Tonic		ab	12.–
Bacardi Cola, Whisky Cola		ab	12.–
Ingwerer	24 % vol	2 cl	6.–
Bärner Schnuuf	20 % vol	2 cl	6.–
Tequila	38 % vol	2 cl	6.–
Grappa di Merlot, Elegantia, Brivio Vini S.A.	44 % vol	2 cl	12.–
Grappa di Brunello di Montalcino, Caparzo	43 % vol	2 cl	8.–
Vieille Prune Barrique, Fassbind	40 % vol	2 cl	10.–
Vieille Poire Barrique, Fassbind	40 % vol	2 cl	10.–
Whiskey Föhnsturm, Appenzell	46 % vol	4 cl	12.–

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

## BIER

Junker Bier, Brauerei Felsenau	33 cl	5.50
Bärner Müntschi, naturtrüb, Brauerei Felsenau	33 cl	6.–
Erdinger Weissbier	50 cl	8.–
Eichhof, alkoholfrei	33 cl	5.50
Eichhof Braugold 20 Liter Tank		290.–
Andere Biere auf Anfrage		

## MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Henniez légère oder still	75 cl	9.–
Orangensaft	100 cl	14.–
Coca-Cola	33 cl	5.–
Coca-Cola Zero	33 cl	5.–
Rivella rot	33 cl	5.–
Rivella blau	33 cl	5.–
Apfelschorle	33 cl	5.–
El Tony Mate	33 cl	6.50
Redbull	25 cl	6.50

## HEISSE GETRÄNKE

Bio-Kaffee, Bio-Espresso	5.–
Doppelter Espresso	6.–
Schale, Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltine, Caotina	5.50
Glas Milch	4.–
Tee Ronnefeld	5.–

Wir bieten vegane Milchalternativen an.



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## UNSERE PARTNER

Wir arbeiten mit regionalen Partnern zusammen, damit wir sowohl qualitativ hochwertige wie auch nachhaltige Kulinarik anbieten können.

- **Mérat**, Bern
- **Highland-Gurten**, Gurten
- **Fleischgenuss**, Aegerten
- **Küng und Steiner**, Kehrsatz
- **Emmentaler Backwaren**, Biglen
- **Vom Chäser**, Worb
- **Berner Freilandeier – Hans-Rudolf Lauper**, Oberulmiz

## 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 CHF und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

## DEKLARATION

Lachsforelle	Schweiz (Zucht)	Rauchlachs	Grossbritannien
Egli	Schweiz (Zucht)	Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz	Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz	Rindsfilet	Irland
Eier	Schweiz	Käse	Schweiz
Planted-Steak	produziert in der Schweiz		
Luya	produziert in der Schweiz		
Pinsa-Brot	Italien		
Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz			

Allfällige Abweichungen und übrige Deklarationen werden entsprechend vermerkt.

# P.S. DER GURTEN IST EINE NACHHALTIGE WAHL FÜR IHREN EVENT!



Der Gurten – Park im Grünen setzt sich aktiv für Nachhaltigkeit ein. Deshalb ist der Betrieb seit 2022 Swisstainable zertifiziert und die Grünfläche des Gurtens seit 2017 mit dem Label der Stiftung Natur & Wirtschaft ausgezeichnet.

Verantwortungsbewusst gegenüber der Natur zu sein, bedeutet auch konsequent zu sein. Gerne geben wir einige Beispiele, wie wir uns für Nachhaltigkeit einsetzen:

## **BEREITSTELLUNG SEEWEG ANSTATT FLUGZEUG**

Mit dem Flugzeug importiertes Gemüse verursacht einen bis zu zehn Mal höheren CO<sub>2</sub>-Verbrauch, als Gemüse, welches auf dem Seeweg eingeführt wurde. Um die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu senken, verzichtet der Gurten – Park im Grünen seit 2020 auf mit dem Flugzeug importierte Lebensmittel.

## **GRAUWASSER**

Die durchschnittliche Schweizerin und der durchschnittliche Schweizer verbrauchen täglich rund 45 Liter Trinkwasser für die Toilettenspülung. Der Gurten – Park im Grünen nutzt für einen Teil seiner Toilettenanlagen gesammeltes Regenwasser, wodurch eine grosse Menge an Trinkwasser eingespart werden kann.

## **MINIMIERUNG VON FOODWASTE**

Durch verbesserte Einkaufsprozesse, ein effizienteres Ressourcenmanagement und Angebotsanpassungen konnte der Gurten – Park im Grünen den Foodwaste im Vergleich zum vergangenen Jahr um 47 % senken. Neu bieten wir Take-away-Menüboxen bei Buffetangeboten an, sodass die Gäste übrig gebliebene Speisen mit nach Hause nehmen können.

## **KEINE FOSSILEN BRENNSTOFFE**

Der Gurten – Park im Grünen verzichtet auf Gemüse und Früchte, welche aus Gewächshäusern stammen, die mit fossilen Brennstoffen beheizt werden.

## **ERNEUERBARE ENERGIEQUELLEN**

Der Gurten – Park im Grünen setzt auf erneuerbare Energiequellen. So stammt der Strom auf dem ganzen Areal zu 100 % aus Wasserkraft der Schweiz.

## **HEIZEN MIT HOLZSCHNITZEL**

Der Gurten – Park im Grünen heizt seine Gebäude mit einer Holzschnitzelheizung. Die Verbrennung von Holz setzt gleichviel CO<sub>2</sub> frei, wie die Bäume im Verlauf ihres Wachstums der Atmosphäre entzogen haben. Holzenergie ist somit CO<sub>2</sub>-neutral.

