

**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 Huusbüffle.....	12
Getränkepauschalen zum Apéro .....	4	Raclette- und Fonduepausch .....	14
Menüvorschläge .....	5	Traditionen geniessen im	
Getränkepauschalen zum Menü .....	6	Restaurant Gurtners .....	18
Buffetvorschläge.....	8	Brunch.....	20

## GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

Schaumwein.....	22	Longdrinks.....	27
Weisswein.....	22	Bier.....	27
Roséwein .....	24	Mineralwasser & Softdrinks .....	27
Rotwein .....	24	Heisse Getränke .....	28
Magnum .....	24	Allgemeine Informationen.....	29

Version Februar 2026 | 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», Knoblauch-Pinsa mit Kräutern (vegan)
- Variante 2: Dr Schuumwy, Leitz «Eins-Zwei-Zero Sparkling» (alkoholfreier Schaumwein), Pinsa Tomate mit Rucola
- Variante 3 (nur im Winter buchbar): Glühwein, Punsch, heisse Marroni

### APÉRO «BERN» (ideal bis 30 Minuten)

12.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas

### APÉRO «ROSENGARTEN» (ideal bis 45 Minuten)

19.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Sbrinz-Rollen, Antipasti-Spiessli, Rösti-Knusper mit Kräuterquark

### APÉRO «ZYTGLOGGE» (ideal für 1 Stunde)

27.–

Apéro für 2 Stunden

40.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Hauswurst vom Gurten-Hochandrind, Brot, Rösti-Knusper mit Kräuterquark, Pinsa Tomate mit Rucola, Sbrinz-Rollen

### APÉRO «GURTEN» (ideal für 1 Stunde)

33.–

Apéro für 2 Stunden

45.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Bündnerfleisch, Hauswurst vom Gurten-Hochandrind, Rösti-Knusper mit Kräuterquark, Käsekuchen-Ecken, Pinsa Tomate 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 Emmenthal, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Bündnerfleisch, Speckpflaumen, Hauswurst vom Gurten-Hochlandrind, geräucherter Lachs auf Toast, Pinsa Tomate mit Rucola, Rösti-Knusper mit Kräuterquark, Brotauswahl

Rinderrippe im Glas mit Kartoffelstock, veganer Gemüseeintopf mit Linsen und

Treber-Chips, cremiges Safranrisotto mit Marktgemüse und Kräuterblüten

Veganes Schoggimousse, Quarkbällchen mit Zimtstaub und Crèmeschnitten

### **Add-Ons zu den Apéro-Pauschalen**

Speckpflaume	4.50
Pinsa mit Frischkäse, Dill und Rüebilachs (auch vegan möglich)	5.–
Salzige Macarons mit Tomaten-Basilikum-Füllung	5.–
Rindstatar	7.–
Süsse Macarons als Dessertergänzung	2.50

## **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.–
Gurtners: dr Schuumwy, dr Wyss, Mineral, Orangensaft	35.–	+ 9.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	6.–	+ 6.–
Bier-Pauschale ohne andere Getränkepauschale	11.–	+ 9.–

Passende alkoholfreie Alternative ist in den Pauschalen inkludiert.



# MENÜVORSCHLÄGE

## GORMET-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

- Rübli-Tatar mit Seftiger-Salat und Rustico-Crostini
- Cremiges Frischkäsemousse mit mariniertem Linsensalat
- Duo von der Lachsforelle: Mousse und gebeizt, Marktsalat und Alpenkräuter-Quark
- Buntgemischter Blattsalat mit Gemüsejuliennne, gerösteten Nüssen, Croûtons und Sprossen

### Suppe

- Schafiser Weissweinsuppe mit Blätterteig-Flûte
- Brunnenkressesuppe mit Berner Freilandei und Buchweizenpops
- Seeländer Gazpacho mit Sauerrahm und Berner Alpkäsekneusper
- Winterliche vegane Marronisuppe mit Zimtschaum

### 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 6.–)
- Gebratene Schweizer Egfilet auf Gersten-Gemüse-Riegel mit Bundkarotten und Zitronen-Thymiansauce

### Vegetarischer und veganer Hauptgang

- Burrata auf Bandnuedeln mit Ratatouille-Gemüse und Rucola (Sommer) oder Kürbisragout, rote Zwiebeln und Kräuterseitling (Winter)
- Luya-Geschnetzeltes mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
- Planted-Steak mit Rosmarinjus, Ofenkartoffel, veganem Sauerrahm und Gemüsebouquet

### Dessert

- Schoggitraum mit Waldbeeren *oder veganes Schoggimousse mit Waldbeeren*
- Apfeltartelette aus dem Ofen mit Vanilleglace (Sommer) oder Rahm-Zimtglace (Winter)
- Zitronen-Meringue-Törtchen mit Beerenkompott

### Käse

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

### **3-GANG-MENÜ**

49.–

Seftiger Champignonscrèmesuppe mit Croûtons

\* \* \*

Gurtners Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Zwiebelsauce,  
knuspriger Rösti und Gemüsebouquet

*oder als vegetarische Alternative*

Älplermagronen mit Käse überbacken mit Kartoffelwürfel, dazu  
Schmelzzwiebeln und Apfelmus

\* \* \*

Veganes Schoggimousse im Glace mit Beeren garniert

### **3-GANG-MENÜ**

63.–

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen

\* \* \*

Pouletschenkelroulade, Thymianjus, serviert mit Gnocchi Romaine  
und Grillgemüse

*oder als vegetarische Alternative*

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

\* \* \*

Crème-Catalan-Cheesecake mit Orangenkompott

### **Add-Ons**

Salzige Macarrons mit Basilikum-Tomatenfüllung als Appetizer	5.–
Butter und Quark zur Brotauswahl	4.–
Friandises zum Kaffee	5.–
Platten-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,	32.–	+ 9.–
Tee und Kaffee (Weinauswahl wird durch den Gurten definiert)		
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, Rübli-Kabis-Salat, saisonaler Blattsalat, Maissalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen, Rübli-Julienne, Kernenmix, Sprossen und frischer Brotauswahl

<b>VORSPEISENBUFFET</b>	16.–
-------------------------	------

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, bunter Penne-Salat, Pinsa Tomate mit Rucola, Randen-Kichererbsen-Salat, Peperoni-Julienne, Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen und frischer Brotauswahl

*Erweitern Sie Ihr Vorspeisen- oder Salatbuffet zum Beispiel mit:*

Salzige Macarons mit Basilikum-Tomatenfüllung	+ 5.–
Antipasti	+ 6.–
Saisonaler Suppentopf	+ 5.–
Trockenfleischplatte und Sbrinzrollen	+ 12.–
Rauchlachsplatte	+ 11.–
Diverse Mini Canapés (pro Stück)	+ 4.50

## HAUPTSPEISENBUFFETS

<b>Variante 1</b>	42.–
-------------------	------

Pouletragout mit Schafiser Rotweinsauce, vegane Weizen-Soya-Bällchen mit Tomatensugo, Bratkartoffeln, Wurzelgemüse, Grillgemüse

<b>Variante 2</b>	51.–
-------------------	------

Kalbsschulterbraten mit Kerbeljus, Geschnetzeltes «Luya» mit Pilzen, Serviettenknödel, Wurzelgemüse, buntes Bohnengemüse

### Als Add-on

Fisch: Lachsforelle auf Spinat	+ 9.–
Vegan: Planted-Steak* auf Kartoffel-Lauch	+ 6.–

\* Bestehend aus Soja

*Mit Live-Schneidestation:*

• 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, Grillkäse, Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben

BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf und Schnittlauchsauerrahm

*Erweitern Sie Ihr Grillbuffet zum Beispiel mit:*

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)	+ 6.–

*Auf Wunsch kann eine spezifische Portionenanzahl vorbestellt werden.*



## **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>Frankreich</b>	Süsse Macarons	+ 2.50
<b>England</b>	Zitronen-Meringue-Torte	+ 2.–
<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, Schweinsgeschnetzeltes mit rotem Thai Curry, Zitronengras-Reis, Gemüse Mangomousse, Limetten-Kokos-Tartelettes
<b>Schweiz:</b>	Trockenfleisch, Rüebli-Kabis-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat, Randensalat Kalbsbratwurst mit grobkörnigem Senf Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte
<b>Spanien / Portugal:</b>	Gazpacho, Chorizo, Manchego, Antipasti-Spiess, geschmorte Rindsbäckchen, Brätlerkartoffeln, Grilltomaten, Räuchertofu mit Linsengemüse Pastel de Nata, Erdbeerschnitte
<b>Italien:</b>	Tomaten-Mozzarella-Salat, Wels mit Ofengemüse (oder Pouletschenkel-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 selbst 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, Brätlerkartoffeln, Grilltomaten Crema Catalana – Cheesecake
<b>Italien:</b>	Tomaten-Mozzarella-Salat, Ravioli Ratatouille mit Basilikum Pesto, Zucchetti-Gemüse 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.

	Pro Person
<b>SCHLEMMERBUFFET À DISCRETION</b>	59.–
Grosse Salatauswahl mit acht angemachten Salaten, zwei Blattsalaten, zwei Dressings, vier Salatgarnituren, zwei saisonale Suppen und salzigen Wähen	
***	
Hauptspeisenbuffet mit zwei Fleischgerichten, zwei Stärkebeilagen, einem Pastagericht sowie einem veganen Gericht, verschiedenen Gemüsebeilagen und den Tagesrösti-Kreationen von der bedienten Theke	
***	
Süsse Dessertüberraschungen vom Buffet aus verschiedenen Torten, Schnitten und Cremen	
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.–

## **BUSINESS Z'MORGE**

Starten Sie Ihren Seminartag in entspannter Atmosphäre und stärken Sie den Teamgeist bereits am Morgen: Mit unserem neuen Frühstücksangebot im Selbstwahlrestaurant Huusbüffe bieten wir Ihnen und Ihrem Team die Möglichkeit, den Tag gemeinsam, genussvoll und ohne Hektik zu beginnen – ob als Ergänzung zu Ihrem Seminartag oder als eigenständiges Frühstück.

Das Angebot beinhaltet eine Brotauswahl, Konfitüre, Caotina-Crème, Müesli, Früchte, Fleisch- & Käseplatte und heisse sowie kalte Getränke. Das Frühstücksbuffet steht von 8.15 bis 11.00 Uhr zur Verfügung.

Preis pro Person in Kombination mit einer Seminarpauschale	18.–
Preis pro Person zum Frühstück	24.–

Buchbar ab 20 Personen

Gebäck

Salate



# RACLETTE- UND FONDUEPLAUSCH AUF UNSEREN FEUERSCHALEN

## OUTDOOR RACLETTE

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 Glüh-Gin + 6.–  
Nebst dem Glühwein noch Glüh-Gin 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.–
Portweinbirnen	4.–
Salatbuffet	14.–
Gewürz-Toppings: Knoblauch und Chili pro 5 Personen	2.–

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

## OUTDOOR FONDUE

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 Glüh-Gin + 6.–  
Nebst dem Glühwein noch Glüh-Gin zusätzlich pro Liter 36.–

## Add-On für Outdoorraclette und Outdoorfondue

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



# KULINARISCHER GENUSS IM WINTERDÖRFLE

Mit rustikalen Hütten und winterlichen Angeboten, die für Gruppen reserviert werden können, lockt das Winterdörfli auf dem Gurten. Die marktähnlichen Hütten bieten winterliche Kulinarik. Die Gäste machen es sich zwischen den Hütten mit funkelnenden Lichtern und liebevoller Dekoration gemütlich, während Lagerfeuer und Felle für Wärme sorgen.

Die kulinarischen Angebote sind alle so ausgelegt, dass sie unter Einbezug der Gäste über dem Lagerfeuer zubereitet werden. Damit lassen sich Teambuilding und Kulinarik perfekt kombinieren.

## RACLETTE-PLAUSCH

pro Person 72.–

Apéro mit heißen Marroni, Glühwein und Punsch

\*\*\*

Suppentopf mit hausgemachter Gemüsesuppe zum selbst schöpfen

Raclette über dem Feuer mit Kartoffeln und Essiggemüse

\*\*\*

Schokoladenbananen zum selbst grillieren

## BÄRNER PLATTE

pro Person 75.–

Apéro mit heißen Marroni, Glühwein und Punsch

\*\*\*

Berner Platte mit Sauerkraut, Kartoffeln, Speck und Saucisson über dem Feuer

Käsekuchen

\*\*\*

Bratapfel mit Marzipanfüllung zum selbst grillieren

## KESSEL-PLAUSCH

pro Person 79.–

Apéro mit heißen Marroni, Glühwein und Punsch

\*\*\*

Rindsgulasch über dem Feuer

vegetarische Alternative: Jackfruit Pulled Pork-Gulasch über dem Feuer

*Es kann nur für alle Teilnehmenden Rindsgulasch oder die vegetarische Variante gewählt werden*

\*\*\*

Birnen-Schokoladenuflauf im Töpfli über dem Grill

Mineralwasser, Glühwein und Punsch sind bei allen drei Angeboten während 4 Stunden inklusive.

*Von November bis Februar, buchbar ab 18 Personen*



# GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT GURTNER

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.

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

**APÉROPLÄTTLI «ANTI-PASTI»** 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.

**MITTAGSMENÜ** pro Person  
Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü vegetarisch / mit Fleisch 49 –

<b>ABENDMENÜ</b>	
Monatlich wechselndes 4-Gang-Menü	mit Fleisch 89.– vegetarisch 77.–
oder als 3-Gang-Menü	mit Fleisch 76.– vegetarisch 69.–
Harmonische Weinbegleitung	31.–

<b>VORSPEISE</b>	
Saisonale Suppe	14.–
Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette zum Teilen	14.–
Gurtners saisonales Gärtli	18.–

<b>GURTNERS KLASSIKER</b>	
Kalbsvorenissen 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	26.– + 3.–
Älplermagronen mit Kartoffelwürfeln und Apfelmus mit gebratenem Speck	26.– + 5.–
Saisonale wechselndes veganes Gericht	34.–

<b>SÜSSES</b>	
Tagesdessert	8.-
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace	12.-
Meringues mit Geyserzer Doppelrahm	12.-
Eiskaffee	10.50

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**

Ankezopf, Gipfeli-Auswahl, Huusbrot, Urdinkelbrot, Sauerteigbrot, Joghurt Nature, Bircher Müesli, frische Früchte, Honig, Konfitüren, Schokoladenaufstrich, Butter

Regionale Schweizer Hart- und Weichkäse Spezialitäten, verschiedene 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.–
Getränkepaket mit Wein und Prosecco für 4 Stunden	15.–
Getränkepaket Gurtners: dr Schuumy, dr Wyss, dr Rot	29.–
für jede weitere Stunde	+ 8.–



# GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

## UNSERE EMPFEHLUNG

<b>Dr Schuumwy, Prosecco DOP Extra Dry, Glera</b>	75 cl	57.–
Vital - frisch - ausgewogen		
<b>Dr Wyss, Vin de Pays Suisse</b>		
<b>Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner</b>		
Exotische Früchte – Brotrinde – samtige und voluminöse Assemblage		150 cl 110.–
<b>Dr Rot, Vin de Pays Suisse</b>		
<b>Gamaret, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc</b>		150 cl 110.–
Himbeere – schwarze Kirsche – komplexe Assemblage		

## SCHAUMWEIN

### FRANKREICH

#### CHAMPAGNE

<b>Bollinger Special Cuvée</b>	75 cl	91.–
Klassisch – elegant – Äpfel		

### ITALIEN

#### PIEMONT

<b>Moscato d'Asti DOCG, La Gironda</b>	75 cl	53.–
Frisch – süß – angenehm säurebetont		

#### VENETIEN

<b>Prosecco Cuvée «Grafitti» Extra Dry DOP</b>	75 cl	55.–
Vital – frisch – ausgewogen		

## WEISSWEIN

### SCHWEIZ

#### BERN

<b>Schafiser Chardonnay, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee AOC</b>	75 cl	56.–
Spritzig – mineralisch – strukturiert		

## WAADT

<b>St. Saphorin (Chasselas), Lavaux AOC</b>	70 cl	54.–

## WALLIS

<b>Johannisberg l'Alizé AOC, Cave Emery</b>	75 cl	54.–

## TESSIN

<b>ANTP Antichi Poderi Bianco di Merlot DOC, Castello di Cantone</b>	75 cl	57.–

## FRANKREICH

### LOIRETAL

<b>Sancerre (Sauvignon Blanc), Hubert Brochard</b>	75 cl	60.–

### BURGUND

<b>Mâcon-Bussiers Les Clos AC (Chardonnay), Joseph Drouhin</b>	75 cl	56.–

## ITALIEN

### PIEMONT

<b>Monferrato Bianco DOC II QUARDETTO (Chardonnay, Savignon Blanc, Arneis und Cortese), Preli</b>	75 cl	55.–

### VENETIEN

<b>Riva d'Oro IGT (Pinot Grigio), Alibranza</b>	75 cl	49.–

## ÖSTERREICH

### NIEDERÖSTERREICH

<b>Fels am Wagram DAC (Weissburgunder), Weinhof Waldschütz</b>	75 cl	51.–

# ROSÉWEIN

## SCHWEIZ

### GRAUBÜNDEN

#### Rosé AOC (Pinot Noir), Jürg Obrecht

Lebhaft – fruchtig – feinherb

75 cl 55.–

## ÖSTERREICH

### NIEDERÖSTERREICH

#### Hof Rosé DAC (Blauer Zweigelt), Weinhof Waldschütz

Leicht – fruchtig – blumig

75 cl 47.–

# ROTWEIN

## SCHWEIZ

### BERN

#### Schafiser Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee AOC

 75 cl 56.–

Leicht – Beerenaroma – abgerundeter Geschmack

### WALLIS

#### Syrah «Les larmes d'Héraclès» AOC, Cave Emery

Waldbeeren – interessante Pfeffernote – Balance zwischen Säure und Tannin

75 cl 60.–

#### Pinot Noir «Hephaistos» La Mémoire du temps AOC, Cave Emery

Reife Beeren – würzig – harmonisch

75 cl 65.–

### TESSIN

#### ANTP Antichi Poderi DOC (Merlot), Castello di Cantone

Elegant – rote Früchte – dezente Mineralik

75 cl 57.–

#### Merlot Prà Rosso DOC, Guido Brivio

Harmonisch – leichte Gewürznote – fruchtig

75 cl 58.–

150 cl 105.–

### ITALIEN

### PIEMONT

#### Barbera d' Asti DOCG TERRA ALTA, Preli

Dunkle Beeren – eingebundene Säure – sanfte Tannin

75 cl 56.–

### VENEZIEN

#### Capitel della Crosara Valpolicella Ripasso DOC

(Corvina, Molinara, Rondinella), Montresor

Unkompliziert – lebendig – fruchtig

75 cl 60.–

150 cl 110.–

## **TOSKANA**

<b>Chianti Classico DOCG (Sangiovese), Borgo Scopeto</b>	75 cl	54.–
Elegant – Weichselkirschen – herber Marzipan-Ton		

## **APULIEN**

<b>Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne, Cigno Moro</b>	75 cl	67.–
Vollmundig – Unterholz - schwarze Kirschen		

## **SIZILIEN**

<b>Nero d'Avola IGP, Andrero</b>	75 cl	52.–
Frisch – Brombeer-Cassis-Aroma – angenehme Säure		

## **ÖSTERREICH**

### **NIEDERÖSTERREICH**

<b>Fels am Wagram DAC (Blauer Zweigelt), Weinhof Waldschütz</b>	75 cl	53.–
Kräftig – reife dunkle Beeren – ausgewogene Tannine		

## **FRANKREICH**

### **BURGUND**

<b>Côte de Beaune AC (Pinot Noir), Joseph Drouhin</b>	75 cl	85.–
Cassis – Zedernholz – rote Früchte		

## **SPANIEN**

### **PRIORAT**

<b>Els Pícs DOCa (Grenache, Carignan, Merlot, Syrah), Bodegas Mas Alta</b>	75 cl	65.–
	150 cl	125.–
Brombeere – Cassis – feine Würze		

## **RIOJA**

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

## **SARDON DE DUERO**

<b>Seleccion Especial VDT (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon), Abadia Retuerta</b>	75 cl	77.–
Würzig - schwarze Beeren - 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.



## **APERITIFS**

Aperitivo Orange, alkoholfrei	9.–
Aperol Spritz, Hugo	12.–

## **LONGDRINKS & SHOTS**

Vodka Lemon, Vodka Orange	12.–
Vodka El Tony Mate, Vodka Redbull	15.–
Mojito	16.–
Gin Tonic	ab 12.–
Bacardi Cola, Whisky Cola, Moscow Mule	ab 12.–
Ingwerer	24 % vol 2 cl 6.–
Aarewasser	16 % vol 2 cl 6.–
Tequila	38 % vol 2 cl 6.–

## **DIGESTIFS**

Barolo Chinato	16.5 % vol	4 cl	12.–
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.–
Whisky Föhnsturm, Appenzell	46 % vol	4 cl	12.–
Schweizer Heuschnaps	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**

Wasser still oder mit Kohlensäure	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.–

Gerne bieten wir Haferdrink als Milchalternative 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, Niederwangen
- 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 Swissustainable 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.