

The logo for Gurten, featuring the word "gurten" in a white, stylized script font with a swoosh underneath, set against a dark grey rectangular background.

gurten

PARK IM GRÜNEN

A high-angle photograph of a rustic wooden dining table. In the center is a large wooden cutting board filled with a charcuterie board featuring various cheeses, cured meats, cherry tomatoes, and fresh herbs. To the left, a glass of white wine is partially filled. In the background, a black bowl contains bread. A hand is visible on the right, holding a knife, ready to cut. Another hand holds a wine glass in the top right corner. The scene is warmly lit, creating a cozy atmosphere.

HÖCHSTER GENUSS

Kulinarik und Getränke
im Restaurant Gurtners

Rauf aus der Stadt
gurtenpark.ch

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-Hochlandrind, 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-Hochlandrind, 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 Emmental, 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 Rüeblilachs (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.



GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT GURTNER'S

Das «Gurtner's» 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 «GURTNER'S»

mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten

Portion für max. 3 Personen 24.–

APÉROPLÄTTLI «ANTI-PASTI»

Grillierte Zucchetti, grillierte Aubergine, marinierte Pilze, Oliventapenade, Tomatentapenade, Hummus und Pinsa-Brot

Portion für max. 3 Personen 24.–

Bei grösseren Gruppen werden mehrere Portionen auf dem Plättli serviert.

pro Person

MITTAGSMENÜ

Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü

vegetarisch / mit Fleisch 49.–

ABENDMENÜ

Monatlich wechselndes 4-Gang-Menü

mit Fleisch 89.–

vegetarisch 77.–

oder als 3-Gang-Menü

mit Fleisch 76.–

vegetarisch 69.–

Harmonische Weinbegleitung

31.–

VORSPEISE

Saisonale Suppe

14.–

Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette zum Teilen

14.–

Gurtner's saisonales Gärtli

18.–

GURTNER'S KLASSIKER

Kalbsvoressen nach Gurtner's 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.–

Äplermagronen mit Kartoffelwürfeln und Apfelmus

26.–

mit gebratenem Speck

+ 5.–

Saisonal wechselndes veganes Gericht

34.–

SÜSSES

Tagesdessert

8.–

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace

12.–

Meringues mit Greizer Doppelrahm

12.–

Eiskaffee

10.50

Preise können aufgrund von saisonalen Kartenanpassungen variieren.



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		
Luga	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 CO₂-Verbrauch, als Gemüse, welches auf dem Seeweg eingeführt wurde. Um die CO₂-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 CO₂ frei, wie die Bäume im Verlauf ihres Wachstums der Atmosphäre entzogen haben. Holzenergie ist somit CO₂-neutral.

