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
Getränkepauschalen zum Apéro 4
Menüvorschläge 5
Getränkepauschalen zum Menü 6
Buffetvorschläge 8
Schlemmen im Huusbüffe 12
Raclette- und Fondueplausch 14
Traditionen geniessen im Restaurant Gurtners 18
Brunch 20

GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

Schaumwein 22
Weisswein 22
Roséwein 24
Rotwein 24
Magnum 24
Longdrinks 27
Bier 27
Mineralwasser & Softdrinks 27
Heisse Getränke 28
Allgemeine Informationen 29

Version Februar 2026 | 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», Knoblauch-Pinsa mit Kräutern (vegan)
- Variante 2: Dr Schuumwy, Leitz «Eins-Zwei-Zero Sparkling» (alkoholfreier Schaumwein), Pinsa Tomate 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, Sbrinz-Rollen, Antipasti-Spiessli, Rösti-Knusper mit Kräuterquark

APÉRO «ZYTGLOGGE» (ideal für 1 Stunde) 27.–
Apéro für 2 Stunden 40.–
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Hauswurst vom Gurten-Hochlandrind, Brot, Rösti-Knusper mit Kräuterquark, Pinsa Tomate mit Rucola, Sbrinz-Rollen

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 Gurten-Hochlandrind, Rösti-Knusper mit Kräuterquark, Käsekuchen-Ecken, Pinsa Tomate 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 Gurten-Hochlandrind, geräucherter Lachs auf Toast, Pinsa Tomate mit Rucola, Rösti-Knusper mit Kräuterquark, Brotauswahl
Rinderrippe im Glas mit Kartoffelstock, veganer Gemüseeintopf mit Linsen und Treber-Chips, cremiges Safranrisotto mit Marktgemüse und Kräuterblüten
Veganes Schoggimousse, Quarkbällchen mit Zimtstaub und Crémeschnitten

Add-Ons zu den Apéro-Pauschalen

Speckpflaume	4.50
Pinsa mit Frischkäse, Dill und Rüeblilachs (auch vegan möglich)	5.–
Salzige Macarons mit Tomaten-Basilikum-Füllung	5.–
Rindstatar	7.–
Süsse Macarons als Dessertergänzung	2.50

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.–

Passende alkoholfreie Alternative ist in den Pauschalen inkludiert.

MENÜVORSCHLÄGE

GOURMET-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

- Rüebli-Tatar mit Seftiger-Salat und Rustico-Crostini
- Cremiges Frischkäsemousse mit mariniertem Linsensalat
- Duo von der Lachsforelle: Mousse und gebeizt, Marktsalat und Alpenkräuter-Quark
- Buntgemischter Blattsalat mit Gemüsejulienne, gerösteten Nüssen, Croûtons und Sprossen

Suppe

- Schafiser Weissweinsuppe mit Blätterteig-Flûte
- Brunnenkressesuppe mit Berner Freilandei und Buchweizenpops
- Seeländer Gazpacho mit Sauerrahm und Berner Alpkäseknusper
- Winterliche vegane Marronisuppe mit Zimtschaum

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 6.–)
- Gebratene Schweizer Eglifilet auf Gersten-Gemüse-Riegel mit Bundkarotten und Zitronen-Thymiansauce

Vegetarischer und veganer Hauptgang

- Burrata auf Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse und Rucola (Sommer) oder Kürbisragout, rote Zwiebeln und Kräuterseitling (Winter)
- Luya-Geschnetzeltes mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
- Planted-Steak mit Rosmarinjus, Ofenkartoffel, veganem Sauerrahm und Gemüsebouquet

Dessert

- Schoggitraum mit Waldbeeren *oder veganes Schoggimousse mit Waldbeeren*
- Apfeltartelette aus dem Ofen mit Vanilleglace (Sommer) oder Rahm-Zimtglace (Winter)
- Zitronen-Meringue-Törtchen mit Beerenkompott

Käse

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

3-GANG-MENÜ 49.–

Seftiger Champignonscrémesuppe mit Croûtons
* * *
Gurtners Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Zwiebelsauce,
knuspriger Rösti und Gemüsebouquet

oder als vegetarische Alternative
Älplermagronen mit Käse überbacken mit Kartoffelwürfel, dazu
Schmelzzwiebeln und Apfelmus
* * *
Veganes Schoggimousse im Glace mit Beeren garniert

3-GANG-MENÜ 63.–

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen
* * *
Pouletschenkelroulade, Thymianjus, serviert mit Gnocchi Romaine
und Grillgemüse

oder als vegetarische Alternative
Gebratenes Planted-Steak, Thymianjus
serviert mit Gnocchi Romaine und Grillgemüse
* * *
Créme-Catalan-Cheesecake mit Orangenkompott

Add-Ons

Salzige Macarrons mit Basilikum-Tomatenfüllung als Appetizer	5.–
Butter und Quark zur Brotauswahl	4.–
Friandises zum Kaffee	5.–
Platten-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, Tee und Kaffee (Weinauswahl wird durch den Gurten definiert)	32.–	+ 9.–
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.

pro Person

SALATBUFFET 20.–

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

VORSPEISENBUFFET 16.–

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, bunter Penne-Salat, Pinsa Tomate mit Rucola, Randen-Kichererbsen-Salat, Peperoni-Julienne, Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen und frischer Brotauswahl

Erweitern Sie Ihr Vorspeisen- oder Salatbuffet zum Beispiel mit:

Salzige Macarons mit Basilikum-Tomatenfüllung	+ 5.–
Antipasti	+ 6.–
Saisonaler Suppentopf	+ 5.–
Trockenfleischplatte und Sbrinzrollen	+ 12.–
Rauchlachsplatte	+ 11.–
Diverse Mini Canapés (pro Stück)	+ 4.50

HAUPTSPEISENBUFFETS

Variante 1 42.–

Pouletragout mit Schafiser Rotweinsauce, vegane Weizen-Soya-Bällchen mit Tomatensugo, Bratkartoffeln, Wurzelgemüse, Grillgemüse

Variante 2 51.–

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

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, 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)	+ 6.–

Auf Wunsch kann eine spezifische Portionenanzahl vorbestellt werden.

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.–
Frankreich	Süsse Macarons	+ 2.50
England	Zitronen-Meringue-Torte	+ 2.–
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, Rüebli-Kabis-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat, Randensalat Kalbsbratwurst mit grobkörnigem Senf Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte
Spanien / Portugal:	Gazpacho, Chorizo, Manchego, Antipasti-Spiess, geschmorte Rindsbäckchen, Brätlerkartoffeln, Grilltomaten, Räuchertofu mit Linsengemüse Pastel de Nata, Erdbeerschnitte
Italien:	Tomaten-Mozzarella-Salat, Wels mit Ofengemüse (oder Poulet-schenkel-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 Luganighe zum selbst grillieren auf der Feuerschale Optional: Wir grillieren für Sie (CHF 80.– CHF / Mitarbeitendenstunde) Bündernusstartelettes, Belle-Hélène-Schnitte
Spanien / Portugal:	Gazpacho, Chorizo, Manchego, geschmorte Rindsbäckchen, Brätlerkartoffeln, Grilltomaten Crema Catalana – Cheesecake
Italien:	Tomaten-Mozzarella-Salat, Ravioli Ratatouille mit Basilikum Pesto, Zucchetti-Gemüse 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, vier Salatgarnituren, zwei saisonale Suppen und salzigen Wähen

* * *

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

* * *

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.–

BUSINESS Z'MORGE

Starten Sie Ihren Seminartag in entspannter Atmosphäre und stärken Sie den Teamgeist bereits am Morgen: Mit unserem neuen Frühstücksangebot im Selbstwahlrestaurant Huusbüffe bieten wir Ihnen und Ihrem Team die Möglichkeit, den Tag gemeinsam, genussvoll und ohne Hektik zu beginnen – ob als Ergänzung zu Ihrem Seminartag oder als eigenständiges Frühstück.

Das Angebot beinhaltet eine Brotauswahl, Konfitüre, Caotina-Crème, Müesli, Früchte, Fleisch- & Käseplatte und heisse sowie kalte Getränke. Das Frühstücksbuffet steht von 8.15 bis 11.00 Uhr zur Verfügung.

Preis pro Person in Kombination mit einer Seminarpauschale	18.–
Preis pro Person zum Frühstücken	24.–

Buchbar ab 20 Personen

Salate

RACLETTE- UND FONDUEPLAUSCH AUF UNSEREN FEUERSCHALEN

OUTDOORRACLETTE

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 Racletteкäse beziehen wir von regionalen Käsereien.

Raclette inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf, Essiggemüse, Zwiebeln und Dessertbuffet pro Person		ab 72.–
Anstelle des Glühweins lieber Glüh-Gin		+ 6.–
Nebst dem Glühwein noch Glüh-Gin zusätzlich	pro Liter	36.–

Verfeinern Sie Ihr Raclette mit verschiedenen Käsesorten und Add-Ons

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

Raclette Knoblauch, Käserei Oberriet	2.–
Raclette Paprika, Käserei Seiler	2.–
Speckwürfel	2.–
Champignons	1.–
Portweinbirnen	4.–
Salatbuffet	14.–
Gewürz-Toppings: Knoblauch und Chili pro 5 Personen	2.–

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

OUTDOORFONDUE

Dieser aussergewöhnliche Fondueplausch 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.

• Fondue-Hausmischung inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person		72.–
• Schlossfondue, Käserei Milchplus Utzensdorf, inkl. Begrüssungsglühwein und Marroni, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person		76.–
Anstelle des Glühweins lieber Glüh-Gin		+ 6.–
Nebst dem Glühwein noch Glüh-Gin zusätzlich	pro Liter	36.–

Add-On für Outdoorraclette und Outdoorfondue

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

Buchbar ab 20 Personen

KULINARISCHER GENUSS IM WINTERDÖRFLI

Mit rustikalen Hütten und winterlichen Angeboten, die für Gruppen reserviert werden können, lockt das Winterdörfli auf dem Gurten. Die marktstandähnlichen Hütten bieten winterliche Kulinarik. Die Gäste machen es sich zwischen den Hütten mit funkelnden Lichtern und liebevoller Dekoration gemütlich, während Lagerfeuer und Felle für Wärme sorgen.

Die kulinarischen Angebote sind alle so ausgelegt, dass sie unter Einbezug der Gäste über dem Lagerfeuer zubereitet werden. Damit lassen sich Teambuilding und Kulinarik perfekt kombinieren.

RACLETTE-PLAUSCH

pro Person 72.–

Apéro mit heissen Marroni, Glühwein und Punsch
* * *
Suppentopf mit hausgemachter Gemüsesuppe zum selbst schöpfen
Raclette über dem Feuer mit Kartoffeln und Essiggemüse
* * *
Schokoladenbananen zum selbst grillieren

BÄRNER PLATTE

pro Person 75.–

Apéro mit heissen Marroni, Glühwein und Punsch
* * *
Berner Platte mit Sauerkraut, Kartoffeln, Speck und Saucisson über dem Feuer
Käsekuchen
* * *
Bratapfel mit Marzipanfüllung zum selbst grillieren

KESSEL-PLAUSCH

pro Person 79.–

Apéro mit heissen Marroni, Glühwein und Punsch
* * *
Rindsgulasch über dem Feuer
vegetarische Alternative: Jackfruit Pulled Pork-Gulasch über dem Feuer
Es kann nur für alle Teilnehmenden Rindsgulasch oder die vegetarische Variante gewählt werden
* * *
Birnen-Schokoladenauflauf im Töpfli über dem Grill

Mineralwasser, Glühwein und Punsch sind bei allen drei Angeboten während 4 Stunden inklusive.

Von November bis Februar, buchbar ab 18 Personen

dirt monday

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»	Portion für max. 3 Personen	24.–
mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten		
APÉROPLÄTTLI «ANTI-PASTI»	Portion für max. 3 Personen	24.–
Grillierte Zucchetti, grillierte Aubergine, marinierte Pilze, Oliventapenade, Tomatentapenade, Hummus und Pinsa-Brot		

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.–
	vegetarisch	77.–
oder als 3-Gang-Menü	mit Fleisch	76.–
	vegetarisch	69.–
Harmonische Weinbegleitung		31.–
VORSPEISE		
Saisonale Suppe		14.–
Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette zum Teilen		14.–
Gurtners saisonales Gärtli		18.–
GURTNERS KLASSIKER		
Kalbsvoressen nach Gurtners Rezept mit Kartoffelstock und Gemüse		39.–
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti		41.–
Rinderrippe 24 h niedergegart mit Kartoffelstock und Gemüse		42.–
Rindsfilet (180 g) mit Kartoffelgratin und Gemüse		56.–
Regionale Rindsbratwurst nach Hausrezept mit Kartoffelsalat		26.–
mit Spiegelei		+ 3.–
Älplermagronen mit Kartoffelwürfeln und Apfelmus		26.–
mit gebratenem Speck		+ 5.–
Saisonal wechselndes veganes Gericht		34.–
SÜSSES		
Tagesdessert		8.–
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace		12.–
Meringues mit Greyerzer Doppelrahm		12.–
Eiskaffee		10.50

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
Ankezopf, Gipfeli-Auswahl, Huusbrot, Urdinkelbrot, Sauerteigbrot, Joghurt Nature, Birchermüesli, frische Früchte, Honig, Konfitüren, Schokoladenaufstrich, Butter

Regionale Schweizer Hart- und Weichkäse Spezialitäten, verschiedene 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 Schoggi, 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
Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner 150 cl 110.–
Exotische Früchte – Brotrinde – samtige und voluminöse Assemblage

Dr Rot, Vin de Pays Suisse
Gamaret, Cabernet Sauvignon und Cabarnet Franc 150 cl 110.–
Himbeere – schwarze Kirsche – komplexe Assemblage

SCHAUMWEIN

FRANKREICH

CHAMPAGNE

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

ITALIEN

PIEMONT

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

VENETIEN

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

WEISSWEIN

SCHWEIZ

BERN

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

WAADT

St. Saphorin (Chasselas), Lavaux AOC 70 cl 54.–
Ausgewogen – blumig – Honignoten

WALLIS

Johannisberg l'Alizé AOC, Cave Emery 75 cl 54.–
Harmonisch – weich – exotische Früchte

Heida Le Zéphir AOC, Cave Emery 75 cl 60.–
Birne – reichhaltig – anhaltender Abgang

TESSIN

ANTP Antichi Poderi Bianco di Merlot DOC, Castello di Cantone 75 cl 57.–
Aromatisch – intensive Zitrusnote – frisch und saftig

Prà Bianco DOC (Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Johanniter), Guido Brivio 75 cl 59.–
Apfel – Zitrusdüfte – fruchtig

FRANKREICH

LOIRETAL

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

BURGUND

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

ITALIEN

PIEMONT

Monferrato Bianco DOC Il QUARDETTO (Chardonnay, Savignon Blanc, Arneis und Cortese), Preli 75 cl 55.–
Elegant – florale Note – feine Mineralität

VENETIEN

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

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

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

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

Rosé AOC (Pinot Noir), Jürg Obrecht 75 cl 55.–
Lebhaft – fruchtig – feinherb

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Hof Rosé DAC (Blauer Zweigelt), Weinhof Waldschütz 75 cl 47.–
Leicht – fruchtig – blumig

ROTWEIN

SCHWEIZ

BERN

BIO **Schafiser Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee AOC** 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

ANTP Antichi Poderi DOC (Merlot), Castello di Cantone 75 cl 57.–
Elegant – rote Früchte – dezente Mineralik

Merlot Prà Rosso DOC, Guido Brivio 75 cl 58.–
Harmonisch – leichte Gewürznote – fruchtig 150 cl 105.–

ITALIEN

PIEMONT

Barbera d' Asti DOCG TERRA ALTA, Preli 75 cl 56.–
Dunkle Beeren – eingebundene Säure – sanfte Tannin

VENEZIEN

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

TOSKANA

Chianti Classico DOCG (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 – Unterholz - schwarze Kirschen

SIZILIEN

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

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

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

FRANKREICH

BURGUND

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

SPANIEN

PRIORAT

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

RIOJA

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

SARDON DE DUERO

Seleccion Especial VDT (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon), 75 cl 77.–
Abadia Retuerta
Würzig - schwarze Beeren - 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.

APERITIFS

Aperitivo Orange, alkoholfrei			9.–
Aperol Spritz, Hugo			12.–

LONGDRINKS & SHOTS

Vodka Lemon, Vodka Orange			12.–
Vodka El Tony Mate, Vodka Redbull			15.–
Mojito			16.–
Gin Tonic		ab	12.–
Bacardi Cola, Whisky Cola, Moscow Mule		ab	12.–
Ingwerer	24 % vol	2 cl	6.–
Aarewasser	16 % vol	2 cl	6.–
Tequila	38 % vol	2 cl	6.–

DIGESTIFS

Barolo Chinato	16.5 % vol	4 cl	12.–
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.–
Whisky Föhnsturm, Appenzell	46 % vol	4 cl	12.–
Schweizer Heuschnaps	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

Wasser still oder mit Kohlensäure	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.–

Gerne bieten wir Haferdrink als Milchalternative 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**, Niederwangen
- **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 Swisstainable 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 CO_2-Verbrauch, als Gemüse, welches auf dem Seeweg eingeführt wurde. Um die CO_2-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 CO_2 frei, wie die Bäume im Verlauf ihres Wachstums der Atmosphäre entzogen haben. Holzenergie ist somit CO_2-neutral.

Gurten – Park im Grünen, CH 3084 Wabern, T +41 31 970 33 33, info@gurtenpark.ch, gurtenpark.ch