

GASTHOF BÄREN LAUPEN



BANKETT-VORSCHLÄGE

Hinweise für Ihren Anlass

Apero	Wir servieren Ihnen die gewünschten Aperos ab einem gepflegten Aperitif - Buffet.	
Menu	Wir empfehlen, für Ihren Anlass ein Menu auszuwählen. Die Gerichte servieren wir ab 10 Personen.	
Details	Damit wir einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie das Menu bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass zu bestimmen.	
Personenzahl	Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 50% des Menupreises.	
Kinder	Für Kinder bis 10 Jahren berechnen wir ein halbes Menü zum halben Preis.	
Parkplätze	Es stehen Gratisparkplätze zur Verfügung.	
Blumen	Ihre Blumenarrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Wir verrechnen sie zum Selbstkostenpreis.	
Kosten in Verlängerung	Die Verlängerung der Polizeistunde ist bis 0200 Uhr möglich. Ab der Polizeistunde verrechnen wir einen Personalkostenzuschlag von CHF 100.00 pro volle bzw. angebrochene Stunde.	
Öffnungszeiten	Montag und Dienstag geschlossen	ganzer Tag
	Mittwoch + Donnerstag	10.00 – 23.30 Uhr
	Freitag und Samstag	10.00 – 24.30 Uhr
	Sonntag und allgem. Feiertage	10.00 – 22.00 Uhr
Preise	Preisänderungen bleiben vorbehalten. (<i>Preise inkl. MwSt.</i>)	
Zahlungsarten	Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein oder EC-Direct, Postcard, Eurocard, Visa, Mastercard	
Zahlungsfrist	Innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.	

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

SUPPEN

Klare Bouillon mit Flädli, Gemüse, oder Sherry	CHF	5.50
Gebundene Gemüsesuppe, Crèmesuppen	CHF	6.00
Tomatencrème mit Gin und Rahmhübli	CHF	8.00
Zitronensüpli Geflügelgrème mit Zitrone und Rahmhübli	CHF	7.50
Gazpacho Andalouz kalte Spanische Gemüsesuppe Saisonal	CHF	7.50

SALATE

Grüner Salat nach Saison	CHF	7.50
Mischsalat schön garniert	CHF	8.50
Nüssler Salat mit Ei, Speck und Croûtons Wintersaison	CHF	10.50
Salat-Buffer 7 Sorten Salat mit feinen Garnituren und Zutaten à Discretion	CHF	9.00
Kräutersalat mit Geisskäse Saison- und Kräutersalat mit gratiniertem Geisskäse auf Toast	CHF	12.00
Balkansalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Fettkäse	CHF	11.00

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

KALTE VORSPEISEN

Irischer Wildlachs geräucht Serviert mit Meettettich, Toast und Butter	CHF	17.00
Bündner-Teller Bündnerfleisch und Rohschinken	CHF	14.00
Geräuchertes Forellenfilet Serviert mit Merrettich, Toast und Butter	CHF	14.00
Rindscarpaccio mit Ruccola	CHF	14.50
Melone mit Rohschinken Saisonal	CHF	12.50

WARME VORSPEISEN

Jägerpastetli Mit Mischpilzen an feiner Rahmsauce	CHF	14.00
Malfatti mit Ruccola Ricotta-Ruccola-Nocken an Kräutersauce	CHF	12.00
Weinblätter "Père Noverraz" Weinblätter mit Fleischfüllung nach einen Original-Rezept	CHF	14.00
Feines Risotto "Denis" Risotto mit Steinpilzen und Gorgonzola	CHF	13.00
Forellenfilet an Estragonsauce Serviert mit Camargue-Reis oder Salzkartoffeln und Fleuron	CHF	14.00
Lachsschnitte an Vanillesauce Serviert mit Camargue-Reis oder Salzkartoffeln und Fleuron	CHF	14.50

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

HAUPTSPEISEN

Maispouardenbrust saftig gebraten an Pilzrahmsauce Serviert mit Camargue-Reis und Ratatouille	CHF	25.00
Rindsschmorbraten nach Landfrauenart Kartoffelstock und Gemüse garniture	CHF	29.00
Brasato Nostrano an kräftiger Steinpilzsauce Safranrisotto, Florentiner Tomate	CHF	31.00
Schweinskarreebraten an Rosmarinjus Gratin Savoyard Bohnen Bernerart oder Gemüse garniture Gemischt mit Kalbsbraten supplement CHF 5.50	CHF	28.00
Bouillon mit Gemüsestreifen ☆☆☆ Reiche Bernerplatte 6 Sorten Fleisch Sauerkraut und Bohnen und Salzkartoffeln	CHF	36.00
Saltinbocca Romana mit Schweinefleisch Safranrisotto, Caponata Mit Kalbfleisch	CHF CHF	25.00 36.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, mit Senfrahmsauce Feine Nudeln, Gemüse garniture	CHF	35.00
Lammgigot aus dem Ofen, mit Meerrettichschaum Gratin Savoyard Blattspinat und Tomate	CHF	32.00
Roastbeef Qaulivo rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Röstikroketten und Gemüse garniture	CHF	42.00
Die 3 - Filets "Patron" Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet Steinpilzsauce und Sauce Béarnaise, serviert mit Camargue-Reis und Pommes Frites, Gemüse garniture	CHF	46.00

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

MEHRGANG - MENUS

Menu CHF 69.00

Rinds Carpaccio
☆
Tomatencrème mit Gin

Kräutersalat
☆
Entenbrust mit grünem Pfeffer
Williams Kartoffeln
Gemüse garniture
☆
Soufflé glacé "Grand Marnier"

Menu CHF 78.00

Irischer Wildlachs geräucht
Baguettli und Butter
☆
Kürbissuppe (Saisonsal)

Saisonsalat
☆
Lamm-Tournedos
Weinsauce
Rösti-Kroketten
Gemüse garniture
☆
Himbeerparfait "Bären"

Menu CHF 81.00

Geräucherte Entenbrust
auf Kräutersalat
☆
Millefanti-Suppe
☆
Zitronensorbet mit grünem Pfeffer
☆
Rindsfiletmédailles
an Schnittlauchsauce
Mohn-Kroketten
Gemüse garniture
☆
Dessertteller "surprise"

Buffet CHF 59.00

Buffet kalt-warm bestehend aus:
Gemischte Rauchfischplatte
Rauchlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen
Tessinerplatte
Coppa, Rohschinken, Salami, Mortadella
Salatbuffet 6 Sorten, 2 Saucen
Antipasti und verschiedene
Garnituren, diverse Brote
☆☆☆
Schweinskarreebraten,
Poulet Tandoori, Lamm-Tournedos
Country-Cuts, Polenta
Camargue-Reis
White-Curry, Caponata
Sherry-Erbesen

Selbstverständlich können Sie auch Änderungen oder
Ergänzungen vornehmen, wir sind Ihnen dabei gerne behilflich.

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

DESSERTS

Caramel - Köpflli mit Nidle hausgemacht	CHF 7.50
Meringues mit Nidle	CHF 7.00
Meringues glacès mocca	CHF 8.50
Rum-Savarin garniert	CHF 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino und Rahm	CHF 7.50
Gebrannte Crème hausgemacht	CHF 6.50
Cassata Maraschino mit Rahm	CHF 7.00
Himbeerparfait "Bären"	CHF 7.00
Soufflé glacé "Grand Marnier"	CHF 9.50
Grosser Vacherin glacé garniert	CHF 9.80
Limonensorbet mit Wodka	CHF 7.50/10.00
Apfelsorbet mit Gravensteiner	CHF 7.50/10.00
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	CHF 7.50/10.00
Ananassorbet mit Prosecco	CHF 10.00



Dessertbuffets nach Absprache ab	CHF 15.50
----------------------------------	-----------

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen