

gurten

PARK IM GRÜNEN

HÖCHSTER GENUSS

Kulinarik und Getränke
auf 858 Meter über Meer

Rauf aus der Stadt
gurtenpark.ch

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 Fruchtecreme, 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.–





GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT GURTNER

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.

APÉROPLÄTTLI «GURTNERS» pro Plättli
mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten Portion für max. 3 Personen 24.–

APÉROPLÄTTLI VEGETARISCH 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.

MITTAGSMENÜ pro Person
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	16.–

GURTNERS KLASSEK	
Kalbsvorenna nach Gurtners Rezept mit Kartoffelstock und Gemüse	39.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrosti	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 mit gebratenem Speck	26.- + 5.-
Monatlich wechselndes veganes Gericht	34.-

SÜSSES	
Tagesdessert	8.-
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace	12.-
Meringues mit Greyerzer Doppelrahm	12.-
Eiskaffee	10.50
Café Gourmet	15.-

Preise können aufgrund von saisonalen Kartenanpassungen variieren.



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		
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.–
BIO 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 – Schokoladennote – 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.