



*Gasthof  
Schönbühl*  
— DIE GASTGERBEREI —

# *Landgasthof Schönbühl*

## MENÜVORSCHLÄGE

*Aber kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend. (Goethe)*



# Herzlich Willkommen

## im Landgasthof Schönbühl

An Jeder Ecke lauert das Glück.

U drum si mir froh, das mir Öich i üsem Gasthof viü settigi Egge dörfe biete. Üs macht nüt meh Fröid, aus we mir Öich, liebi Gescht, vo Härze chöi zumene glückleche Momänt verhäufe. Mir mache das mit Liideschaft, Kreativität, Professionalität u viüne feine Gricht us üsere Chuchi.

### *Es paar Fakle über üse Landgasthof Schönbühl*

Mit Sandstei us em naheliegende Krauchthal isch dr Landgasthof Schönbühl vo 1844-1846 erbout worde. Unger em Bode befinde sech doppelt soviu Sandsteiquader wie fürs Oug über dr Erdoberflächi sichtbar si. Das lehrt üs d'Choufbeile us em Jahr 1846.

Äs isch die 6. Generation vo dr Familie Eckert-Kiener-Gerber wo 2024 am Wirte si. Genau sit 1897, das heisst sit 127 Jahr, tüe Euch Mitglieder vo de Familie **Gerber-Blaser, -Urfer, -König, -Wyss, -Fuhrer u Eckert/Kiener** u ihri Mitarbeitende im Landgasthof z'Schönbühl vo Härze begrüesse u kulinarisch verwöhne.

### *Bankett - Gärn Im Gasthof*

Zu aune mögliche Aaläss verwöhne mir Öich bi üs im Gasthof: siges Hochzyte, Geburtstäg, Toufine, Konfirmatione, Familiefescht, Firmeässe oder süschtigi Zämekünft, bi üs finget dir e gmüetlech Rahme drfür.

Mir chöi dank üsne viufäutige Rüümlechteite im 1. Stock bis zu 120 Persone bewirte:

Cheminéestube	max. 20 Persone	} zäme max. 50
Trachtestube	max. 26 Persone	
Bäriswilstube	max. 16 Persone	
Bernbrunnensaal	max. 120 Persone	

Bi Frage oder o fürne Besichtigung, si mir froh, we Dir mit üs ä Termin veribaret, das mir üs ou richtig Zyt für Öii Aalige chöi näh. Mir berate Öich gärn, so dass Dir am Tag säuber ds Fescht i voue Züg chöit gniesse u wüsst, das Dir bi üs i guete Häng sit.

Uf de fougende Site finget Dir aui mügleche Informatione für d'Organisation vo Öiem Bankett. Mir biete jedem Gascht e pfligti u abwächsligsrichi Chuchi und e professionelle u härzleche Service. Drzue passend si üsi Schätz usem Wychäuer. Mir wei Öii Erwartige gärn überträffe, dass dä Alass i gueter Erinnerungig blibt u Dir wider verbilueget.

*Mir si individuell, härzlech, liideschaftlech, professionell u  
fröie üs uf Öich.*

Schönbühl im Januar 2024





## Räumlichkeiten

### Parterre - Restaurant - à la Carte Stuben

Dorfstube	30 Personen
Moosseestube	25 Personen
Familienstube	10 Personen
Grauholzstube	36 Personen

Gerne decken wir Ihnen auch im à la Carte Restaurant einen für Ihren Anlass entsprechenden Festtisch. Fragen Sie bitte nach den Möglichkeiten.

### 1. Stock - Saal und Stuben

Bestuhlung Raum	Block 	Längs 	U-Form 	Rund 	Miete ½ Tag in CHF	Miete 1 Tag in CHF
Bernbrunnensaal 17m x 10.5m		40 120	40 60	40 120	Ab 220.-	Ab 340.-
Trachtenstube 9m x 5.5m	min. 12 max. 24	12 24	12 28		Ab 120.-	Ab 170.-
Cheminéestube 7.5m x 5.5m	min. 12 max. 20	12 24	12 20		Ab 110.-	Ab 150.-
Trachten und Cheminéestube 16.5m x 5.5m	min. 12 max. 36	12 50	12 60		Ab 150.-	Ab 230.-
Bäriswilstube 6.5m x 5.5m	min. 12 max. 18	12 16	12 16		Ab 100.-	Ab 140.-

Für Spezial-Bestuhlungen wie Konzerte, Schulzimmer-Bestuhlung o.Ä. berechnen wir Ihnen gerne die Mieten!

Die Raummiete entfällt, wenn bei einem Anlass ein Essen serviert werden darf. (Es gilt eine Mindestpersonenzahl mit einem Mindestumsatz pro Gast. **Apéros gelten nicht als Essen.** Gerne geben wir Ihnen dazu persönlich weitere Informationen.)

# Seminare und Versammlungen

Bei Sitzungen und Versammlungen berechnen wir Ihnen die Saalmiete nach der Tabelle auf der Seite [Räumlichkeiten](#).

## Seminarshilfsmittel

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

W-LAN	Gratis
Flipchart	25.00
Pinnwand	15.00
Lautsprecheranlage mit Mikrofon	50.00
Leinwand	10.-
Beamer ½ oder 1 Tag	60.00/90.00

Weitere Hilfsmittel besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis auf Bestellung.

## Seminarpauschalen

EIFACH U SCHNÄU	E CHLI MEH	GSUNG U MUNTER	OBE US GUET
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raummiete inkl. Hilfsmittel</li> <li>• Mineralwasser während Seminar</li> <li>• Begrüssungs-Kaffee &amp; Gipfeli</li> <li>• 2-Gang-Zmittag</li> <li>• Zvieri-Pause mit Früchten und Süssem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raummiete inkl. Hilfsmittel</li> <li>• Mineralwasser &amp; Früchtekorb-Nüsse während Seminar</li> <li>• Begrüssungs-Kaffee &amp; Gipfeli</li> <li>• Znüni-Pause mit Kaffee &amp; Jus</li> <li>• 3-Gang-Zmittag</li> <li>• Zvieri-Pause mit Süssem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raummiete inkl. Hilfsmittel</li> <li>• Mineralwasser &amp; Früchtekorb-Nüsse während Seminar</li> <li>• Begrüssungs-Kaffee &amp; vers. Gipfeli</li> <li>• Znüni-Pause mit Kaffee &amp; Jus &amp; Birchermüesli</li> <li>• Gehobenes 3-Gang-Zmittag</li> <li>• Zvieri-Pause mit Mini-Sandwich &amp; Farmer-Stängel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raummiete inkl. Hilfsmittel</li> <li>• Mineralwasser &amp; Früchtekorb-Nüsse während Seminar &amp; Überraschung</li> <li>• Begrüssungs-Kaffee &amp; vers. Gipfeli</li> <li>• Znüni-Pause mit Kaffee &amp; Jus &amp; Muntermacher</li> <li>• Gehobenes 4-Gang-Zmittag</li> <li>• Zvieri-Pause mit Mini-Sandwich &amp; Süssem</li> </ul>
CHF 69.00/Person	CHF 87.00/Person	CHF 108.50/Person	CHF 118.50/Person

Die Preise sind gültig ab 8 Personen für Tagespauschalen ab 07.30 – 17.00 Uhr

## Übernachten - Hotelzimmer

Wir verfügen über elf Hotelzimmer, welche mit Dusche oder Bad ausgestattet sind. Die meisten davon sind zur Doppelbelegung möglich.

Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, einen Parkplatz vor dem Haus, die Kurtaxe sowie W-LAN im Gästezimmer und verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Übrigens: Unweit des Landgasthofs befindet sich das Solbad Schönbühl. Nach einem anstrengenden Tag ist dies das Ideale zum Entspannen! Als Partner kommen Sie in den Genuss von vergünstigten Eintritts-Preisen!

	Dusche	Bad	Dusche, ab 2 Nächten	Bad, ab 2 Nächten
Einzelzimmer	119.00		115.00	
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung	135.00	155.00	130.00	150.00
Doppelzimmer	195.00	205.00	190.00	200.00
Dreibettzimmer	259.00	289.00	255.00	285.00

### *Seminarpauschale mit Übernachtung im Hotel*

Inklusive:

Seminarpauschalen

Nachtessen (fantasievolles 4-Gang Menu mit oder ohne Fleisch exkl. Getränkekonsumation)

Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer

	Seminarpauschale einfach & schnäu		Seminarpauschale e chli meh	
	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Pauschale mit 1 Übernachtung	229.00	249.00	247.00	267.00
	Seminarpauschale gsung & munter		Seminarpauschale obe us guet	
	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Pauschale mit 1 Übernachtung	268.50	288.50	278.50	298.50

Die Preise verstehen sich pro Person in Schweizer Franken inkl. MwSt.

# Das ABC

Um Ihnen ein unvergessliches und einmaliges Erlebnis während Ihres Aufenthalts in unserem Haus zu ermöglichen, fügen wir auf dieser Seite unsere Infos zum Landgasthof und die allgemeinen Geschäftsbedingungen an.

## *Änderungen*

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche mit. *Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 50% des Menüpreises.*

## *Annulationen & Absagen*

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annulationen keine Gebühren verrechnet, ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 h vor dem Anlass 100% des Menüpreises / der Raummiete / der Hotelzimmer / der Extras.

## *Bekleben von Wänden & Mobiliar*

Das Anbringen von Papier / Plakaten / Zeichnungen etc. an Wänden und Mobiliar ist strikt verboten. Bei Missachtung werden CHF 150.00 für die Antiquitäten-Kasse verrechnet. Gerne organisieren wir für Sie Pinnwände und Flip Charts zum Aufhängen Ihrer Materialien.

## *Blumen und Dekor*

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich dürfen Sie diese anschliessend mitnehmen. Falls Sie von unserer Hausdekoration profitieren möchten, so verrechnen wir diese nach Aufwand.

## *Detailabsprache*

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie **spätestens 14 Tage** vor dem Anlass einen Termin für die Detailabsprache mit Frau und Herr Eckert-Gerber oder Frau Kiener-Gerber zu vereinbaren.

## *Feuerwerke*

Planen Sie oder Ihre Gäste bei Ihrem Anlass ein Feuerwerk als Überraschung? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über dieses Vorhaben, da Sie dafür bei unserer Gemeinde eine Bewilligung beantragen müssen. Wir möchten darauf hinweisen, dass spontane Feuerwerke/Zuckerstöcke, etc. aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind.

### *Haftung für Schäden*

Der Gast haftet für Schäden des Eigentums des Landgasthofs Schönbühl, welche absichtlich oder fahrlässig entstehen. Die Gasthof Schönbühl AG haftet nicht für Schäden, welche durch Leistung von Dritten verursacht werden. Der Betrieb handelt nur als Vermittler.

### *Luftballons - Skyballoons*

Möchten Sie Ihre Gäste mit Ballonen überraschen? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über dieses Vorhaben, denn dafür müssen Sie bei unserer Gemeinde eine Bewilligung beantragen. Wir möchten darauf hinweisen, dass spontane Aktionen aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind.

### *Menü*

Die Menükarten zum Essen werden bei uns im Fotokopierverfahren hergestellt. Für Kunstdrucke oder spezielle Verfahren teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit. Gerne bestellen wir diese für Sie bei der Druckerei Egli zum Selbstkostenpreis.

*Wir bitten Sie pro Bankett **ein einheitliches Menü** auszuwählen. Die Gerichte und zusammengestellten Menüs in dieser Dokumentation servieren wir **Ihnen ab 10 Personen**.*

### *Parkplätze*

70 Gratisparkplätze stehen Ihnen direkt vor dem Gasthof zur Verfügung. Taxpflichtige Standplätze befinden sich im Parkhaus Zentrum 2 unterhalb der Denner-Filiale oder auf dem Bahnhofareal der SBB. Es gilt: Es het solang's het!

### *Preise*

Unsere Preise sind verbindlich, verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten sämtliche Abgaben inkl. MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise anzupassen.

### *Raummiete*

Die Raummiene entfällt, wenn bei einem Anlass ein Essen serviert werden darf. (Es gilt eine Mindestpersonenzahl mit einem Mindestumsatz pro Gast. **Apéros gelten nicht als Essen**. Gerne geben wir Ihnen dazu persönlich weitere Informationen.)

### *Stuhlhussen*

Unsere tollen, weissen Stuhlhussen für ein festliches Ambiente stellen wir Ihnen für CHF 8.50 pro Stuhl und Anlass zur Verfügung.

### *Tischordnung*

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räume persönlich und beraten Sie betreffend der Tischordnung. Beachten Sie bitte auch die Fotos auf der Homepage.

Hotel Landgasthof Schönbühl, Familie C. & R. Eckert-Gerber & A. Kiener-Gerber  
Alte Bernstrasse 11, 3322 Urtenen-Schönbühl, Tel: 031/859 69 69  
www.gasthof-schoenbuehl.ch info@gasthof-schoenbuehl.ch

### *Übernachtung*

Gerne reservieren wir für Sie ein heimeliges Hotelzimmer. Alle sind neu renoviert und ausgestattet mit Dusche/Bad, WC, Telefon, TV sowie gratis W-LAN.

### *Verlängerung*

Ab 00:30 Uhr werden zusätzlich die Überzeitbewilligung sowie pro Servicemitarbeiter/In und angebrochene Stunde CHF 55.00 verrechnet.

### *Wunderkerzen*

Das Abbrennen von (Wunder)Kerzen ist wegen Brandlöcher und Wachsflecken in/auf der Wäsche sowie auf dem Parkett strikt untersagt.

### *Zahlungsart*

Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein, Bank-Überweisung  
Kreditkarten: EC-Direct, Postcard, Visa, Master Card

### *Zapfengeld*

Selbstverständlich servieren wir auch von Ihnen selbst mitgebrachte Weinflaschen. Für den Service verrechnen wir ein Zapfengeld. Bitte fragen Sie nach den Preisen.



# Checkliste - Anlassvorbereitung

Gerne besprechen wir Ihren Anlass mit Ihnen mind. zwei Wochen im Voraus. Vereinbaren Sie dafür einen Termin mit Corinne oder Roland Eckert-Gerber oder Andrea Kiener-Gerber. Für die ideale Vorbereitung füllen Sie bitte folgende Punkte im Voraus aus.

Persönliche Angaben	
Datum	
Art des Anlasses	
Ankunft	
Personenzahl (Erwachsene/ Kinder) / Anz. benötigter Kindersitze	
Räumlichkeit	
Apéro (Uhrzeit und Auswahl)	
Menü (Essenzeit und Auswahl)	
Vegetarier/ Veganer/ Allergiker	
Weiss- und Rotwein	
Getränke (Mineral, Süssgetränke, Bier)	
Kaffee	
Spirituosen	
Menüdruck	
Unterhaltung/ Pausen/ Ablauf	
Tischordnung/ Bestuhlung	
Dekoration	
Hilfsmittel	
Verlängerung	
Rechnungsstellung	

## Apéro-Ideen

Ab 10 Personen  
Preis pro Stück und Person

### *Hausgemachte Knabbererei*

Gebackene Nussmischung	2.50
Gebrannte Mandeln	2.50
Kartoffel-, Gemüsechips	3.50
Grosses Gruyère-Sablé	1.50
Parmesan Blätterteig Stange	2.50
Rosmarin-Speck-Grissini	2.50

### *Kalt*

½ Canapé belegt nach Wunsch	3.50
½ Silserli mit Salami, Schinken oder Käse	3.50
Nani's Philadelphia süss-scharf mit Knusper-Cracker	2.50
Sprinzbröckli	2.50
Marinierte Oliven	2.00
Gemüwestäbli mit 2 Dip-Saucen	3.50
Verschiedene Spiessli (kalt, warm oder süss)	ab 3.50
Trockenfleisch mit Garnituren und Brot	11.50
Würziger Käse mit Garnituren und Brot	11.50
Tête-de-moine Röseli auf Birnenbrot	4.00

### *Warm*

Schinkengipfeli	3.00
Mini Käseküchlein	3.00
Frischkäse-Gipfeli	3.00
Warmes Züpfle-Hamme-Speck-Türmli	3.50
2 Warme Zwetschgen im Speckmantel	2.50
Lauwarme Speckzüpfle	1.50
Süppi in der Espresso-Tasse	3.00
Crostini mit Tomaten-Basilikum, Auberginen-Kaviar, Rauchlachs, Thunfischtartar	ab 3.00

### *Hausgemachtes Süsses*

Schlüferli	2.50
Lollipop	3.50
Brönnti Creme	3.00
Schoggi-Brownie	3.00
Fruchtspiessli	3.50
Mini Cremeschnitte	3.00
Mini Doughnuts	3.00

# Stehlunch-Ideen

Preise kalkulieren wir Ihnen gerne persönlich

## *Kalt*

Saisonsalat

## *Mini Burger*

mit Rindfleisch oder Kichererbsen

## *Warm*

Tagessuppe

Gemüse- oder Poulet-Curry mit Falafel

Risotto mit Gruyère, Gemüse, Pilzen, Safran oder Tomate

Pasta mit verschiedenen Saucen

Äpler Maccaronen

## *Vor Frühstüchle im Garle (Ab 20 Personen)*

Cipollata-Mütschli-Spiessli

Olma-Bratwurst (mit oder ohne Senf)

Halloumi-Spiess mit Lavendel-Honig

## *Apero Riche: Ab 20 Personen*

**Preis pro Person**

**42.50**

½ Canapé

½ Silserli

Gemüestäbli mit 2 Dip-Saucen

Kaltes Spiessli

Trockenfleisch mit Garnituren und Brot

Tête-de-moine Röseli auf Birnenbrot

Schinkengipfeli

Mini Käseküchlein

Warmes Züpfe-Hamme-Speck-Türmli

Lauwarme Speckzüpfe

1 Crostini

Süppli in der Espresso-Tasse

Schlüferli

Fruchtspiessli

# Vorspeisen, Suppen und Salate

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

## *Salate*

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	11.00
Reichhaltiges Salatbuffet mit Züpfe	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und gehacktem Ei (nach Saison)	16.50
Lauwarmer Chabissalat mit Speck	13.50
Caeser Salat Gasthof	14.50
Lattichsalat, mit Gruyerdressing und Croutons mit knusprigem Bauernspeck	

## *Kalte Vorspeisen*

Berner Trockenfleischteller	15.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	16.50
Hausgemachtes Rauchlachsmousse mit Toast	17.50
Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet	19.50
Randenfiletcarpaccio	14.50
mit Baumnüssen, Zimt - Crunch und einer Joghurt - Orangensauce	

## *Warme Vorspeisen*

Eglifilets Müllerinnenart mit Mandeln, Blattspinat	21.50
Bärner Chrapfe mit Louchrahm u Bärner Zungewurst	18.50
Kleines Carnaroli-Risotto mit Gemüse, Mascarpone und Belper Knolle	15.50
Pochierte Seezungenfilets mit Champignons, Crevetten und Reis	23.50

## *Hausgemachte Suppen*

Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	8.50
Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstängeli	9.00
Saisonale Cremesuppe	10.00

# Hauptgerichte

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

*Alle Gerichte sind im Teller- oder Plattenservice erhältlich. Beim Tellerservice erhält jeder Gast einen Teller, beim Plattenservice werden zwei Teller pro Person serviert. Eine Kombination ist auch möglich.*

## *Gemischte Fleischarten*

Richthautigi Bärner Platte mit Fleischsuppe (ab 20 Personen)	38.50 / 49.50
Gmischti Fleischplatte (ab 20 Personen) mit Kalbs- & Schwinsbratete u bratnigem Poulet, Händöpfukroketkli	39.50 / 50.50
Les trois filets: Rinds-, Kalbs- & Schweinsfilet mit Morchel-, Pfeffer- und Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	72.50

## *Kalbfleisch*

Gekochtes Kalbsgeschnetzelttes, Berner Rösti	28.50 / 39.50
Emmentaler Kalbsvoressen, Kartoffelstock	29.50 / 38.50
Kalbsbraten mit Bratenjus, Kartoffelkroketten	31.50 / 40.50
Kalbpiccata Mailänderart mit Tomatensauce, Spaghetti	36.50 / 46.50
Kalbsgeschnetzelttes Zürcher Art, Rösti	36.50 / 49.50
Kalbs-Saltimbocca Romana mit Marsalasauce, Safranrisotto mit Steinpilzen	37.50 / 47.50
Kalbschnitzel mit feiner Morchelrahmsauce, Butternudeln	38.50 / 50.50
Kalbscarreé „Gasthof“ mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin	45.00 / 55.50

## *Rindfleisch*

Siedfleisch mit warmer Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	28.50 / 39.00
Suure Mocke mit Rotwysosse u husgmachte Spätzli	31.50 / 41.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise und Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin	36.50 / 46.50
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten	48.50 / 60.50

### *Schweinefleisch*

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Butternudeln	21.50
Schweinsragout Jägerart, Kartoffelstock	24.50
Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinshalsbraten, Kartoffelkroketten	26.50 / 36.50
Warmi Hamme mit Bärner Rösti u Öpfuschnitz	28.50
Mit Tomaten und Käse überbackenes Schweinssteak, Bratkartoffeln	29.50
Schweinsfiletpiccata Mailänderart mit Tomatensauce, Spaghetti	36.50 / 46.50
Schweinskarreebraten mit Pilzsauce, Weisswein-Risotto	31.50 / 40.50
Feines Schweinsfilet Hofstatt auf einem Apfelbett mit Calvadossauce, Kartoffelgratin	37.50 / 47.50

### *Geflügelfleisch*

Gebratene Pouletbrust mit Pepperonistreifen, Butternudeln	30.50 / 40.50
Pouletbrust-Saltimbocca mit Marsalasauce, Safranrisotto	33.50 / 43.50
Pouletbrustgeschnetzeltes mit Currysauce garniert mit Früchten, Trockenreis	33.50 / 43.50

### *Fischgerichte*

Pochierte Lachstranche mit Dillsauce, Reis, Tomate mit Kräutern	29.50 / 39.50
Gratinierte Seezungenfilets, Salzkartoffeln, Blattspinat	42.50 / 52.50
Forellenfilets „Gasthof“ mit Rotweinsauce und Speck, Trockenreis	36.50
Eglifilets Müllerinnenart mit Mandeln, Salzkartoffeln	41.50 / 51.50

### *Vegetarisch*

Mit Tomaten und Käse überbackene Rösti mit einem Spiegelei	21.50
Feiner Gemüserisotto verfeinert mit Mascarpone und Belper Knolle	27.50
Landfrauen Gemüseteller mit frittierten Quornstäbli, Kartoffelkroketten und einem Spiegelei	29.50
(Vegane) Randengnocchi mit Orangenbutter, seinen Filets und Baumnüssen	25.50
Gemüsebouquet zusätzlich	4.00 / 6.00

# Zusammengestellte Festmenüs

ab 10 Personen des gleichen Gerichtes

## 4 Gang Menu

### *Lachs & Kalbscarrée*

Geräucherter Lachs  
Toast und Butter

—◆◆◆—  
Kraftbrühe mit Flädli

—◆◆◆—  
Kalbscarrée mit Äpfeln  
Calvadossauce  
Kartoffelkroketten  
Saisongemüse

—◆◆◆—  
Mandelkörbli Surprise  
CHF 86.00

### *Forelle & Filet Favoriten*

Klare Ochsenschwanzsuppe

—◆◆◆—  
Pochiertes Forellenfilet mit  
Kräutersauce auf Gemüsestreifen

—◆◆◆—  
Die drei Filets Favoriten  
Kartoffelkrapfen  
Gemüsebouquet

—◆◆◆—  
Grand Marnier Halbgefrorenes  
CHF 109.00

## 5 Gang Menu

### *Seezunge & Roastbeef*

Kraftbrühe mit Sherry

—◆◆◆—  
Pochierte Seezungenfilets  
mit Champignons und Crevetten, Reis

—◆◆◆—  
Fantasiesalat

—◆◆◆—  
Herrlich rosa gebratenes Roastbeef mit  
Café de Paris und Béarnaise Sauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebeilage

—◆◆◆—  
Frische Sorbets mit  
feinen Früchten  
CHF 91.50

*Forelle & Rindsfilet*

Geräuchertes Forellenfilet  
Toast und Butter

—◆◆◆—  
Kraftbrühe mit Eierstich

—◆◆◆—  
Fantasiesalat

—◆◆◆—  
Gebratenes Rindsfilet mit  
feiner Trüffelsauce  
Bratkartoffeln  
Saisongemüse

—◆◆◆—  
Hausgemachtes Karamellköpfl  
CHF 101.00

*6 Gang Menu*

Hausgemachtes Rauchlachsmousse  
Toast und Butter

—◆◆◆—  
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

—◆◆◆—  
Blätterteiggebäck mit Lauchrahmgemüse  
und Berner Zungenwurst

—◆◆◆—  
Am Stück gebratenes Rindsfilet  
Café de Paris und Béarnaise Sauce  
Pommes Savoyard  
Saisongemüse

—◆◆◆—  
Käseteller mit Berner Spezialitäten

—◆◆◆—  
Schoggi-Trilogie

CHF 114.50



## Feine Buffets

Diese Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen

### *Bauernbuffet*

Saisonales Salatbuffet  
reich garniert



Beinschinken im Brotteig  
oder  
Schweinsfilet im Blätterteig  
oder  
Rindsfilet Wellington  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse

Buffet mit Beinschinken CHF 63.00

Buffet mit Schweinsfilet CHF 77.00

Buffet mit Rindsfilet CHF 92.00

### *Bernerbuffet*

Währschafte Fleischsuppe



Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck,  
Berner Zungenwurst, Wienerli, Schnörli, Rindszunge und Markbein  
Sauerkraut, grüne Bohnen, Berner Rüebl  
und Salzkartoffeln  
Preiselbeeren, Essigzwiebeln, Gurken  
und süss-saure Zwetschgen



Käse aus der Region und ein kleines Dessertbuffet

CHF 88.00

Hotel Landgasthof Schönbühl, Familie C. & R. Eckert-Gerber & A. Kiener-Gerber  
Alte Bernstrasse 11, 3322 Urtenen-Schönbühl, Tel: 031/859 69 69  
www.gasthof-schoenbuehl.ch info@gasthof-schoenbuehl.ch

### *Gourmetbuffet*

Berner Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, Schinkenrollen,  
gefüllte Tomaten und Eier, knackige Saisonsalate

—♦♦♦—  
Grilliertes Rindsfilet  
Zwei verschiedene Saucen  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse

—♦♦♦—  
Käseplatte und ein reichhaltiges Dessertbuffet

CHF 119.50

### *Klassisches Buffet*

Berner Trockenfleisch, hausgemachte Terrine, Hauspastete, Rauchlachs,  
gefüllte Tomaten und Eier, knackige Saisonsalate

—♦♦♦—  
Herrliches Roastbeef  
Saftiger Beinschinken  
Kartoffelgratin  
Gemüseplatte

—♦♦♦—  
Käseplatte und vielfältiges Dessertbuffet

CHF 114.50

## Desserts

Dessertbuffet mit Regionaler Käseplatte	28.50 (ab 25 Personen)
Dessertbuffet ohne Käseplatte	22.50 (ab 20 Personen)
Mini-Dessertbuffet	17.50
Hausgemachte Vacherin	14.50
Grand Marnier Halbgefrorenes	13.50
Erfrischende Saisonsorbets mit Früchten	11.50
Meringue mit Nidle / und oder Glace	10.50/ 13.00
Die Echte Zuger Kirschtorte	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	10.50
Charlotte royale	14.50
Mandelkörbli Surprise	14.50
Zwei hausgemachte Mousses hübsch garniert	14.50
Karamellköppli garniert	10.50
Dreierlei Schoggi	14.50
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	14.50

Gerne präsentieren wir Ihnen auch unsere aktuelle Saisondessertkarte.