

**gurten**

PARK IM GRÜNEN

# 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	
<b>APÉRO «BERN»</b> (ideal bis 30 Minuten)	12.–
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas	
<b>APÉRO «ROSENGARTEN»</b> (ideal bis 45 Minuten)	19.–
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Sbrinz-Rollen, Antipasti-Spiessli, Rösti-Knusper mit Kräuterquark	
<b>APÉRO «ZYTGLOGGE»</b> (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	
<b>APÉRO «GURTEN»</b> (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 Rüebliachs (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 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 «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.

pro Person

## MITTAGSMENÜ

Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü      vegetarisch / mit Fleisch 49.–

## ABENDMENÜ

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

## VORSPEISE

Saisonale Suppe      14.–  
Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette zum Teilen      14.–  
Gurtners saisonales Gärtli      18.–

## GURTNERS KLASSEK

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

## SÜSSES

Tagesdessert      8.–  
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace      12.–  
Meringues mit Gruyére 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

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.