

# MENÜVORSCHLÄGE



# BANKETTE

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

Wir bieten Ihnen den gewünschten Rahmen für Feste verschiedenster Art.  
Vom Apéro bis hin zum festlichen Menü.

In unseren Räumlichkeiten lassen sich kleinere bis grosse Anlässe durchführen.  
Wir legen Wert darauf, Ihre Gäste mit einer marktfrischen Küche  
und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Wir freuen uns Ihnen unsere frischen und saisonalen Produkte,  
das hausgemachte Brot und etliche weitere Kreationen präsentieren zu dürfen.  
Es ist uns eine Freude, Teil Ihres Festes zu sein.

„Geniessen & Verweilen“ lautet das Motto.  
Um dies zu ermöglichen, braucht es eine gute Vorbereitung.  
Wir helfen Ihnen gerne dabei. Es würde uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Nachstehend finden Sie Vorschläge von Gerichten,  
aus denen Sie sich ein Menü zusammenstellen können.

**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.

## ANZAHL DER GÄSTE

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis **spätestens 48 Stunden** vor Anlassbeginn um eine reibungslose Vorbereitung zu sichern.

Andernfalls müssen wir, aus verständlichen Gründen, **die vereinbarte Personenzahl verrechnen.**

## BLUMENDEKORATION

Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

## VERLÄNGERUNG

Ab 00:30 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 200.-.

## RECHNUNG

Zur Bezahlung der Rechnung bevorzugen wir Bargeld oder geben Ihnen sehr gerne einen QR Code mit.

## RÄUMLICHKEITEN

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Saal            | bis 160 Personen |
| Gaststube       | bis 40 Personen  |
| Säali           | bis 30 Personen  |
| Wintergarten    | bis 30 Personen  |
| Garten/Terrasse | bis 40 Personen  |
| Chäuer Bar      | bis 50 Personen  |

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).

Es würde uns freuen, Ihre Gastgeber zu sein.  
Ihr Hotel Emmental-Team

# MENUVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen mit einheitlichem Menu (ausgenommen Vegetarier und Allergiker)

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis **spätestens 48 Stunden**

vor Anlassbeginn um eine reibungslose Vorbereitung zu sichern.

Andernfalls müssen wir, aus verständlichen Gründen, **die vereinbarte Personenzahl verrechnen.**

## APERERO

|                                  | Pro Person                                 |
|----------------------------------|--|
| Hausgemachte Aperonüssli         | 4  |
| Hausgemachte Chips               | 4  |
| Nacho Teller mit Käse gratiniert | 5.50                                       |
| Gemüsedipps                      | 3  |
| Früchtespiessli                  | Stück 3                                    |
| Sandwich am Meter                | pro Meter 38                               |
| Käseplatte                       | Portion 7                                  |
| Fleischplatte                    | Portion 8                                  |
| Oliven                           | Portion 3.50                               |
| Süppchen im Glas kalt oder warm  | 4  |
| Hausgemachter Käsekuchen         | 4  |
| Knoblauchbrot                    | 3.50                                       |
| Amuse Bouche Häppchen            | Stück 6                                    |
| Flammkuchen                      | Speck   Zwiebeln Stück 16.50               |
|                                  | Rauchlachs   Zwiebeln   Kapern Stück 19.50 |
|                                  | Zwiebeln   Oliven   Peperoni Stück 15.50   |

# GOURMET MENU

## „Zeit für Genuss „

Saisonales 6 Gang Menu. Wir beraten Sie gerne 110

## VORSPEISEN

|  |      |
|--|------|
| Bunter Blattsalat   Kernen Allerlei   Parmesan cracker                     | 9.50 |
| „Ämmitau“ Salat   Speckstreifen   Brotchips                                | 12   |
| Rauchforellen Tatar   Saison Salat   Honig-Dill-Senf Sauce                 | 15   |
| Hausgemachte Terrine (Fleisch, Fisch oder Gemüse)<br>Sellerie-Apfel -Salat | 18   |
| Rinds Tatar „Emmental Art“ serviert mit Toast                              | 24   |

## SUPPEN

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Hausgemachte Kraftbrühe   Sherry | 13.50 |
| Rüebli Amaretti Schaumsüppchen   | 14.50 |
| Kalte Gemüsesuppe                | 13    |
| Saisonale Gemüsesuppe            | 14.50 |

## WARMER VORSPEISEN

|   |    |
|---|----|
| Saisonaler Risotto  | 16 |
| Emmentaler Forellenfilet   Rahmsauerkraut                 | 24 |
| Gebratene Jakobsmuschel   Lauchgemüse /Safranschaum       | 26 |
| Sous vide gegarte Wachtelbrust   marinierte Cherrytomaten | 22 |

# KLEINE ERFRISCHUNG

Basilikum Sorbet / Gin

6.50

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

|  |    |
|--|----|
| Rosa gebratenes Roastbeef   Rotweinjus                                       | 52 |
| Vom runden Mocken  | 45 |
| Rindsschmorbraten an seiner Sauce  | 34 |
| Rindsfiletmedaillon   Orangen Hollandaise                                    | 56 |
| Am Stück gegarter Kalbsrücken   Morchel-Rahmsauce                            | 54 |
| 32h gegarte Kalbsschulter   grüne Pfeffersauce                               | 42 |
| Lammrücken   Knoblauchjus  | 42 |
| Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Rosapfeffer                         |    |
| Sautierte Poulet-Brust   Limetten-Rahmsauce                                  | 34 |
| „Berner Platte“ reichhaltig garniert   | 39 |
| Gefüllter Schweinshalsbraten   Apfel   Feige   Baumnüsse<br>an Calvadossauce | 36 |
| Gratinierte Schweinsfilet Medaillons   Basilikum   Mozzarella                | 40 |
| Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce   | 26 |
| Hausgemachter Hackbraten an Senfsauce  | 28 |
| Saisonales Schweins Cordonbleu   | 39 |
| Glasierte Schweinsbäckli   | 36 |

## FISCH

Vom aktuellen Angebot beraten wir Sie gerne

## VEGI

|   |             |
|---|-------------|
| Saisonaler Gemüserisotto                    | 24          |
| Hausgemachte Gemüsetätschli   Tomatenragout | 24          |
| Auswahl vom aktuellen Angebot               | siehe Karte |

## BEILAGEN

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit buntem Marktgemüse und passender Beilage

|                         |                    |              |
|-------------------------|--------------------|--------------|
| Kartoffel-Lauchgratin   | Mandel-Mohn-Reis   | Quarkspätzli |
| Kartoffel-Mousseline    | saisonaler Risotto | Tagliatelle  |
| Schnittlauch Kartoffeln | Bramata Polenta    |              |
| Pommes Frites           |                    |              |
| Kroketten               |                    |              |

Die Preise verstehen sich selbstverständlich inklusive Stärkebeilage und Gemüse.  
Gerne servieren wir Ihnen auch einen Fleischnachservice (Platte) 6.- bis 12.-

## KÄSE

Regionale Auswahl von der Käseplatte serviert mit Früchtebrot und Chutney 16

## DESSERT

|   |       |
|---|-------|
| Langnauer BIO Süssmostcrème   hausgemachte Joghurtglace | 12.50 |
| Gebrannte Creme   Caramelglace                          | 10.50 |
| Langnauer Meringue   Glace   Rahm                       | 13.50 |
| Schokoladen-Passionsfrucht Mousse   Früchte   Rahm      | 12.50 |
| Lauwarmes Schokoladen Küchlein   Früchte-Kompott        | 13.50 |
| Saisonaes Parfait   Früchte   Rahm                      | 14.50 |
| Karamell-Köpfli   Rahm                                  | 9.50  |