



## Menüvorschläge 2021

---

Liebe Gäste

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen herzlich danken.

Wir bieten Ihnen den gewünschten Rahmen für Feste verschiedenster Art.  
Vom kleinen Apéro auf unserer Panoramaterrasse bis hin zum festlichen Menü im Salon Cayenne.

In unseren Räumlichkeiten lassen sich kleinere bis grosse Anlässe durchführen.  
Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und legen Wert darauf, Ihre Gäste mit einer ehrlichen, marktfrischen Küche und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Bei uns wird Hausgemachtes grossgeschrieben.  
Frische, Qualität und Saison stehen bei uns an erster Stelle.  
Wir sind stolz auf unsere hausgemachten Brote und Teigwaren, alle Grundbrühen, Saucen, die feinen Suppen, Terrinen und vieles mehr.

Es ist uns eine Freude, Ihrem Fest einen speziellen Charakter zu verleihen.

Damit wir Sie nach unserem Motto „Geniessen erleben“ verwöhnen dürfen, braucht es eine gute Vorbereitung.  
Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Es würde uns freuen, Ihre Gastgeber zu sein.  
Bis bald, an einem der schönsten Flecken oberhalb von Thun

Familie

Manuela & Rolf Fuchs

# Allgemeine Bankett Informationen

---

## Menüvorschläge

Im Anhang finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus denen Sie sich ein beliebiges Menü zusammenstellen können. Der Preis pro Menü entsteht je nach Anzahl und Art der gewünschten Gänge, die Sie wählen. Wir bitten Sie, ein **Einheitsmenü** (ausser Vegetarier und Allergiker) für alle Gäste zu wählen. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## Menü und Detailbesprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, wir bitten Sie um eine **telefonische Terminvereinbarung, ca. 14 Tage vor Ihrem geplanten Anlass.** (Montag und Dienstag Ruhetag).

## Anzahl der Gäste

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis **spätestens 48 Stunden** vor Veranstaltungsbeginn um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Andernfalls muss, aus verständlichen Gründen, **die vereinbarte Personenzahl verrechnet werden.**

## Blumendekoration

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch ein elegantes Ambiente. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis ca. ab 50.-.

## Menükarten

Menükarten doppelseitige: CHF 1.50 pro Stück

## Verlängerung

Ist bis 3:00 Uhr möglich. Ab 00:30 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 250.-.

## Parkplätze

Wir verfügen über 70 eigene Parkplätze.

## Rechnung

Zur Bezahlung der Rechnung bevorzugen wir Bargeld, EC- oder Postcard oder geben Ihnen gerne einen Einzahlungsschein mit. Für Bankette akzeptieren wir **keine Kreditkarten.**

## Unsere Räumlichkeiten

---

Komplettes Restaurant	bis 120 Personen
Cayenne	bis 80 Personen (ohne Musik & Tanz)
Cayenne	bis 50 Personen (mit Musik & Tanz)
Gaststube	bis 30 Personen
Sonnenstübli	bis 16 Personen
Panorama Terrasse	bis 80 Personen
Apéro Panorama Terrasse	bis 200 Personen

## Allgemeine Informationen

---

- Bei Anlässen ab 70 Personen (Kinder nicht eingerechnet) können wir Ihnen nach Absprache das ganze Restaurant zur Verfügung stellen.
- Der für Sie reservierte Raum, ist frühestens eine halbe Stunde vor der angegebenen Ankunftszeit bereit.
- Für ein erfrischendes Apéro vor dem Festessen, empfehlen wir Ihnen unsere einzigartige Panorama - Terrasse.
- Es würde uns freuen, Sie bald zu einem Bankett bei uns begrüßen zu dürfen.
- Bei Anlässen am Mittag, stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten gerne bis **spätestens 16.30 Uhr** zur Verfügung!

	<u>Pro Person</u>
Blätterteiggebäck klein	6.—
Blätterteiggebäck, Mini - Pizza und Käseküchlein	8. <sup>50</sup>
Knuspercornet mit Tomate	pro Stk. 3. <sup>50</sup>
Knuspercornet mit Lachs	pro Stk 4.—
Knuspercornet mit Rindstatar	pro Stk 4.—
Hartlisberger Trüffelwurst	Portion 6.—
Hobelkäse (Justistal)	Portion 8. <sup>50</sup>
Gemüsesticks mit Dip	Portion 5. <sup>50</sup>
Oliven grün (Agnoni Giganti)	Portion 3. <sup>50</sup>
Knackige Baby - Spargeln	Portion 5. <sup>50</sup>
Schaumiges Aperosüppchen im Glas	Portion 5. <sup>50</sup>

# Menüvorschläge

---

Ab 8 Personen mit einheitlichem Menü

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Kernenallerlei	11.—
Knackiger Eisbergsalat mit Mango und Rucola	14.—
Sommerrolle mit mariniertem Bündnerlachs und Avocado	22.—
Ceviche vom Bodensee Zander, Mango und grünem Apfel	24.—
Entenleberterrinen mit Brioche Toast und Essigbalsam	27.—
Rindstatar mit Cognac und Olivenöl veredelt	23.—

## Suppen

Geflügelbouillon mit seiner Einlage	11.—
Aromatische Karottenschaumsuppe mit Orange und Campari	12.—
Schaumsüppchen von geschmorten Zwiebeln und Chardonnay	12.—
Mediterranes Ratatouillecappuccino	12.—
„Gazpacho“ Eisgekühlte Spanische Gemüsesuppe mit Crostini (Sommer)	15.—
Thai – Currysüppchen mit grilliertem Pouletspiesschen	16.—

## Warme Vorspeisen

Aromatisches Carnaroli Risotto mit Waldpilzen und Coppa	16.—
Tagliatelle Carbonara	22.—
Sanft gegartes Zanderfilet mit Safran Zitronenschaum	24.—
Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangen Beurre blanc	27.—

## Hauptgerichte

Saftige Maispouardenbrust mit Rosmarinjus	36.—
„Hackbratä u Härdöpfustock“ mit Rotwein – Thymianjus	37.—
Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce	42.—
Mit Kräutern gebratenes Schweinsrückenstück	39.—
Im Ofen gebratenes Rindsrückenstück mit Rosa - Pfeffersauce	44.—
Rosa gebratenes Lammrückenstück an Knoblauchemulsion	45.—
Zartester Emmentaler Kalbsrückenbraten mit Thymianjus	(Tagespreis)
Butterzartes Rindsfiletmedaillon mit Estragon - Buttersauce	54.—

## Beilagen

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit buntem Marktgemüse und passender Stärkebeilage.

Butternudeln, Kartoffelgratin, Safran – Kartoffelmousseline, Bratkartoffeln mit Thymian, Trockenreis

## Nachservice

Die gewählte Stärkebeilage sowie Gemüse und Sauce servieren wir Ihnen selbstverständlich kostenlos.

Gerne servieren wir Ihnen auch einen Fleischnachservice (Platte) 6.— bis 12.—

## Käsegang

Regionale Käsespezialitäten mit Früchtebrot	17.—
Brie de meaux mit Hartlisberger Trüffel veredelt	15.—

## Desserts

Süssmostcreme mit seinem Sorbet	13.—
Exotisches Fruchtsorbet mit Mango und Passionsfrucht	14.—
Gebrannte Creme mit Vanilleeis	14.—
Ananas-Orangensalat mit Vanilleeis	15.—
Vanilleflute mit erfrischendem Himbeersorbet	15.—
Lauwarmes Brownie mit luftigem Baileyseis	15.—
Sensationelle Vacherin - Hochzeits- oder Geburtstagstorte „Panorama“	15.—
Schokoladencappuccino	16.—
Zartschmelzender Amarettoschaum im Schokoladenmantel	17.—

## Pralinen

Zum Kaffee empfehlen wir unsere hausgemachten Pralinen	stk. 1. <sup>50</sup>
--	-----------------------

Aus den genannten Gängen können Sie sich das Menü nach Wunsch zusammenstellen.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, wir bitten Sie um eine **telefonische Terminvereinbarung, ca 14 Tage vor Ihrem geplanten Anlass.**  
(Montag und Dienstag Ruhetag).

Sollten Sie fragen haben, wir beraten Sie gerne.  
Aus organisatorischen Gründen können wir nur ein Menü pro Gesellschaft zubereiten  
(ausser Vegetarier und Allergiker).

Wir freuen uns auf Sie  
Ihre Gastgeber

Manuela & Rolf Fuchs