

gurten

PARK IM GRÜNEN

HÖCHSTER GENUSS

Kulinarik und Getränke
auf 858 Meter über Meer

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», 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	

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, Sbrinzmöckli, Antipasti-Spiessli, Okara-Bällchen mit Curry-Dip	

APÉRO «ZYTGLOGGE» (ideal für 1 Stunde)	27.–
Apéro für 2 Stunden	40.–
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	

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 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.–





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.



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 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.

