

gurten

PARK IM GRÜNEN

HÖCHSTER GENUSS

Kulinarik und Getränke
auf 858 Meter über Meer

Rauf aus der Stadt
gurtenpark.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Apéro-Pauschalen	3	Schlemmen im Huusbüffle.....	12
Getränkepauschalen zum Apéro	4	Raclette- und Fonduelausch	14
Menüvorschläge	5	Traditionen geniessen im	
Getränkepauschalen zum Menü	6	Restaurant Gurtners	16
Buffetvorschläge.....	8	Brunch.....	18

GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

Schaumwein.....	20	Longdrinks.....	25
Weisswein.....	20	Bier.....	25
Roséwein	22	Mineralwasser & Softdrinks	25
Rotwein	22	Heisse Getränke	26
Magnum	23	Allgemeine Informationen.....	27

Version Januar 2025 . Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MWST.

Die Angebote gelten grundsätzlich für Gruppen ab 12 Personen in einer Seminar- oder Bankettlokalität.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl mindestens 31 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

APÉRO-PAUSCHALEN

Bei unseren Apéro-Pauschalen sind ein Häppchen / Portion pro Sorte gerechnet.

«FRISCHLUFT»-APÉRO

pro Person

Zur Begrüssung auf dem Berner Hausberg
ideal für eine Apérodauer von max. 30 Minuten 19.–
ideal für eine Apérodauer von 45 Minuten 31.–

- Variante 1: Weisswein, Traubensaft Leitz «Eins-Zwei-Zero», Pinsa mit Rosmarin, Knoblauch und Oliven (vegan)
- Variante 2: Dr Schuumwy, Leitz «Eins-Zwei-Zero Sparkling» (alkoholfreier Schaumwein), Pinsa Pomodoro mit Rucola
- Variante 3 (nur im Winter buchbar): Glühwein, Punsch, heisse Marroni

APÉRO «BERN» (ideal bis 30 Minuten)

12.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas

APÉRO «ROSENGARTEN» (ideal bis 45 Minuten)

19.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Sbrinzmöckli, Antipasti-Spiessli, Okara-Bällchen mit Curry-Dip

APÉRO «ZYTGLOGGE» (ideal für 1 Stunde)

27.–

Apéro für 2 Stunden 40.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Hauswurst vom Highland-Gurten, Brot, Okara-Bällchen mit Curry-Dip, Pinsa Pomodoro mit Rucola, Sbrinzmöckli

APÉRO «GURTEN» (ideal für 1 Stunde)

33.–

Apéro für 2 Stunden 45.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Bündnerfleisch, Hauswurst vom Highland-Gurten, Okara-Bällchen mit Curry-Dip, Ziegenkäse-Tomaten-Quiche, Pinsa Pomodoro mit Rucola, Brotauswahl

Unser Tipp, falls Sie einen Apéro ohne Abendessen planen:

Ergänzen Sie den Apéro mit einer Dessertvariation.

Drei verschiedene Süßspeisen:

- Vegane Früchtecreme im Gläschen
- Mini Truffe-Schnitte
- Mini Berliner

15.–

APÉRO RICHE

62.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Bündnerfleisch, Speckpflaumen, Hauswurst vom Highland-Gurten, geräucherter Lachs auf Toast, Pinsa Pomodoro mit Rucola, Okara-Bällchen mit Curry-Dip, Brotauswahl

Rinderrippe im Glas mit Kartoffelstock, veganes Linsen-Süßkartoffel-Dal, cremiges Safranrisotto mit buntem Gemüse

Vier verschiedene Desserts: vegane Früchtecreme, veganer Schoggimousse, Mini Donuts und Creme-Schnittli

Add-Ons zu den Apéro-Pauschalen

Speckpflaume	4.50
Pinsa mit Mortadella und Pistazien	5.–
Rindstatar	7.–

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO

	pro Person 60 Minuten	pro Person für jede weitere Stunde
Einfach: Weisswein, Mineral, Orangensaft	21.–	+ 9.–
Sprudel: Prosecco, Weisswein, Mineral, Orangensaft	27.–	+ 9.–
Gurtners: dr Schuumwy, dr Wyss, Mineral, Orangensaft	35.–	+ 9.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	6.–	+ 6.–
Bier-Pauschale ohne andere Getränkepauschale	11.–	+ 9.–



MENÜVORSCHLÄGE

GORUMET-MENÜ

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Menü aus den untenstehenden Gängen zusammen.

	pro Person
6-Gang-Menü	109.–
5-Gang-Menü	99.–
4-Gang-Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)	89.–
3-Gang-Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)	76.–

Kalte Vorspeise

- Randen-Kichererbsen-Tartar mit Seftiger-Salat und Rustico-Crostini
- Cremiges Ziegenfrischkäsemousse mit rotem Linsensalat
- Duo von der Lachsforelle: Mousse und gebeizt, dazu Salatgarnitur und Alpenkräuter-Quark
- Buntgemischte Blattsalate mit getrockneten Feigen und Nüssen (Winter) oder Gemüsejulienne und Croûtons (Sommer)

Suppe

- Schafiser Weissweinsuppe mit Blätterteig-Flûte
- Brunnenkressesuppe mit Ei und Buchweizenpops
- Sommerliche Erbsen-Kaltschale mit Frischkäse und Minze
- Winterliche Marronisuppe mit Zimtschaum (auch vegan möglich)

Zwischengang

- Zitronensorbet mit Wodka
- Birnensorbet mit Williams
- Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Hauptgang

- Duo vom Poulet: Pouletbrust und Schenkelroulade Provençale mit Rosmarinjus, Serviettenknödel und saisonales Gemüsebouquet
- Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce, serviert mit Gnocchi Romaine und Gemüsebouquet
- Rinderrippe 24 Stunden niedergegart, serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef mit aromatischer Whisky-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (Aufpreis CHF 5.–)
- Schweizer Eglifilet auf Gersten-Gemüse-Riegel mit Bundkarotten und Zitronen-Thymiansauce
- Für unsere vegetarischen Gäste
 - Burrata auf Bandnuedeln und Ratatouille-Gemüse
 - Luya-Geschnetzeltes mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet*
 - Planted-Steak mit Rosmarinjus, Ofenkartoffel, veganem Sauerrahm und Gemüsebouquet*

* Diese Gerichte können vegan zubereitet werden.

Dessert

- Schoggitraum mit Waldbeeren *oder* veganes Schoggimousse mit Waldbeeren
- Tarte Tatin mit Vanilleglace
- Cream Cheesecake mit Vanillestreusel, dazu Heidelbeersorbet (Sommermonate) und Blutorangensorbet (Wintermonate)

Käse

- Kleine Käsevariation: Schangnauer Bergkäse von der Hohgant Käserei, Simmentaler Bergbleu aus der Lenk, Sidefin von der Käserei Mamishaus

3-GANG-MENÜ

49.–

Gemüsesuppe mit Croûtons und Kernen, *im Sommer auch als Kältschale möglich*

Gurtners Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Zwiebelsauce,
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

oder als vegetarische Alternative

Älplermagronen mit Käse überbacken mit Kartoffelwürfel, dazu
Schmelzzwiebeln und Apfelmus

Schoggimousse im Glas (vegetarisch u/o vegan)

3-GANG-MENÜ

63.–

Marinierte Blattsalate mit Croûtons und Kernen

Pouletschenkelroulade, Thymianjus, serviert mit Gnocchi Romaine
und Grillgemüse

oder als vegetarische Alternative

Gebratenes Planted-Steak mit Spinat, Thymianjus
serviert mit Gnocchi Romaine und Grillgemüse

Marzipan-Mohnmousse mit Heidelbeerkompott (Sommermonate)
oder Zwetschgenkompott (Wintermonate)

Add-Ons

Butter und Quark zur Brotauswahl	4.–
Friandises zum Kaffee	5.–
Nachservice	15.–
Nachservice Roastbeef	17.–

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ

	pro Person für 4 Stunden	pro Person für jede weitere Stunde
Mineralwasser, Tee und Kaffee	16.–	+ 5.–
Weisswein, Rotwein, Mineralwasser,	32.–	+ 9.–
Tee und Kaffee (Weinauswahl wird durch den Gurten definiert)		
Gurtners Hausweine: dr Wyss, dr Rot, Mineralwasser, Tee und Kaffee	45.–	+ 12.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	8.–	+ 5.–



BUFFETVORSCHLÄGE

Wir haben Ihnen verschiedenste Buffets für Ihren Event im Pavillon oder in der Schüür zusammengestellt. Buchbar ab 50 Personen.

SALATBUFFET

Pastasalat, Couscoussalat, Linsensalat, Kartoffelsalat, Randensalat, Coleslaw-Salat, saisonaler Blattsalat, Maissalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen, Karotten-Julienne, Kernenmix, Sprossen und frischer Brotauswahl

pro Person
20.–

VORSPEISENBUFFET

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Penne-Salat, Pinsa Romana Pomodoro mit Rucola, verschiedene grillierte mediterrane Gemüse, Peperoni-Julienne, Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen und frischer Brotauswahl

16.–

Erweitern Sie Ihr Vorspeisen- oder Salatbuffet zum Beispiel mit:

Antipasti	+ 6.–
Saisonaler Suppentopf	+ 5.–
Trockenfleisch- und Sbrinzmöckliplatte	+ 12.–
Rauchlachsplatte	+ 11.–
Diverse Mini Canapés (pro Stück)	+ 4.50

HAUPTSPEISENBUFFETS

Variante 1

Pouletragout mit Schafiser Rotweinsauce, vegane Hackbällchen mit Tomatensauce, Bratkartoffeln, Wurzelgemüse, Grillgemüse

42.–

Variante 2

Kalbsschulterbraten mit Kerbeljus, Geschnetzeltes «Luya» mit Pilzen, Serviettenknödel, Wurzelgemüse, buntes Bohnengemüse

51.–

Als Add-on

Fisch: Lachsforelle auf Spinat	+ 9.–
Vegan: Planted-Steak* auf Kartoffel-Lauch	+ 6.–
* Bestehend aus Soja	

Mit Live-Schneidestation:

• Grand Cru Schweinskotelett (60 g pro Person)	+ 16.–
• Entrecôte (60 g pro Person)	+ 19.–
• Rindsfilet (60 g pro Person)	+ 23.–

BUFFET MIT GRILLSPEZIALITÄTEN

65.–

Pouletschenkelsteak, Spareribs, Kalbsbratwurst, marinierte Seitan-Steaks, Grillkäse, Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben
BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf und Schnittlauchsauerrahm

Erweitern Sie Ihr Grillbuffet zum Beispiel mit:

Entrecôte (60 g pro Person)	+ 14.–
Rindsfilet vom Grill (60 g pro Person)	+ 18.–
Planted-Steak (auch nur für Anzahl Vegetarier*innen und Veganer*innen bestellbar)	+ 5.–



DESSERTBUFFET

18.–

Schoggimousse, saisonale Creme, Brownies, Apfelkuchen, Fruchtsalat, Meringue und Rahm

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet zum Beispiel mit:

Schweiz	Gebrannte Crème, Bündernusstartelettes, Crèmeschnittli, Belle-Hélène-Schnitte	+ 10.–
Italien	Panna Cotta, Tiramisù, Amaretti, Torta della Nonna	+ 8.–
Käsebuffet	Schangnauer Bergkäse von der Hohgant Käserei, Simmentaler Bergbleu aus der Lenk, Brie Sidefin von der Käserei Mamishaus, Berner Alpkäse aus dem Berner Oberland, Schafgenuss von der Käserei Hungerbühler	+ 8.–
Glace	Zwei verschiedene Sorten Glace	+ 8.–
Vegan	Cheesecake, Früchtecrème, Panna Cotta auf Mandelbasis	+ 10.–

GROSSES FESTIVALBUFFET

125.–

Asien: Glasnudelsalat, asiatische Nudelpfanne, Schweinsgeschnetzeltes mit rotem Thai Curry, Zitronengras-Reis, Gemüse Mangomousse, Limetten-Kokos-Tartelettes

Schweiz: Trockenfleisch, Karotten-Kabis-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat, Randensalat
Cervelat und Lunganighe zum selber grillieren auf der Feuerschale
Optional: Wir grillieren für Sie (80.– / Mitarbeitendenstunde)
Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte

Spanien / Portugal: Gazpacho, Chorizo, Manchego, Antipasti-Spiess, geschmorte Rindsbäckchen, Risoleekartoffeln, Grilltomaten, Räuchertofu mit Linsengemüse
Pastel de Nata, Erdbeerschnitte

Italien: Tomaten-Mozzarella-Salat, Wels mit Ofengemüse (oder Pouletschenkel-Steak), Involtini Aubergine mit Gemüsefüllung, Ravioli-Ratatouille mit Basilikum Pesto, Artischocken
Tiramisù, Torta della Nonna

KLEINES FESTIVALBUFFET

85.–

Asien: Glasnudelsalat, Tofu mit rotem Thai Curry Gemüse, Zitronengras-Reis
Mangomousse, Limetten-Kokos-Tartelettes

Schweiz: Randensalat, Karotten-Kabis-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat
Cervelat und Lunganighe zum selber grillieren auf der Feuerschale
Optional: Wir grillieren für Sie (CHF 80.– CHF / Mitarbeitendenstunde)
Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte

Spanien / Portugal: Gazpacho, Chorizo, Manchego, geschmorte Rindsbäckchen, Risoleekartoffeln, Grilltomaten
Pastel de Nata

Italien: Tomaten-Mozzarella-Salat, Ravioli Ratatouille mit Basilikum Pesto, Artischocken
Tiramisù



UNSER SCHLEMMERBUFFET IM HUUSBÜFFE

Das im 2025 umgebaute, moderne Huusbüffe bietet Ihnen eine unkomplizierte Art, Ihre Gäste mit einem grosszügigen Buffet zu verwöhnen – und dies zum besten Preis-/Leistungsverhältnis. Ab 50 Personen, jeweils Montag bis Samstag (nur abends) buchbar.

	Pro Person
SCHLEMMERBUFFET À DISCRETION	59.–
Grosse Salatauswahl mit acht angemachten Salaten, zwei Blattsalaten, zwei Dressings sowie vier Salatgarnituren	

Hauptspeisenbuffet mit zwei Fleischgerichten, zwei Stärkebeilagen, einem Pastagericht sowie einem veganen Gericht, verschiedenen Gemüsebeilagen und den Tagesrösti-Kreationen	

Süsse Dessertüberraschungen vom Buffet aus verschiedenen Torten, Schnitten und Cremen	
Inklusive allen Getränken aus dem Selbstbedienungsbereich (Mineralwasser, Süßgetränke, Wein, Bier, Kaffee und Tee)	
Zusätzlich:	
Tische eingedeckt (weisses Tischtuch, Servietten und Gedeck)	5.–
Zum Start empfehlen wir einen unserer Frischluft-Apéros ab	19.–



Salate

Gebäck

RACLETTE- UND FONDUEPLAUSCH

OUTDOOR RACLETTE

Am Lagerfeuer stehen, über die Stadt Bern blicken und dazu ein feines Raclette geniessen. Mit den überlangen Pfännchen bereiten Sie Ihr Raclette über dem offenen Feuer selbst zu und geniessen einen gelungenen Abend auf dem Berner Hausberg. Den Raclettekäse beziehen wir von regionalen Käsereien.

Raclette inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf, Essiggemüse, Zwiebeln und Dessertbuffet pro Person ab 72.–

Anstelle des Glühweins lieber Glühgin + 6.–
Nebst dem Glühwein noch Glühgin zusätzlich pro Liter 36.–

Verfeinern Sie Ihr Raclette mit verschiedenen Käsesorten und Add-Ons

Standard ist der Natur Raclettekäse der Käserei Oberriet und Raclette Pfeffer der Käserei Seiler

Raclette Knoblauch, Käserei Oberriet	2.–
Raclette Paprika, Käserei Seiler	2.–
Speckwürfel	2.–
Champignons	1.50
Portweinbirnen	4.–
Salatbuffet	14.–
Schoggibanane zum selber Grillieren	4.–

Die Toppings können nur für die gesamte Gästanzahl dazu gebucht werden.

OUTDOOR FONDUE

Dieser aussergewöhnliche Fonduelausch am offenen Feuer und unter freiem Himmel bietet Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis. Mit den überlangen Gabeln rühren Sie im grossen Kessel und geniessen die winterliche Stimmung auf dem Berner Hausberg.

- Fondu-Hausmischung inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person 72.–
- Schlossfondu, Käserei Milchplus Utzensdorf, inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person 76.–

Anstelle des Glühweins lieber Glühgin + 6.–
Nebst dem Glühwein noch Glühgin zusätzlich pro Liter 36.–

Add-On für Outdoorraclette und Outdoorfondue

Cervelat auf dem Feuer selbst grillieren	5.–
Schoggibanane zum selber Grillieren	4.–



GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT GURTNERS

Das «Gurtners» besticht durch sein nostalgisches Ambiente und bietet Ihrer Gesellschaft bei einer exklusiven Nutzung Platz für bis zu 110 Personen.

Bei einer Gruppe ab 13 Personen dürfen Sie gerne ein einheitliches Menü aus den nachfolgenden Speisen zusammenstellen. Eine À-la-carte-Bestellung ist bis max. 12 Personen möglich.

pro Plättli

APÉROPLÄTTLI «GURTNERS»

mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten

Portion für max. 3 Personen 24.–

APÉROPLÄTTLI VEGETARISCH

Grillierte Zucchetti, grillierte Aubergine, marinierte Pilze, Oliventapenade, Tomatentapenade, Hummus und Pinsa-Brot

Portion für max. 3 Personen 24.–

Bei grösseren Gruppen werden mehrere Portionen auf dem Plättli serviert.

pro Person

MITTAGSMENÜ

Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü

vegetarisch / mit Fleisch 49.–

ABENDMENÜ

Monatlich wechselndes 4-Gang-Menü

mit Fleisch 89.–

oder als 3-Gang-Menü

vegetarisch 77.–

Harmonische Weinbegleitung

mit Fleisch 76.–

vegetarisch 69.–

31.–

VORSPEISE

Saisonale Suppe

14.–

Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette zum Teilen

14.–

Gurtners saisonales Gärtli

16.–

GURTNERS KLASIKER

Kalbsvoressen nach Gurtners Rezept mit Kartoffelstock und Gemüse

39.–

Kalbsgeschnetzeltes mit Buttermüsti

41.–

Rinderrippe 24 h niedergegart mit Kartoffelstock und Gemüse

42.–

Rindsfilet (180 g) mit Kartoffelgratin und Gemüse

56.–

Regionale Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Kartoffelsalat
mit Spiegelei

26.–

+ 3.–

Älplermagronen mit Kartoffelwürfeln und Apfelmus

26.–

mit gebratenem Speck

+ 5.–

Monatlich wechselndes veganes Gericht

34.–

SÜSSES

Tagesdessert

8.–

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace

12.–

Meringues mit Gruyére Doppelrahm

12.–

Eiskaffee

10.50

Café Gourmet

15.–

Preise können aufgrund von saisonalen Kartenanpassungen variieren.



BRUNCH

Buchbar ab 50 Personen

Der Gurten ist mit fünf Brunchangeboten der grösste Brunchberg der Schweiz. Gerne können Sie das reichhaltige Brunchangebot im Pavillon oder in der Schüür auch exklusiv für Sie und Ihre Gäste buchen.

Brunch-Klassiker

Zopf, Gipfeli, Huusbrot, Urdinkelbrot, Kürbiskernbrot, Joghurt Nature, Bircher Müesli, frische Früchte, Honig, Konfitüren, Schokoladenaufstrich, Butter

Schweizer Hart- und Weichkäse Spezialitäten, regionale Fleischplatten, Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum und Limetten

Am warmen Buffet

Spiegel- und Rührei mit gebratenem Speck, Kalbscipollata, Rösti, Älplermagronen mit feinem Apfelmus. Sonntagsbraten mit Bratensauce, saisonales Gemüse

Süßes

Verschiedene Dessertkreationen unserer Patissiers

Getränke

Kaffee Tee Milch Ovomaltine heisse Schoogi Saft Mineralwasser

Preis pro Person für 4 Stunden	62.–
Preis pro Person für jede weitere Stunde	19.–
Getränkepaket mit Wein und Prosecco für 4 Stunden	15.–
Getränkepaket Gurtners: dr Schuumy, dr Wyss, dr Rot	29.–
für jede weitere Stunde	+ 8.–



GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

UNSERE EMPFEHLUNG

Dr Schuumwy, Prosecco DOP Extra Dry, Glera	75 cl	57.–
Vital - frisch - ausgewogen		
Dr Wyss, Vin de Pays Suisse	150 cl	110.–
Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner Exotische Früchte – Brotrinde – Zitrone – samtige und voluminöse Assemblage		
Dr Rot, Vin de Pays Suisse	150 cl	110.–
Gamaret, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc	150 cl	110.–
Himbeere – schwarze Kirsche – intensive Gewürze – komplexe Assemblage		

SCHAUMWEIN

FRANKREICH

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée	75 cl	91.–
Klassisch – elegant – Äpfel – Gewürze		

ITALIEN

PIEMONT

Moscato d'Asti DOCG, La Gironda	75 cl	53.–
Frisch – süß – angenehm säurebetont		

VENETIEN

Prosecco Cuvée «Grafitti» Extra Dry DOC	75 cl	55.–
Vital – frisch – ausgewogen		

WEISSWEIN

SCHWEIZ

BERN

Schafiser Chardonnay, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee	75 cl	56.–
Spritzig – mineralisch – strukturiert		

WAADT

St. Saphorin (Chasselas), Lavaux	7 dl	54.–
Ananasaroma – frisch		

WALLIS

Johannisberg l'Alizé (Sylvaner), Cave Emery	75 cl	54.–
Harmonisch – weich – exotische Früchte		
Heida Le Zéphir, Cave Emery	75 cl	60.–
Birne – reichhaltig – Zitrusfrüchte – anhaltender Abgang		

TESSIN

Merlot Ticino Bianco Antichi Poderi	75 cl	57.–
Aromatisch – intensive Zitrusnote – frisch und saftig		
Prà Bianco (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Blauburgunder Viognier) Guido Brivio	75 cl	59.–
Apfel – Zitrusdüfte – fruchtig		

FRANKREICH

LOIRETAL

Sancerre (Sauvignon Blanc), Hubert Brochard	75 cl	60.–
Frisch – trocken – fruchtig – mineralisch – blumige Note		

BURGUND

Mâcon-Bussiers Les Clos AC, Chardonnay	75 cl	56.–
Würzig – exotisch – saftig		

ITALIEN

PIEMONT

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse – Giovanni Almondo	75 cl	54.–
Elegant – harmonisch – frisch		

VENETIEN

Pinot Grigio, Riva d'Oro	75 cl	49.–
Trocken – leicht – zartes Granny-Smith-Aroma		

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Weissburgunder, Fels am Wagram, Wagram DAC Weinhof Waldschütz, Wagram	75 cl	51.–
Süsse Blüten – Zitrone – Ingwer – trocken		

ROSÉWEIN

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Blauer Zweigelt, Hof Rosé, Weinhof Waldschütz	75 cl	47.–
Leicht – fruchtig – Erdbeer – Himbeer – blumig – Kräuternote		

ROTWEIN

SCHWEIZ

BERN

Schafiser Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee	75 cl	56.–
Leicht – Beerenaroma – abgerundeter Geschmack		

WALLIS

Syrah «Les larmes d'Héraclès» AOC, Cave Emery	75 cl	60.–
Waldbeeren – interessante Pfeffernote – Balance zwischen Säure und Tannin		
Pinot Noir «Hephaistos» La Mémoire du temps AOC, Cave Emery	75 cl	65.–
Reife Beeren – würzig – harmonisch		

TESSIN

Merlot Ticino Antichi Poderi	75 cl	57.–
Elegant – rote Früchte – Veilchen – dezente Mineralik		
Merlot Prà Rosso, Guido Brivio	75 cl	58.–
Harmonisch – Waldbeeren – leichte Gewürznote – fruchtig	150 cl	105.–

ITALIEN

PIEMONT

Barbera d'Alba Barrique, Fratelli Giacosa	75 cl	56.–
Würzige Fruchtaromen – Schokoladernote – wuchtig mit Charakter		

VENEZIEN

Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella), Capitel della Crosara	75 cl	60.–
Unkompliziert – lebendig – fruchtig	150 cl	110.–

TOSKANA

Chianti Classico (Sangiovese), Borgo Scopeto	75 cl	54.–
Elegant – Weichselkirschen – herber Marzipan-Ton		

APULIEN

Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne, Cigno Moro	75 cl	67.–
Vollmundig – Kakao – Tabak – Vanille – Unterholz		

SIZILIEN

Nero d'Avola, Andrero	75 cl	52.–
Frisch – Brombeer-Cassis-Aroma – angenehme Säure		

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Blauer Zweigelt, Fels am Wagram, Wagram DAC, Weinhof Waldschütz	75 cl	53.–
Kräftig – voll, reife dunkle Beeren – Kirsche – ausgewogene Tannine		

FRANKREICH

BURGUND

Côte de Beaune AC, Pinot Noir, Joseph Drouhin	75 cl	85.–
Cassis – Zedernholz – rote Früchte		

SPANIEN

PRIORAT

Els Pics (Grenache, Carignan, Merlot, Syrah), Bodegas Mas Alta	75 cl	65.–
Brombeere – Heidelbeere – Cassis – feine Würze	150 cl	125.–

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan	75 cl	71.–
Traditionell – Vanille – rote Früchte	150 cl	142.–

RIBERA DEL DUERO

Valduero (Tempranillo), Bodegas Valduero	75 cl	75.–
Reife Waldbeeren – runde Tanninstruktur – kraftvoll		

Wir servieren ein wechselndes Weinangebot aus Grossflaschen – von Jéroboam (3 l) bis Balthazar (12 l). Gerne informieren wir Sie, aus welcher Flasche wir Ihnen zur Zeit Wein kredenzen und stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Darf es ein «Verdauerli» nach dem Essen für Sie sein?
Gerne stellen wir Ihnen Vorschläge passend für Sie zusammen.



APERITIFS & LONGDRINKS

Aperitivo Orange alkoholfrei		9.–
Aperol Spritz, Hugo		12.–
Vodka Lemon, Vodka Orange		12.–
Vodka El Tony Mate, Vodka Redbull		15.–
Mojito		15.–
Gin Tonic	ab	12.–
Bacardi Cola, Whisky Cola	ab	12.–
Ingwerer	24 % vol	2 cl 6.–
Bärner Schnuuf	20 % vol	2 cl 6.–
Tequila	38 % vol	2 cl 6.–
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.–
Whiskey Föhnsturm, Appenzell	46 % vol	4 cl 12.–

Fragen Sie uns nach unseren Gin-, Rum- und Whisky-Sorten.

BIER

Junker Bier, Brauerei Felsenau	33 cl	5.50
Bärner Müntschi, naturtrüb, Brauerei Felsenau	33 cl	6.–
Erdinger Weissbier	50 cl	8.–
Eichhof, alkoholfrei	33 cl	5.50
Eichhof Braugold 20 Liter Tank		290.–
Andere Biere auf Anfrage		

MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Henniez légère oder still	75 cl	9.–
Orangensaft	100 cl	14.–
Coca-Cola	33 cl	5.–
Coca-Cola Zero	33 cl	5.–
Rivella rot	33 cl	5.–
Rivella blau	33 cl	5.–
Apfelschorle	33 cl	5.–
El Tony Mate	33 cl	6.50
Redbull	25 cl	6.50

HEISSE GETRÄNKE

Bio-Kaffee, Bio-Espresso	5.–
Doppelter Espresso	6.–
Schale, Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltine, Caotina	5.50
Glas Milch	4.–
Tee Ronnefeld	5.–

Wir bieten vegane Milchalternativen an.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

UNSERE PARTNER

Wir arbeiten mit regionalen Partnern zusammen, damit wir sowohl qualitativ hochwertige wie auch nachhaltige Kulinarik anbieten können.

- **Mérat**, Bern
- **Highland-Gurten**, Gurten
- **Fleischgenuss**, Aegerten
- **Küng und Steiner**, Kehrsatz
- **Emmentaler Backwaren**, Biglen
- **Vom Chäser**, Worb
- **Berner Freilandeier – Hans-Rudolf Lauper**, Oberulmiz

GRUNDLAGE

Sämtliche Angebote dieser Bankettdokumentation richten sich an Gruppen ab 12 Personen.

PERSONENANZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 31 Tage (bei mehr als 30 Personen) und 14 Tage (bei weniger als 30 Personen) im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

GENERELL

Es gelten die jeweils aktuell gültigen Angebots- und Preislisten. Alle Preise sind in CHF und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

DEKLARATION

Lachsforelle Schweiz (Zucht) Rauchlachs Grossbritannien

Egli Schweiz (Zucht) Poulet Schweiz

Kalb Schweiz Schwein Schweiz

Rind Schweiz Rindsfilet Irland

Eier Schweiz Käse Schweiz

Planted-Steak produziert in der Schweiz

Luya produziert in der Schweiz

Pinsa-Brot Italien

Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Allfällige Abweichungen und übrige Deklarationen werden entsprechend vermerkt.

P.S. DER GURTEN IST EINE NACHHALTIGE WAHL FÜR IHREN EVENT!



Der Gurten – Park im Grünen setzt sich aktiv für Nachhaltigkeit ein. Deshalb ist der Betrieb seit 2022 Swissustainable zertifiziert und die Grünfläche des Gurtens seit 2017 mit dem Label der Stiftung Natur & Wirtschaft ausgezeichnet.

Verantwortungsbewusst gegenüber der Natur zu sein, bedeutet auch konsequent zu sein. Gerne geben wir einige Beispiele, wie wir uns für Nachhaltigkeit einsetzen:

BEREITSTELLUNG SEEWEG ANSTATT FLUGZEUG

Mit dem Flugzeug importiertes Gemüse verursacht einen bis zu zehn Mal höheren CO₂-Verbrauch, als Gemüse, welches auf dem Seeweg eingeführt wurde. Um die CO₂-Emissionen zu senken, verzichtet der Gurten – Park im Grünen seit 2020 auf mit dem Flugzeug importierte Lebensmittel.

GRAUWASSER

Die durchschnittliche Schweizerin und der durchschnittliche Schweizer verbrauchen täglich rund 45 Liter Trinkwasser für die Toilettenspülung. Der Gurten – Park im Grünen nutzt für einen Teil seiner Toilettenanlagen gesammeltes Regenwasser, wodurch eine grosse Menge an Trinkwasser eingespart werden kann.

MINIMIERUNG VON FOODWASTE

Durch verbesserte Einkaufsprozesse, ein effizienteres Ressourcenmanagement und Angebotsanpassungen konnte der Gurten – Park im Grünen den Foodwaste im Vergleich zum vergangenen Jahr um 47 % senken. Neu bieten wir Take-away-Menüboxen bei Buffetangeboten an, sodass die Gäste übrig gebliebene Speisen mit nach Hause nehmen können.

KEINE FOSSILEN BRENNSTOFFE

Der Gurten – Park im Grünen verzichtet auf Gemüse und Früchte, welche aus Gewächshäusern stammen, die mit fossilen Brennstoffen beheizt werden.

ERNEUERBARE ENERGIEQUELLEN

Der Gurten – Park im Grünen setzt auf erneuerbare Energiequellen. So stammt der Strom auf dem ganzen Areal zu 100 % aus Wasserkraft der Schweiz.

HEIZEN MIT HOLZSCHNITZEL

Der Gurten – Park im Grünen heizt seine Gebäude mit einer Holzschnitzelheizung. Die Verbrennung von Holz setzt gleichviel CO₂ frei, wie die Bäume im Verlauf ihres Wachstums der Atmosphäre entzogen haben. Holzenergie ist somit CO₂-neutral.