

gurten

PARK IM GRÜNEN

LE SOMMET DES SAVEURS

Art culinaire et boissons
à 858 mètres d'altitude

S'évader de la ville
gurtenpark.ch

SOMMAIRE

ART CULINAIRE À 858 M D'ALTITUDE

Forfaits apéritifs.....	3	Se régaler au Huusbüffé	12
Forfaits boissons pour l'apéritif	4	Fondues et raclettes.....	14
Propositions de menus.....	5	Traditions culinaires au restaurant Gurtners.....	18
Forfaits boissons pour les menus	6	Brunch.....	20
Propositions de buffet.....	8		

LES BOISSONS À 858 M D'ALTITUDE

Vin mousseux.....	22	Longdrinks.....	27
Vin blanc.....	22	Bière.....	27
Vin rosé.....	24	Eau minérale et boissons sans alcool.....	27
Vin rouge	24	Boissons chaudes.....	28
Magnum	24	Informations générales.....	29

Version février 2026. Sous réserve de modifications de prix et d'offres.

Tous les prix s'entendent en CHF, 8,1% de TVA incluse.

Les offres sont en principe valables pour les groupes à partir de 12 personnes
dans une salle de séminaire ou de banquet.

Veuillez également tenir compte de nos Conditions générales.

ART CULINAIRE À 858 MÈTRES D'ALTITUDE

Afin que nous puissions préparer votre événement de manière optimale, nous vous prions de nous communiquer votre choix au moins 31 jours à l'avance. Le nombre de personnes annoncées sert de base de calcul pour la facturation.

FORFAITS APÉRITIFS

Pour nos forfaits apéritifs, nous comptons un amuse-bouche / une portion par sorte.

APÉRITIF GRAND AIR

par personne

Pour l'accueil de vos convives sur la montagne bernoise	
idéal pour un apéritif d'une durée de max. 30 minutes	19.-
idéal pour un apéritif d'une durée de max 45 minutes	31.-
– Variante 1: vin blanc, jus de raisin Leitz «Eins-Zwei-Zero», pinsa à l'ail et aux herbes, ail et olives (végane)	
– Variante 2: Dr Schuumwy, Leitz «Eins-Zwei-Zero Sparkling» (vin mousseux sans alcool), pinsa tomate à la roquette	
– Variante 3 (en hiver uniquement): vin chaud, punch, marrons chauds	

APÉRITIF BERNE (idéal jusqu'à 30 minutes)

12.-

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes en verrine

APÉRITIF JARDIN DE ROSES (idéal jusqu'à 45 minutes)

19.-

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes en verrine, rouleaux de Sbrinz, brochettes d'antipasti, croustillants de rösti avec fromage blanc aux herbes

APÉRITIF ZYTGLOGGE (idéal pour 1 heure)

27.-

Apéritif de 2 heures

40.-

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes en verrine, boeuf Highland du Gurten, pain, croustillants de rösti avec fromage blanc aux herbes, pinsa tomate avec roquette, rouleaux de Sbrinz

APÉRITIF GURTEN (idéal pour 1 heure)

33.-

Apéritif de 2 heures

45.-

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes en verrine, viande séchée des Grisons, boeuf Highland du Gurten, croustillants de rösti avec fromage blanc aux herbes, carrés au fromage blanc, pinsa pomodoro avec roquette, sélection de pains

Notre conseil si vous prévoyez un apéritif sans repas du soir:
agrémentez votre apéritif d'une variation de desserts.

Trois mets sucrés différents:

- Crème de fruits végane en verrine
- Tranches de truffe en chocolat en mignardise
- Mini-boules de Berlin

15.-

APÉRITIF DÎNATOIRE

62.-

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes en verrine, viande séchée des Grisons, pruneaux enrobés de lard, boeuf Highland du Gurten, toasts de saumon fumé, pinsa tomate à la roquette, croustillants de rösti avec fromage blanc aux herbes, sélection de pains

Côte de bœuf en verrine avec purée de pommes de terre, potée végétalienne aux lentilles et chips de drêches, risotto crémeux au safran avec légumes du marché et fleurs aromatiques

Quatre desserts différents: Mousse au chocolat végane, beignets au fromage blanc saupoudrés de cannelle et tranches à la crème

Petits plus pour les forfaits apéritifs

Pruneau enrobé de lard	4.50
Pinsa au fromage frais, à l'aneth et au saumon de carottes (également disponible vegan)	5.-
Macarons salés fourrés à la tomate et au basilic	5.-
Tartare de bœuf	7.-
Des macarons sucrés pour accompagner le dessert	2.50

FORFAITS BOISSONS POUR L'APÉRITIF

	par personne 60 minutes	par personne pour chaque heure supplémentaire
Non gazéifié: vin blanc, eau minérale, jus d'orange	21.-	+ 9.-
Gazéifié: prosecco, vin blanc, eau minérale, jus d'orange	27.-	+ 9.-
Gurtners: Dr Schuumwy, Dr Wyss, eau minérale, jus d'orange	35.-	+ 9.-
Supplément bière, en plus des forfaits boissons	6.-	+ 6.-
Forfait bière sans autre forfait boissons	11.-	+ 9.-

Une alternative sans alcool adaptée est comprise dans les forfaits.



PROPOSITIONS DE MENUS

MENU GOURMET

Composez le menu de votre choix à partir des plats ci-dessous.	par personne
Menu à 6 plats	109.-
Menu à 5 plats	99.-
Menu à 4 plats (entrée froide, soupe, plat principal, dessert)	89.-
Menu à 3 plats (entrée froide ou soupe, plat principal et dessert)	76.-

Entrée froide

- Tartare de carottes et de pois chiches avec salade de Seftigen et crostini
- Mousse au fromage frais avec salade de lentilles marinées
- Duo de truites saumonées: mousse et marinade avec salade du marché et séré aux herbes alpines
- Salade verte colorée avec julienne de légumes, noix grillées, croûtons et pousses

Soupe

- Soupe au vin blanc de Schafis avec flûte en pâte feuillettée
- Soupe de cresson de fontaine avec œuf fermier bernois et boules de sarrasin
- Gazpacho du trois lacs avec crème aigre et croustillant au fromage d'alpage bernois
- Soupe végétalienne hivernale aux marrons avec mousse à la cannelle

Intermède

- Sorbet au citron avec Vodka
- Sorbet à la poire avec eau-de-vie à la poire William
- Sorbet à la quetsche avec Vieille Prune

Plat principal

- Duo de poulet: poitrine de poulet et roulade de cuisse à la provençale avec jus au romarin, quenelles en serviette et bouquet de légumes de saison
- Rôti de veau à la crème aux morilles, servie avec des gnocchi à la romaine et un bouquet de légumes
- Côte de bœuf cuite à basse température pendant 24 heures, servie avec de la purée de pommes de terre et des légumes de saison
- Rosbif rosé avec une sauce aromatique au whisky, servi avec un gratin de pommes de terre et des légumes de saison (supplément de CHF 6.-)
- Filets de perche suisse frits sur tranche d'orge et de légumes, accompagné de carottes en botte et d'une sauce thym-citron

Plat principal végétarien et végane

- Burrata sur tagliatelles avec ratatouille de légumes et roquette (été) ou ragoût de potiron, oignons rouges et pleurotes (hiver)
- Émincé Luya avec sauce aux herbes, pommes de terre sautées et bouquet de légumes
- Steak planted avec jus au romarin, pommes de terre au four, crème aigre végane et bouquet de légumes

Dessert

- Rêve de chocolat aux baies des bois ou mousse au chocolat végane aux baies des bois
- Tartelette aux pommes cuite au four avec glace à la vanille (été) ou glace à la crème et à la cannelle (hiver)
- Tartelettes au citron meringuées avec compote de fruits rouges

Fromage

- Petite sélection de fromages: fromage de montagne de Schangnau de la fromagerie Hohgant, bleu de la Lenk dans le Simmental, Sidefin de la fromagerie Mamishaus

MENU À 3 PLATS

49.–

Soupe crémeuse aux champignons avec croûtons

* * *

Saucisse à rôtir de bœuf du Gurtners selon notre recette maison avec sauce aux oignons, rösti croustillant et bouquet de légumes

ou variante végétarienne

Macaroni du chalet gratinés au fromage avec dés de pommes de terre, accompagnés d'oignons fondants et de compote de pommes

* * *

Mousse au chocolat végane glacée garnie de baies

MENU À 3 PLATS

63.–

Salade verte colorée accompagnée de croûtons et de graines

* * *

Roulade de cuisse de poulet, jus au thym, servie avec des gnocchi à la romaine et des légumes grillés

ou variante végétarienne

Steak planted grillé aux épinards, jus au thym, servi avec des gnocchi à la romaine et des légumes grillés

* * *

Cheesecake à la crème catalane et compote d'oranges

Les petits plus

Macarons salés fourrés à la tomate et au basilic en apéritif	5.–
Beurre et séré pour accompagner la sélection de pains	4.–
Friandises servies avec le café	5.–
Deuxième service sur plateau	15.–
Deuxième service de rosbif	17.–

FORFAITS BOISSONS AVEC LE MENU

	par personne pendant 4 heures	par personne pour chaque heure supplémentaire
Eau minérale, thé ou tisane et café	16.–	+ 5.–
Vin blanc, vin rouge, eau minérale,	32.–	+ 9.–
Thé et café (le choix des vins est effectué par le Gurten)		
Vins maison du Gurtners: Dr Wyss, Dr Rot,		
Eau minérale, thé ou infusion et café	45.–	+ 12.–
Supplément bière, en plus des forfaits boissons	8.–	+ 5.–



PROPOSITIONS DE BUFFET

Nous avons composé pour vous une déclinaison de buffets variés pour votre événement au Pavillon ou au Schüür. Réservation possible à partir de 50 personnes.

par personne

BUFFET DE SALADES

20.-

Salade de pâtes, salade de couscous, salade de lentilles, salade de pommes de terre, salade de betteraves, salade coleslaw, salade verte de saison, salade de maïs avec deux sauces à salade différentes, julienne de carottes, méli-mélo de graines, pousses et sélection de pains frais

BUFFET D'ENTRÉES

16.-

Salade de tomates et mozzarella au basilic, salade de penne colorée, pinsa tomate pomodoro à la roquette, salade de betteraves rouges et pois chiches, julienne de poivrons, salade verte avec deux sauces à salade différentes et une sélection de pains frais

Complétez votre buffet d'entrées ou de salades, par exemple:

Macarons salés fourrés à la tomate et au basilic	+ 5.-
Antipasti	+ 6.-
Marmite de soupe de saison	+ 5.-
Assiette de viande séchée et éclats de Sbrinz	+ 12.-
Plateau de saumon fumé	+ 11.-
Divers canapés miniatures (la pièce)	+ 4.50

BUFFETS DE PLATS PRINCIPAUX

Variante 1

42.-

Ragoût de poulet avec sauce au vin rouge de Schafiser, Boulettes végétaliennes au blé et au soja avec sauce tomate, pommes de terre sautées, légumes-racines, légumes grillés

Variante 2

51.-

Rôti d'épaule de veau au jus de cerfeuil, émincé Luya aux champignons, quenelles en serviette, légumes-racines, méli-mélo de haricots

Les petits plus

Poisson: truite saumonée sur lit d'épinards	+ 9.-
Végane: steak planted* sur son lit de poireaux et pommes de terre	+ 6.-

* À base de soja

Avec station de découpe en direct:

- Côtelette de porc Grand Cru (60 g par personne) + 16.-
- Entrecôte (60 g par personne) + 19.-
- Filet de bœuf (60 g par personne) + 23.-

BUFFET DE GRILLADES

65.-

Steak de cuisse de poulet, travers de porc, saucisse de veau, fromage grillé, pommes de terre en papillote, légumes grillés, épis de maïs
Sauce BBQ, ketchup, mayonnaise, moutarde et crème fraîche à la ciboulette

Complétez votre buffet de grillades, par exemple:

Entrecôte (60 g par personne)	+ 14.-
Filet de bœuf grillé (60 g par personne)	+ 18.-
Steak planted (peut aussi n'être commandé que pour le nombre de personnes végétariennes et véganes présentes)	+ 6.-

10

Sur demande, il est possible de précommander un nombre spécifique de portions.



BUFFET DE DESSERTS

18.-

Mousse au chocolat, crème de saison, brownies, tarte aux pommes, salade de fruits, meringue et crème

Complétez votre buffet de desserts, par exemple :

Suisse	Crème brûlée, tartelettes aux noix des Grisons, mille-feuille en mignardise, tranches Belle Hélène	+ 10.-
Italie	Panna cotta, tiramisù, amaretti, torta della nonna	+ 8.-
France	Süsse Macarons	+ 2.50
Angleterre	Tarte au citron meringuée	+ 2.-
Buffet de fromages	Fromage de montagne de Schangnau de la fromagerie Hohgant, bleu de la Lenk dans le Simmental, brie Sidefin de la fromagerie Mamishaus, berner alpkäse de l'Oberland bernois, Schafgenuss de la fromagerie Hungerbühler	+ 8.-
Glace	Deux sortes de glaces différentes	+ 8.-
Végane	Cheesecake, crème de fruits, panna cotta à base d'amandes	+ 10.-

GRAND BUFFET DE SPÉCIALITÉS

125.-

Asie:	Salade de vermicelles chinois, poêlée de nouilles asiatique, émincé de porc au curry rouge thaïlandais, riz à la citronnelle, légumes Mousse de mangue, tartelettes au citron vert et à la noix de coco
Suisse:	Viande séchée, salade de carottes et de choux, salade de pommes de terre et de concombres, salade de betteraves Saucisse de veau à la moutarde à l'ancienne Tartelettes aux noix des Grisons, tranches Belle-Hélène
Espagne/	Gazpacho, chorizo, manchego, brochettes d'antipasti,
Portugal:	Joues de bœuf braisé, pommes de terre rissolées, tomates grillées, tofu fumé avec lentilles Pastel de nata, tranche aux fraises
Italie:	Salade de tomates et mozzarella, poisson-chat avec légumes au four (ou steak de cuisse de poulet), involtini d'aubergines farcis aux légumes, ravioli à la ratatouille avec pesto de basilic, artichauts Tiramisù, torta della nonna

PETIT BUFFET DE SPÉCIALITÉS

85.-

Asie:	Salade de vermicelles chinois, tofu au légumes avec curry rouge thaïlandais, riz à la citronnelle Mousse de mangue, tartelettes au citron vert et à la noix de coco
Suisse:	Salade de betterave rouge, salade de carottes et de choux, salade de pommes de terre et de concombres Cervelas et luganighe à griller soi-même sur le brasero En option: nous nous chargeons des grillades pour vous (CHF 80.- / heure de personnel)
Espagne/	Tartelettes aux noix des Grisons, tranches Belle Hélène
Portugal:	Gazpacho, chorizo, manchego, joues de bœuf braisées, Pommes de terre rissolées, tomates grillées Crème catalane – Cheesecake
Italie:	Salade de tomates et mozzarella, ravioli à la ratatouille avec pesto de basilic, courgette Tiramisù



NOTRE BUFFET GOURMAND AU HUUSBÜFFE

Rénové en 2025, le Huusbüffe est un lieu moderne où régaler vos convives en toute simplicité avec un buffet généreux – et ce, au meilleur rapport qualité/prix. Réservation possible à compter de 50 personnes, du lundi au samedi (uniquement le soir).

Par personne

BUFFET GOURMET À DISCRÉTION

59.–

Grand choix de salades avec huit salades assaisonnées, deux salades vertes, deux sauces ainsi que quatre garnitures de salades

* * *

Buffet de plats principaux avec deux plats de viande, deux plats de féculents, un plat de pâtes ainsi qu'un plat végane, différentes garnitures de légumes et les créations de rösti du jour

* * *

Desserts surprise du buffet composés de différents gâteaux, tranches et crèmes

Y compris toutes les boissons proposées en libre-service (eau minérale, boissons sucrées, vin, bière, café et thé ou tisane)

En supplément:

tables dressées (nappe blanche, serviettes et couverts)

5.–

En préambule, nous vous recommandons l'un de nos apéritifs Grand air, à partir de 19.–

PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES

Commencez votre journée de séminaire dans une atmosphère détendue et renforcez l'esprit d'équipe dès le matin : avec notre nouvelle offre de petit-déjeuner au restaurant à buffet Huusbüffe, nous vous offrons, à vous et à votre équipe, la possibilité de commencer la journée ensemble, dans la bonne humeur et sans stress, que ce soit en complément de votre journée de séminaire ou comme petit-déjeuner indépendant.

L'offre comprend une sélection de pains, des confitures, du Nutella, du muesli, des fruits, un plateau de charcuterie et de fromages ainsi que des boissons chaudes et froides. Le buffet du petit-déjeuner est disponible de 8h15 à 11h00.

Prix par personne en combinaison avec un forfait séminaire

18.–

Prix par personne pour le petit-déjeuner

24.–

Réservation possible à partir de 20 personnes

Gebäck

Salate



RACLETTE ET FONDUE CONVIVIALES SUR NOS BRASEROS

RACLETTE EN PLEIN AIR

Se réunir autour d'un feu de camp, admirer la ville de Berne et savourer une excellente raclette. Grâce aux poêlons surdimensionnés, vous préparez vous-même votre raclette au-dessus du feu et profitez d'une soirée réussie sur la montagne bernoise. Nous nous procurons notre fromage à raclette auprès de fromageries régionales.

Raclette, y compris vin chaud de bienvenue et marrons, marmite de soupe, légumes au vinaigre, oignons et buffet de desserts, par personne à partir de 72.–

Gin chaud au lieu de vin chaud + 6.–
Gin chaud en plus du vin chaud 36.– le litre

Agrémentez votre raclette de différentes variétés de fromages et de petits plus

Le fromage standard proposé est la raclette nature de la fromagerie Oberriet et la raclette au poivre de la fromagerie Seiler

Raclette à l'ail, fromagerie Oberriet	2.–
Raclette au paprika, fromagerie Seiler	2.–
Lardons	2.–
Champignons	1.50
Poires au porto	4.–
Buffet de salades	14.–
Banane au chocolat à griller soi-même	4.–

Les petits plus ne peuvent être réservés que pour le nombre total de convives.

FONDUE EN PLEIN AIR

Cette fondue exceptionnelle devant un foyer ouvert et sous le ciel étoilé restera gravée dans votre mémoire et celle de vos convives. Plongez votre fourchette dans le grand caquelon tout en profitant de l'ambiance hivernale sur la montagne bernoise.

- Mélange à fondue maison, y compris vin chaud de bienvenue et marrons, marmite de soupe et buffet de desserts, par personne 72.–
- Fondue du château, fromagerie Milchplus Utzensdorf, y compris vin chaud de bienvenue et marrons, marmite de soupe et buffet de desserts, par personne 76.–

Gin chaud au lieu de vin chaud + 6.–
Gin chaud en plus du vin chaud 36.– le litre

Petits plus pour fondues et raclettes en plein air

Griller soi-même le cervelas sur le feu 5.–
Banane au chocolat à griller soi-même 4.–

Réservation possible à partir de 20 personnes



PLAISIRS CULINAIRES AU VILLAGE D'HIVER

Avec ses cabanes rustiques et ses offres hivernales pouvant être réservées pour des groupes, le village d'hiver du Gurten attire les visiteurs. Les cabanes, semblables à des étals de marché, proposent une cuisine hivernale. Les clients s'installent confortablement entre les cabanes illuminées de lumières scintillantes et décorées avec soin, tandis que des feux de camp et des peaux de bêtes leur tiennent chaud.

Les offres culinaires sont toutes conçues pour être préparées au-dessus du feu de camp avec la participation des clients. Cela permet de combiner parfaitement team building et gastronomie.

PLAISIR DU RACLETTE

pro Person 72.–

Apéritif avec marrons chauds, vin chaud et punch

* * *

Marmite de soupe aux légumes maison à servir soi-même

Raclette au feu de bois avec pommes de terre et légumes au vinaigre

* * *

Bananes au chocolat à griller soi-même

ASSIETTE BERNOISE

pro Person 75.–

Apéritif avec marrons chauds, vin chaud et punch

* * *

Assiette bernoise avec choucroute, pommes de terre, lard et saucisson

cuit au feu de bois

Gâteau au fromage

* * *

Pommes cuites au four fourrées au massepain à griller soi-même

PLAISIR DU CHAUDRON

pro Person 79.–

Apéritif avec pain à l'ail, vin chaud et punch

* * *

Goulasch de bœuf cuit au feu de bois

Alternative végétarienne : goulasch de jackfruit pulled pork cuit au feu de bois

Seul le goulasch de bœuf ou la variante végétarienne peuvent être choisis pour tous les participants

* * *

Gratin de poires et chocolat dans un petit pot sur le grill

Eau minérale, vin chaud et punch compris pendant 4 heures.

Réservable à partir de 18 personnes



DE BONS PLATS PRÉPARÉS AVEC AMOUR AU RESTAURANT GURTNERS

Le Gurtners saura vous séduire avec son ambiance nostalgie et offre à votre groupe de la place pour 110 personnes maximum en cas d'utilisation exclusive.

Pour un groupe à partir de 13 personnes, vous pouvez composer un menu unique à partir des suggestions suivantes. La commande à la carte n'est possible que pour 12 personnes maximum.

par plateau

PLATEAU APÉRITIF GURTNERS Portion pour 3 personnes max. 24.–
garni de délicieuses spécialités de fromage et de viande

PLATEAU APÉRITIF ANTI-PASTI Portion pour 3 personnes max. 24.–
Courgettes grillées, aubergines grillées, champignons marinés, tapenade d'olives, tapenade de tomates, houmous et pinsa

Pour les groupes plus importants, plusieurs portions sont servies sur le plateau.

par personne

MENU DE MIDI

Menu à 3 plats, qui change chaque semaine végétarien / avec viande 49.–

MENU DU SOIR

Menu à 4 plats, qui change chaque mois végétarien 77.– / avec viande 89.–
ou bien menu à 3 plats végétarien 69.– / avec viande 76.–
Accords harmonieux avec les vins 31.–

ENTRÉE

Soupe de saison	14.–
Bol de salade avec vinaigrette au sapin rouge à partager	14.–
Jardin de saison du Gurtners	18.–

LES CLASSIQUES DU GURTNER

Ragoût de veau façon Gurtners avec purée de pommes de terre et légumes	39.–
Émincé de veau avec rösti au beurre	41.–
Côte de bœuf cuite à basse température pendant 24 h avec purée de pommes de terre et légumes	42.–
Filet de bœuf (180 g) avec gratin de pommes de terre et légumes	56.–
Saucisse à rôtir de bœuf régionale selon la recette maison avec salade de pommes de terre	26.–
avec œuf au plat	+ 3.–
Macaronis du chalet avec dés de pommes de terre et compote de pommes avec du lard grillé	26.–
Plat végane qui change selon les saisons	+ 5.–
	34.–

DESSERTS

Dessert du jour	8.–
Tarte aux pommes tiède avec glace à la vanille	12.–
ringues avec double crème de la Gruyère	12.–
Café glacé	10.50

Les prix peuvent varier en fonction des adaptations saisonnières de la carte.



BRUNCH

Réservation possible à partie de 50 personnes

Avec sa carte de 5 brunchs, le Gurten offre le plus grand choix de brunchs de Suisse. Vous pouvez également réserver en exclusivité le Pavillon ou le Schüür afin de vous régaler avec vos convives autour de nos délicieux brunchs.

Brunch classique

Tresse au beurre, assortiment de croissants, pain maison, pain d'épeautre à l'ancienne, pain au levain, yogourt nature, birchermüesli, fruits frais, miel, confitures, pâte à tartiner au chocolat, beurre

Spécialités régionales suisses de fromages à pâte dure et molle, divers plateaux de viande régionaux, plateau de saumon fumé avec mousse au raifort et citron vert

Buffet chaud

Œufs brouillés et œufs sur le plat avec du lard rôti, chipolata de veau, rösti, macaronis du chalet avec compote de pommes, rôti du dimanche avec sa sauce, légumes de saison

Desserts

Différentes créations préparées par notre pâtissier

Boissons

Café, thé ou tisane, lait, Ovomaltine, chocolat chaud, jus, eau minérale

Prix par personne pendant 4 heures	62.–
Prix par personne pour chaque heure supplémentaire	19.–
Forfait boissons avec vin et prosecco pour 4 heures	15.–
Forfait boissons du Gurtners: Dr Schuumy, Dr Wyss, Dr Rot	29.–
Pour chaque heure supplémentaire	+ 8.–



LES BOISSONS À 858 MÈTRES D'ALTITUDE

NOTRE RECOMMANDATION

Dr Schuumwy, Prosecco DOP Extra Dry, Glera 75 cl 57.–
Vivant – frais – équilibré

Dr Wyss, vin de pays suisse
Chardonnay, pinot blanc, riesling-sylvaner 150 cl 110.–
Fruits exotiques – croûte de pain – assemblage velouté et corpulent

Dr Rot, vin de pays suisse
Gamaret, cabernet sauvignon et cabernet franc 150 cl 110.–
Framboise – cerise noire – assemblage complexe

VIN MOUSSEUX

FRANCE

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée 75 cl 91.–
Classique – élégant – légers arômes de pomme

ITALIE

PIÉMONT

Moscato d'Asti DOCG, La Gironda 75 cl 53.–
Frais – doux – agréables notes d'acidité

VÉNÉTIE

Prosecco Cuvée Grafitti Extra Dry DOP 75 cl 55.–
Vivant – frais – équilibré

VINS BLANCS

SUISSE

BERNE

**BIO Chardonnay Schafiser, vignoble de la ville de Berne,
lac de Bienna AOC** 75 cl 56.–
Pétillant – minéral – structuré

VAUD

St-Saphorin (chasselas), Lavaux AOC	70 cl	54.–

VALAIS

Johannisberg l'Alizé AOC, Cave Emery	75 cl	54.–

TESSIN

ANTP Antichi Poderi Bianco di Merlot DOC, Castello di Cantone	75 cl	57.–

FRANCE

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre (sauvignon blanc), Hubert Brochard	75 cl	60.–

BOURGOGNE

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

ITALIE

PIÉMONT

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

VÉNÉTIE

Riva d'Oro IGT (Pinot Grigio), Alibrarianza	75 cl	49.–

AUTRICHE

BASSE-AUTRICHE

Fels am Wagram DAC (Weissburgunder), Weinhof Waldschütz	75 cl	51.–

VINS ROSÉS

SUISSE

GRISONS

Rosé AOC (Pinot Noir), Jürg Obrecht

75 cl 55.–

Vif – fruité – légèrement acidulé

AUTRICHE

BASSE-AUTRICHE

Hof Rosé DAC (Blauer Zweigelt), Weinhof Waldschütz

75 cl 47.–

Léger – fruité – fleuri

VINS ROUGES

SUISSE

BERNE

Pinot noir Schafiser, vignoble de la ville de Berne, lac de Biel AOC

75 cl 56.–

Léger – arôme de baies – rond en bouche

VALAIS

BIO

Syrah Les larmes d'Héraclès AOC, Cave Emery

75 cl 60.–

Baies des bois – note poivrée subtile – équilibre entre acidité et tanins

Pinot Noir Hephaistos La Mémoire du temps AOC, Cave Emery

75 cl 65.–

Baies mûres – épice – harmonieux

TESSIN

ANTP Antichi Poderi DOC (Merlot), Castello di Cantone

75 cl 57.–

élégant – fruits rouges – minéralité discrète

Merlot Prà Rosso DOC, Guido Brivio

75 cl 58.–

Harmonieux – légère note d'épices – fruité

150 cl 105.–

ITALIE

PIÉMONT

Barbera d' Asti DOCG TERRA ALTA, Preli

75 cl 56.–

Baies noires – acidité intégrée – tanins doux

VÉNÉTIE

Capitel della Crosara Valpolicella Ripasso DOC (Corvina, Molinara,

75 cl 60.–

Rondinella), Montresor

150 cl 110.–

Simple – vivant – fruité

TOSCANE

Chianti Classico DOCG (Sangiovese), Borgo Scopeto	75 cl	54.-

POUILLES

Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne, Cigno Moro	75 cl	67.-

SICILE

Nero d'Avola IGP, Andrero	75 cl	52.-

AUTRICHE

BASSE-AUTRICHE

Fels am Wagram DAC (Blauer Zweigelt), Weinhof Waldschütz	75 cl	53.-

FRANCE

BOURGOGNE

Côte de Beaune AC (Pinot Noir), Joseph Drouhin	75 cl	85.-

ESPAGNE

PRIORAT

Els Pícs DOCa (Grenache, Carignan, Merlot, Syrah), Bodegas Mas Alta	75 cl	65.-
Mûre – myrtille – cassis – épices fines	150 cl	125.-

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan	75 cl	71.-
Traditionnel – vanille – fruits rouges	150 cl	142.-

SARDON DE DUERO

Seleccion Especial VDT (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon), Abadia Retuerta	75 cl	77.-

Nous servons une offre variée de vins en grandes bouteilles, du Jéroboam (3 l) au Balthazar (12 l). Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les vins que nous proposons et établirons une offre pour vous.



APÉRITIFS

Aperitivo Orange, sans alcool	9.-
Apérol Spritz, Hugo	12.-

LONGDRINKS

Vodka Lemon, vodka orange	12.-
Vodka El Tony Mate, vodka Redbull	15.-
Mojito	16.-
Gin Tonic	dès 12.-
Bacardi coca, whisky coca, Mosocw Mule	dès 12.-
Ingwerer (liqueur pomme gingembre)	24 % vol.
Aarewasser	16 % vol.
Tequila	38 % vol.
	2 cl 6.-
	2 cl 6.-
	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.-

Demandez-nous nos variétés de gin, rhum et whisky.

BIÈRE

Junker Bier, brasserie Felsenau	33 cl	5.50
Bärner Müntschi, non filtrée, brasserie Felsenau	33 cl	6.-
Bière blanche Erdinger	50 cl	8.-
Eichhof, sans alcool	33 cl	5.50
Eichhof Braugold, fût de 20 l		290.-
Autres bières sur demande		

EAU MINÉRALE ET BOISSONS SANS ALCOOL

Eau gazeuse ou plate	75 cl	9.-
Jus d'orange	100 cl	14.-
Coca-Cola	33 cl	5.-
Coca-Cola Zero	33 cl	5.-
Rivella rouge	33 cl	5.-
Rivella bleu	33 cl	5.-
Apfelschorle (eau minérale gazeuse et jus de pomme)	33 cl	5.-
El Tony Mate	33 cl	6.50
Redbull	25 cl	6.50

BOISSONS CHAUDES

Café bio, espresso bio	5.-
Double expresso	6.-
Tasse de cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.50
Ovomaltine, Caotina	5.50
Verre de lait	4.-
Thé ou tisane Ronnefeldt	5.-

Nous proposons du lait d'avoine comme alternative au lait.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

NOS PARTENAIRES

Nous travaillons avec des partenaires régionaux afin de pouvoir proposer une cuisine à la fois durable et de qualité supérieure.

- **Mérat**, Berne
- **Highland-Gurten**, Gurten
- **Fleischgenuss**, Aegerten
- **Küng und Steiner**, Kehrsatz
- **Emmentaler Backwaren**, Biglen
- **Vom Chäser**, Worb
- **Œufs bernois d'élevage en plein air – Hansrudolf Lauper**, Oberulmiz

PRINCIPE

Toutes les offres du présent document relatif aux banquets sont destinées aux groupes à partir de 12 personnes.

NOMBRE DE PERSONNES

Afin que nous puissions préparer et planifier votre événement de manière optimale, nous vous prions de nous communiquer votre choix de menu au moins 31 jours à l'avance pour les groupes de plus de 30 personnes, et 14 jours à l'avance pour les groupes de moins de 30 personnes. Le nombre de personnes annoncées sert de base de calcul pour la facturation.

GÉNÉRALITÉS

Les listes d'offres et de prix en vigueur sont applicables. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA de 8,1% incluse.

Veuillez également tenir compte de nos Conditions générales.

DÉCLARATION

Truite saumonée	Suisse (élevage)	Saumon fumé	Grande-Bretagne
Perche	Suisse (élevage)	Poulet	Suisse
Veau	Suisse	Porc	Suisse
Bœuf	Suisse	Filet de bœuf	Irlande
Œufs	Suisse	Fromage	Suisse
Steak planted	produit en Suisse		
Luya	produit en Suisse		
Pinsa	Italie		
Tous les autres pains et produits de boulangerie fine: Suisse			

Le cas échéant, les écarts ou déclarations supplémentaires font l'objet d'une mention spécifique.

P.-S. LE GURTEN EST UN CHOIX DURABLE POUR VOTRE ÉVÉNEMENT!



Le Gurten – Parc Pré Vert s'engage activement en faveur du développement durable. L'entreprise est donc certifiée Swisstainable depuis 2022, et les espaces verts du Gurten arborent le label de la Fondation Nature & Economie depuis 2017.

Adopter une démarche responsable envers la nature implique aussi de faire preuve de cohérence dans tous les domaines. Nous sommes fiers de vous donner quelques exemples de la manière dont nous nous engageons en faveur de la durabilité:

APPROVISIONNEMENT: LA VOIE MARITIME PLUTÔT QUE L'AVION

Les légumes importés par avion génèrent une consommation de CO₂ jusqu'à dix fois supérieure à celles des légumes arrivant par bateau. Afin de réduire ses émissions de CO₂, le Gurten – Parc Pré Vert s'abstient depuis 2020 de s'approvisionner en aliments importés par avion.

EAUX GRISES

En moyenne, un-e Suisse consomme quotidiennement quelque 45 litres d'eau potable pour l'utilisation des toilettes. Le Gurten – Parc Pré Vert utilise l'eau de pluie collectée pour faire fonctionner une partie de ses toilettes, ce qui permet d'économiser une grande quantité d'eau potable.

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'amélioration des processus d'achat, une gestion plus efficace des ressources et des ajustements de l'offre ont permis au Gurten – Parc Pré Vert de réduire le gaspillage alimentaire de 47 % par rapport à l'année précédente. Pour les buffets, nous proposons désormais des boîtes de take-away afin que les hôtes puissent emporter les restes de nourriture chez eux.

AUCUN COMBUSTIBLE FOSSILE

Le Gurten – Parc Pré Vert s'interdit de s'approvisionner en fruits et légumes provenant de serres chauffées avec des combustibles fossiles.

ÉNERGIES RENOUVELABLES

Le Gurten – Parc Pré Vert mise sur les énergies renouvelables. Ainsi, toute l'électricité du site provient à 100 % de l'énergie hydraulique suisse.

CHAUFFAGE AUX COPEAUX DE BOIS

Le Gurten – Parc Pré Vert chauffe ses bâtiments aux copeaux de bois. La combustion du bois libère autant de CO₂ que les arbres en ont prélevé dans l'atmosphère au cours de leur croissance. L'énergie tirée du bois est donc neutre en CO₂.