

LE SOMMET DES SAVEURS

Art culinaire et boissons
à 858 mètres d'altitude

S'évader de la ville
gurtenpark.ch

SOMMAIRE

ART CULINAIRE À 858 M D'ALTITUDE

Forfaits apéritifs.....	3	Se régaler au Huusbüffe	12
Forfaits boissons pour l'apéritif.....	4	Fondues et raclettes.....	14
Propositions de menus.....	5	Traditions culinaires au	
Forfaits boissons pour les menus	6	restaurant Gurtner.....	16
Propositions de buffet.....	8	Brunch.....	18

LES BOISSONS À 858 M D'ALTITUDE

Vin mousseux.....	20	Longdrinks.....	25
Vin blanc.....	20	Bière.....	25
Vin rosé.....	22	Eau minérale et	
Vin rouge.....	22	boissons sans alcool.....	25
Magnum.....	23	Boissons chaudes.....	26
		Informations générales.....	27

Version janvier 2025. Sous réserve de modifications de prix et d'offres.

Tous les prix s'entendent en CHF, 8,1 % de TVA incluse.

Les offres sont en principe valables pour les groupes à partir de 12 personnes
dans une salle de séminaire ou de banquet.

Veuillez également tenir compte de nos Conditions générales.

ART CULINAIRE À 858 MÈTRES D'ALTITUDE

Afin que nous puissions préparer votre événement de manière optimale, nous vous prions de nous communiquer votre choix au moins 31 jours à l'avance. Le nombre de personnes annoncées sert de base de calcul pour la facturation.

FORFAITS APÉRITIFS

Pour nos forfaits apéritifs, nous comptons un amuse-bouche / une portion par sorte.

APÉRITIF GRAND AIR

par personne

Pour l'accueil de vos convives sur la montagne bernoise

idéal pour un apéritif d'une durée de max. 30 minutes 19.—

idéal pour un apéritif d'une durée de max 45 minutes 31.—

– Variante 1: vin blanc, jus de raisin Leitz «Eins-Zwei-Zero»,
pinsa au romarin, ail et olives (végane)

– Variante 2: Dr Schuumwy, Leitz «Eins-Zwei-Zero Sparkling» (vin mousseux
sans alcool), pinsa pomodoro à la roquette

– Variante 3 (en hiver uniquement): vin chaud, punch, marrons chauds

APÉRITIF BERNE (idéal jusqu'à 30 minutes)

12.—

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes
en verrine

APÉRITIF JARDIN DE ROSES (idéal jusqu'à 45 minutes)

19.—

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes
en verrine, cubes de Sbrinz, brochettes d'antipasti, boulettes d'okara avec
dip au curry

APÉRITIF ZYTGLOGGE (idéal pour 1 heure)

27.—

Apéritif de 2 heures

40.—

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes
en verrine, saucisse maison du Highland-Gurten, pain, boulettes d'okara
avec dip au curry, pinsa pomodoro avec roquette, cubes de Sbrinz

APÉRITIF GURTEN (idéal pour 1 heure)

33.—

Apéritif de 2 heures

45.—

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes
en verrine, viande séchée des Grisons, saucisse maison du Highland-Gurten,
boulettes d'okara avec dip au curry, quiche chèvre-tomate, pinsa pomodoro
avec roquette, sélection de pains

Notre conseil si vous prévoyez un apéritif sans repas du soir:
agrémentez votre apéritif d'une variation de desserts.

Trois mets sucrés différents:

- Crème de fruits végane en verrine
- Tranches de truffe en chocolat en mignardise
- Mini-boules de Berlin

15.—

APÉRITIF DÎNATOIRE

62.—

Rouleaux de pâte feuilletée de l'Emmental, olives marinées, dip de légumes en verrine, viande séchée des Grisons, pruneaux enrobés de lard, saucisse maison du Highland-Gurten, toasts de saumon fumé, pinsa pomodoro à la roquette, boulettes d'okara avec dip au curry, sélection de pains
Côte de bœuf en verrine avec purée de pommes de terre, dahl végétarien de lentilles et patates douces, risotto crémeux au safran avec légumes colorés
Quatre desserts différents: crème de fruits végétarienne, mousse au chocolat végétarienne, donuts et mille-feuille en mignardise

Petits plus pour les forfaits apéritifs

Pruneau enrobé de lard	4.50
Pinsa à la mortadelle et aux pistaches	5.—
Tartare de bœuf	7.—

FORFAITS BOISSONS POUR L'APÉRITIF

	par personne 60 minutes	par personne pour chaque heure supplémentaire
Non gazéifié: vin blanc, eau minérale, jus d'orange	21.—	+ 9.—
Gazéifié: prosecco, vin blanc, eau minérale, jus d'orange	27.—	+ 9.—
Gurtners: Dr Schuumwy, Dr Wyss, eau minérale, jus d'orange	35.—	+ 9.—
Supplément bière, en plus des forfaits boissons	6.—	+ 6.—
Forfait bière sans autre forfait boissons	11.—	+ 9.—



PROPOSITIONS DE MENUS

MENU GOURMET

Composez le menu de votre choix à partir des plats ci-dessous. par personne

Menu à 6 plats 109.–

Menu à 5 plats 99.–

Menu à 4 plats (entrée froide, soupe, plat principal, dessert) 89.–

Menu à 3 plats (entrée froide ou soupe, plat principal et dessert) 76.–

Entrée froide

- Tartare de betteraves et de pois chiches avec salade de Seftigen et crostini
- Mousse de fromage de chèvre frais avec salade de lentilles corail
- Duo de truites saumonées: mousse et marinade, avec salade et séré aux herbes alpines
- Salade verte panachée, accompagnée de figues sèches et de noix (hiver) ou julienne de légumes et croûtons (été)

Soupe

- Soupe au vin blanc de Schafiser avec flûte en pâte feuilletée
- Soupe de cresson de fontaine avec œuf et boules de sarrasin
- Soupe froide estivale aux petits pois, fromage frais et menthe
- Soupe hivernale aux marrons avec mousse à la cannelle (également disponible en version végétane)

Intermède

- Sorbet au citron avec vodka
- Sorbet à la poire avec eau-de-vie à la poire William
- Sorbet à la quetsche avec Vieille Prune

Plat principal

- Duo de poulet: poitrine de poulet et roulade de cuisse à la provençale avec jus au romarin, quenelles en serviette et bouquet de légumes de saison
- Rôti de veau à la crème aux morilles, servi avec des gnocchi à la romaine et un bouquet de légumes
- Côte de bœuf cuite à basse température pendant 24 heures, servie avec de la purée de pommes de terre et des légumes de saison
- Rosbif rosé avec une sauce aromatique au whisky, servi avec un gratin de pommes de terre et des légumes de saison (supplément de CHF 5.–)
- Filet de perche suisse sur tranche d'orge et de légumes, accompagné de carottes en botte et d'une sauce thym-citron
- Pour les personnes végétariennes
 - Burrata sur lit de tagliatelles et légumes à ratatouille
 - Émincé Luya avec sauce aux herbes, pommes de terre sautées et bouquet de légumes*
 - Steak planté avec jus au romarin, pommes de terre au four, crème aigre végétane et bouquet de légumes*

* Ces plats peuvent être préparés en version végétane.

Dessert

- Rêve de chocolat aux baies des bois *ou mousse au chocolat végétane aux baies des bois*
- Tarte Tatin et glace à la vanille
- Cheesecake crémeux avec crumble à la vanille, servi avec un sorbet aux myrtilles (mois d'été) ou un sorbet à l'orange sanguine (mois d'hiver)

Fromage

- Petite sélection de fromages: fromage de montagne de Schangnau de la fromagerie Hohgant, bleu de la Lenk dans le Simmental, Sidefin de la fromagerie Mamishaus

MENU À 3 PLATS

49.—

Soupe de légumes avec croûtons et graines, *peut également être servie froide en été*

* * *

Saucisse à rôtir de bœuf du Gurtner selon notre recette maison avec sauce aux oignons, pommes de terre sautées et bouquet de légumes

ou variante végétarienne

Macaroni du chalet gratinés au fromage avec dés de pommes de terre, accompagnés d'oignons fondants et de compote de pommes

* * *

Mousse au chocolat en verrine (végétarienne et/ou végane)

MENU À 3 PLATS

63.—

Salade verte marinée, accompagnée de croûtons et de graines

* * *

Roulade de cuisse de poulet, jus au thym, servie avec des gnocchi à la romaine et des légumes grillés

ou variante végétarienne

Steak planté grillé aux épinards, jus au thym, servi avec des gnocchi à la romaine et des légumes grillés

* * *

Mousse de pavot au massepain avec compote de myrtilles (mois d'été) ou de pruneaux (mois d'hiver)

Les petits plus

Beurre et séré pour accompagner la sélection de pains	4.—
Friandises servies avec le café	5.—
Deuxième service	15.—
Deuxième service de rosbif	17.—

FORFAITS BOISSONS AVEC LE MENU

	par personne pendant 4 heures	par personne pour chaque heure supplémentaire
Eau minérale, thé ou tisane et café	16.—	+ 5.—
Vin blanc, vin rouge, eau minérale, Thé et café (le choix des vins est effectué par le Gurten)	32.—	+ 9.—
Vins maison du Gurtner: Dr Wyss, Dr Rot, Eau minérale, thé ou infusion et café	45.—	+ 12.—
Supplément bière, en plus des forfaits boissons	8.—	+ 5.—



PROPOSITIONS DE BUFFET

Nous avons composé pour vous une déclinaison de buffets variés pour votre événement au Pavillon ou au Schüür. Réservation possible à partir de 50 personnes.

par personne

BUFFET DE SALADES

20.—

Salade de pâtes, salade de couscous, salade de lentilles, salade de pommes de terre, salade de betteraves, salade coleslaw, salade verte de saison, salade de maïs avec deux sauces à salade différentes, julienne de carottes, méli-mélo de graines, pousses et sélection de pains frais

BUFFET D'ENTRÉES

16.—

Salade de tomates et mozzarella au basilic, salade de penne, pinsa romana pomodoro à la roquette, divers légumes méditerranéens grillés, julienne de poivrons, salade verte avec deux sauces à salade différentes et une sélection de pains frais

Complétez votre buffet d'entrées ou de salades, par exemple:

Antipasti	+ 6.—
Marmite de soupe de saison	+ 5.—
Assiette de viande séchée et éclats de Sbrinz	+ 12.—
Plateau de saumon fumé	+ 11.—
Divers canapés miniatures (la pièce)	+ 4.50

BUFFETS DE PLATS PRINCIPAUX

Variante 1

42.—

Ragoût de poulet avec sauce au vin rouge de Schafiser, boulettes de viande hachée véganes à la sauce tomate, pommes de terre sautées, légumes-racines, légumes grillés

Variante 2

51.—

Rôti d'épaule de veau au jus de cerfeuil, émincé Luya aux champignons, quenelles en serviette, légumes-racines, méli-mélo de haricots

Les petits plus

Poisson: truite saumonée sur lit d'épinards	+ 9.—
Végane: steak planted* sur son lit de poireaux et pommes de terre	+ 6.—

* À base de soja

Avec station de découpe en direct:

• Côtelette de porc Grand Cru (60 g par personne)	+ 16.—
• Entrecôte (60 g par personne)	+ 19.—
• Filet de bœuf (60 g par personne)	+ 23.—

BUFFET DE GRILLADES

65.—

Steak de cuisse de poulet, travers de porc, saucisse de veau, steaks de seitan marinés, fromage grillé, pommes de terre en papillote, légumes grillés, épis de maïs Sauce BBQ, ketchup, mayonnaise, moutarde et crème fraîche à la ciboulette

Complétez votre buffet de grillades, par exemple:

Entrecôte (60 g par personne)	+ 14.—
Filet de bœuf grillé (60 g par personne)	+ 18.—
Steak planted (peut aussi n'être commandé que pour le nombre de personnes végétariennes et véganes présentes)	+ 5.—



BUFFET DE DESSERTS

18.—

Mousse au chocolat, crème de saison, brownies, tarte aux pommes, salade de fruits, meringue et crème

Complétez votre buffet de desserts, par exemple :

Suisse	Crème brûlée, tartelettes aux noix des Grisons, mille-feuille en mignardise, tranches Belle Hélène	+ 10.—
Italie	Panna cotta, tiramisù, amaretti, torta della nonna	+ 8.—
Buffet de fromages	Fromage de montagne de Schangnau de la fromagerie Hohgant, bleu de la Lenk dans le Simmental, brie Sidefin de la fromagerie Mamishaus, berner alpkäse de l'Oberland bernois, Schafgenuss de la fromagerie Hungerbühler	+ 8.—
Glace	Deux sortes de glaces différentes	+ 8.—
Végane	Cheesecake, crème de fruits, panna cotta à base d'amandes	+ 10.—

GRAND BUFFET DE SPÉCIALITÉS

125.—

Asie:	Salade de vermicelles chinois, poêlée de nouilles asiatique, émincé de porc au curry rouge thaïlandais, riz à la citronnelle, légumes
	Mousse de mangue, tartelettes au citron vert et à la noix de coco
Suisse:	Viande séchée, salade de carottes et de choux, salade de pommes de terre et de concombres, salade de betteraves
	Cervelas et luganighe à griller soi-même sur le brasero
	En option: nous nous chargeons des grillades pour vous (CHF 80.— / heure de personnel)
	Tartelettes aux noix des Grisons, tranches Belle-Hélène
Espagne/ Portugal:	Gazpacho, chorizo, manchego, brochettes d'antipasti, Jambon de bœuf braisé, pommes de terre rissolées, tomates grillées, tofu fumé avec lentilles
	Pastel de nata, tranche aux fraises
Italie:	Salade de tomates et mozzarella, poisson-chat avec légumes au four (ou steak de cuisse de poulet), involtini d'aubergines farcis aux légumes, ravioli à la ratatouille avec pesto de basilic, artichauts
	Tiramisù, torta della nonna

PETIT BUFFET DE SPÉCIALITÉS

85.—

Asie:	Salade de vermicelles chinois, tofu au légumes avec curry rouge thaïlandais, riz à la citronnelle
	Mousse de mangue, tartelettes au citron vert et à la noix de coco
Suisse:	Salade de betterave rouge, salade de carottes et de choux, salade de pommes de terre et de concombres
	Cervelas et luganighe à griller soi-même sur le brasero
	En option: nous nous chargeons des grillades pour vous (CHF 80.— / heure de personnel)
	Tartelettes aux noix des Grisons, tranches Belle Hélène
Espagne/ Portugal:	Gazpacho, chorizo, manchego, jambon de bœuf braisés, Pommes de terre rissolées, tomates grillées
	Pastel de nata
Italie:	Salade de tomates et mozzarella, ravioli à la ratatouille avec pesto de basilic, artichauts
	Tiramisù



NOTRE BUFFET GOURMAND AU HUUSBÜFFE

Rénové en 2025, le Huusbüffe est un lieu moderne où régaler vos convives en toute simplicité avec un buffet généreux – et ce, au meilleur rapport qualité/prix. Réservation possible à compter de 50 personnes, du lundi au samedi (uniquement le soir).

BUFFET GOURMET À DISCRÉTION

Par personne

59.—

Grand choix de salades avec huit salades assaisonnées, deux salades vertes, deux sauces ainsi que quatre garnitures de salades

* * *

Buffet de plats principaux avec deux plats de viande, deux plats de féculents, un plat de pâtes ainsi qu'un plat végétarien, différentes garnitures de légumes et les créations de rösti du jour

* * *

Desserts surprise du buffet composés de différents gâteaux, tranches et crèmes

Y compris toutes les boissons proposées en libre-service (eau minérale, boissons sucrées, vin, bière, café et thé ou tisane)

En supplément:

tables dressées (nappe blanche, serviettes et couverts)

5.—

En préambule, nous vous recommandons l'un de nos apéritifs Grand air, à partir de 19.—



Salate

Gebäck

FONDUES ET RACLETTES

RACLETTE EN PLEIN AIR

Se réunir autour d'un feu de camp, admirer la ville de Berne et savourer une excellente raclette. Grâce aux poêlons surdimensionnés, vous préparez vous-même votre raclette au-dessus du feu et profitez d'une soirée réussie sur la montagne bernoise. Nous nous procurons notre fromage à raclette auprès de fromageries régionales.

Raclette, y compris vin chaud de bienvenue et marrons, marmite de soupe, légumes au vinaigre, oignons et buffet de desserts, par personne à partir de 72.—

Gin chaud au lieu de vin chaud + 6.—
Gin chaud en plus du vin chaud 36.— le litre

Agrémentez votre raclette de différentes variétés de fromages et de petits plus

Le fromage standard proposé est la raclette nature de la fromagerie Oberriet et la raclette au poivre de la fromagerie Seiler

Raclette à l'ail, fromagerie Oberriet	2.—
Raclette au paprika, fromagerie Seiler	2.—
Lardons	2.—
Champignons	1.50
Poires au porto	4.—
Buffet de salades	14.—
Banane au chocolat à griller soi-même	4.—

Les petits plus ne peuvent être réservés que pour le nombre total de convives.

FONDUE EN PLEIN AIR

Cette fondue exceptionnelle devant un foyer ouvert et sous le ciel étoilé restera gravée dans votre mémoire et celle de vos convives. Plongez votre fourchette dans le grand caquelon tout en profitant de l'ambiance hivernale sur la montagne bernoise.

- Mélange à fondue maison, y compris vin chaud de bienvenue et marrons, marmite de soupe et buffet de desserts, par personne 72.—
- Fondue du château, fromagerie Milchplus Utzensdorf, y compris vin chaud de bienvenue et marrons, marmite de soupe et buffet de desserts, par personne 76.—

Gin chaud au lieu de vin chaud + 6.—
Gin chaud en plus du vin chaud 36.— le litre

Petits plus pour fondues et raclettes en plein air

Griller soi-même le cervelas sur le feu	5.—
Banane au chocolat à griller soi-même	4.—



DE BONS PLATS PRÉPARÉS AVEC AMOUR AU RESTAURANT GURTNERS

Le Gurtner's saura vous séduire avec son ambiance nostalgique et offre à votre groupe de la place pour 110 personnes maximum en cas d'utilisation exclusive.

Pour un groupe à partir de 13 personnes, vous pouvez composer un menu unique à partir des suggestions suivantes. La commande à la carte n'est possible que pour 12 personnes maximum.

par plateau

PLATEAU APÉRITIF GURTNERS Portion pour 3 personnes max. 24.—
garni de délicieuses spécialités de fromage et de viande

PLATEAU APÉRITIF VÉGÉTARIEN Portion pour 3 personnes max. 24.—
Courgettes grillées, aubergines grillées, champignons marinés, tapenade d'olives, tapenade de tomates, houmous et pinsa

Pour les groupes plus importants, plusieurs portions sont servies sur le plateau.

par personne

MENU DE MIDI

Menu à 3 plats, qui change chaque semaine végétarien / avec viande 49.—

MENU DU SOIR

Menu à 4 plats, qui change chaque mois végétarien 77.— / avec viande 89.—
ou bien menu à 3 plats végétarien 69.— / avec viande 76.—
Accords harmonieux avec les vins 31.—

ENTRÉE

Soupe de saison 14.—
Bol de salade avec vinaigrette au sapin rouge à partager 14.—
Jardin de saison du Gurtner's 16.—

LES CLASSIQUES DU GURTNERS

Ragoût de veau façon Gurtner's avec purée de pommes de terre et légumes 39.—
Émincé de veau avec rösti au beurre 41.—
Côte de bœuf cuite à basse température pendant 24 h avec purée de pommes de terre et légumes 42.—
Filet de bœuf (180 g) avec gratin de pommes de terre et légumes 56.—
Saucisse à rôtir de bœuf régionale selon la recette maison avec salade de pommes de terre 26.—
avec œuf au plat + 3.—
Macaronis du chalet avec dés de pommes de terre et compote de pommes 26.—
avec du lard grillé + 5.—
Plat végane qui change chaque mois 34.—

DESSERTS

Dessert du jour 8.—
Tarte aux pommes tiède avec glace à la vanille 12.—
Meringues avec double crème de la Gruyère 12.—
Café glacé 10.50
Café gourmand 15.—

Les prix peuvent varier en fonction des adaptations saisonnières de la carte.



BRUNCH

Réservation possible à partir de 50 personnes

Avec sa carte de 5 brunchs, le Gurten offre le plus grand choix de brunchs de Suisse. Vous pouvez également réserver en exclusivité le Pavillon ou le Schüür afin de vous régaler avec vos convives autour de nos délicieux brunchs.

Brunch classique

Tresse, croissants, pain maison, pain d'épeautre à l'ancienne, pain aux graines de courge, yogourt nature, birchermüesli, fruits frais, miel, confitures, pâte à tartiner au chocolat, beurre

Spécialités suisses de fromages à pâte dure et molle, plateaux de viande régionaux, plateau de saumon fumé avec mousse au raifort et citron vert

Buffet chaud

Œufs brouillés et œufs sur le plat avec du lard rôti, chipolata de veau, rösti, macaronis du chalet avec compote de pommes, rôti du dimanche avec sa sauce, légumes de saison

Desserts

Différentes créations préparées par notre pâtissier

Boissons

Café, thé ou tisane, lait, Ovomaltine, chocolat chaud, jus, eau minérale

Prix par personne pendant 4 heures	62.—
Prix par personne pour chaque heure supplémentaire	19.—
Forfait boissons avec vin et prosecco pour 4 heures	15.—
Forfait boissons du Gurtners: Dr Schuumy, Dr Wyss, Dr Rot	29.—
Pour chaque heure supplémentaire	+ 8.—



LES BOISSONS À 858 MÈTRES D'ALTITUDE

NOTRE RECOMMANDATION

Dr Schuumwy, Prosecco DOP Extra Dry, Glera 75 cl 57.—
Vivant – frais – équilibré

Dr Wyss, vin de pays suisse
Chardonnay, pinot blanc, riesling-sylvaner 150 cl 110.—
Fruits exotiques – croûte de pain – citron – assemblage velouté et corpulent

Dr Rot, vin de pays suisse
Gamaret, cabernet sauvignon et cabernet franc 150 cl 110.—
Framboise – cerise noire – épices intenses – assemblage complexe

VIN MOUSSEUX

FRANCE

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée 75 cl 91.—
Classique – élégant – légers arômes de pomme

ITALIE

PIÉMONT

Moscato d'Asti DOCG, La Gironda 75 cl 53.—
Frais – doux – agréables notes d'acidité

VÉNÉTIE

Prosecco Cuvée Grafitti Extra Dry DOC 75 cl 55.—
Vivant – frais – équilibré

VINS BLANCS

SUISSE

BERNE



Chardonnay Schafiser, vignoble de la ville de Berne, lac de Bienne 75 cl 56.—
Pétillant – minéral – structuré

VAUD

St-Saphorin (chasselas), Lavaux	70 cl	54.–
Arôme d'ananas – frais		

VALAIS

Johannisberg l'Alizé (sylvaner), Cave Emery	75 cl	54.–
Harmonieux – doux – fruits exotiques		

Heida Le Zéphir, Cave Emery	75 cl	60.–
Poire – généreux – agrumes – finale persistante		

TESSIN

Merlot Ticino Bianco Antichi Poderi	75 cl	57.–
Aromatique – note intense d'agrumes – frais et juteux		

Prà Bianco (chardonnay, sauvignon blanc, sémillon, pinot noir Viognier) Guido Brivio	75 cl	59.–
Pomme – arômes d'agrumes – fruité		

FRANCE

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre (sauvignon blanc), Hubert Brochard	75 cl	60.–
Frais – sec – fruité – minéral – notes fleuries		

BOURGOGNE

Mâcon-Bussiers Les Clos AC, chardonnay	75 cl	56.–
Épicé – exotique – juteux		

ITALIE

PIÉMONT

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse – Giovanni Almondo	75 cl	54.–
Élégant – harmonieux – frais		

VÉNÉTIE

Pinot Grigio, Riva d'Oro	75 cl	49.–
Sec – léger – arôme délicat de Granny-Smith		

AUTRICHE

BASSE-AUTRICHE

Pinot blanc, Fels am Wagram, Wagram DAC domaine viticole Waldschütz, Wagram	75 cl	51.–
Fleurs sucrées – citron – gingembre – sec		

VINS ROSÉS

AUTRICHE

BASSE-AUTRICHE

Blauer Zweigelt, Hof Rosé, domaine viticole Waldschütz 75 cl 47.—
Léger – fruité – fraise – framboise – floral – note d’herbes aromatiques

VINS ROUGES

SUISSE

BERNE



Pinot noir Schafiser, vignoble de la ville de Berne, lac de Bienne 75 cl 56.—
Léger – arôme de baies – rond en bouche

VALAIS

Syrah Les larmes d'Héraclès AOC, Cave Emery 75 cl 60.—
Baies des bois – note poivrée subtile – équilibre entre acidité et tanins

Pinot Noir Hephaistos La Mémoire du temps AOC, Cave Emery 75 cl 65.—
Baies mûres – épicé – harmonieux

TESSIN

Merlot Ticino Antichi Poderi 75 cl 57.—
Élégant – fruits rouges – violette – minéralité discrète

Merlot Prà Rosso, Guido Brivio 75 cl 58.—
Harmonieux – baies des bois – légère note d'épices – fruité 150 cl 105.—

ITALIE

PIÉMONT

Barbera d'Alba Barrique, Fratelli Giacosa 75 cl 56.—
Arômes intenses de fruits – notes chocolatées – puissant avec du caractère

VÉNÉTIE

**Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella),
Capitel della Crosara** 75 cl 60.—
150 cl 110.—
Simple – vivant – fruité

TOSCANE

Chianti Classico (Sangiovese), Borgo Scopeto 75 cl 54.—
Élégant – griottes – notes de massepain amer

POUILLES

Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne, Cigno Moro	75 cl	67.—
Corsé – cacao – tabac – vanille – sous-bois		

SICILE

Nero d'Avola, Andrero	75 cl	52.—
Frais – arômes de mûres et de cassis – agréable acidité		

AUTRICHE

BASSE-AUTRICHE

Blauer Zweigelt, Fels am Wagram, Wagram DAC, domaine viticole Waldschütz	75 cl	53.—
Puissant – corsé, baies noires mûres – cerise – tanins équilibrés		

FRANCE

BOURGOGNE

Côte de Beaune AC, pinot noir, Joseph Drouhin	75 cl	85.—
Cassis – bois de cèdre – fruits rouges		

ESPAGNE

PRIORAT

Els Pics (Grenache, Carignan, Merlot, Syrah), Bodegas Mas Alta	75 cl	65.—
Mûre – myrtille – cassis – épices fines	150 cl	125.—

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan	75 cl	71.—
Traditionnel – vanille – fruits rouges	150 cl	142.—

RIBERA DEL DUERO

Valduero (Tempranillo), Bodegas Valduero	75 cl	75.—
Baies des bois mûres – structure tannique en rondeur – puissant		

Nous servons une offre variée de vins en grandes bouteilles, du Jéroboam (3 l) au Balthazar (12 l). Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les vins que nous proposons et établirons une offre pour vous.

Souhaitez-vous un digestif après le repas?

Nous vous présentons volontiers des propositions adaptées à vos souhaits.



APÉRITIFS ET LONGDRINKS

Aperitivo Orange sans alcool			9.—
Apérol Spritz, Hugo			12.—
Vodka Lemon, vodka orange			12.—
Vodka El Tony Mate, vodka Redbull			15.—
Mojito			15.—
Gin Tonic		dès	12.—
Bacardi coca, whisky coca		dès	12.—
Ingwerer (liqueur pomme gingembre)	24 % vol.	2 cl	6.—
Bärner Schnuuf (liqueur à la menthe)	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.—

Demandez-nous nos variétés de gin, rhum et whisky.

BIÈRE

Junker Bier, brasserie Felsenau	33 cl	5.50
Bärner Müntschi, non filtrée, brasserie Felsenau	33 cl	6.—
Bière blanche Erdinger	50 cl	8.—
Eichhof, sans alcool	33 cl	5.50
Eichhof Braugold, fût de 20 l		290.—
Autres bières sur demande		

EAU MINÉRALE ET BOISSONS SANS ALCOOL

Henniez légère ou plate	75 cl	9.—
Jus d'orange	100 cl	14.—
Coca-Cola	33 cl	5.—
Coca-Cola Zero	33 cl	5.—
Rivella rouge	33 cl	5.—
Rivella bleu	33 cl	5.—
Apfelschorle (eau minérale gazeuse et jus de pomme)	33 cl	5.—
El Tony Mate	33 cl	6.50
Redbull	25 cl	6.50

BOISSONS CHAUDES

Café bio, expresso bio	5.—
Double expresso	6.—
Tasse de cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.50
Ovomaltine, Caotina	5.50
Verre de lait	4.—
Thé ou tisane Ronnefeldt	5.—

Nous proposons des alternatives au lait véganes.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

NOS PARTENAIRES

Nous travaillons avec des partenaires régionaux afin de pouvoir proposer une cuisine à la fois durable et de qualité supérieure.

- **Mérat**, Berne
- **Highland-Gurten**, Gurten
- **Fleischgenuss**, Aegerten
- **Küng und Steiner**, Kehrsatz
- **Emmentaler Backwaren**, Biglen
- **Vom Chäser**, Worb
- **Œufs bernois d'élevage en plein air – Hansrudolf Lauper**, Oberulmiz

PRINCIPE

Toutes les offres du présent document relatif aux banquets sont destinées aux groupes à partir de 12 personnes.

NOMBRE DE PERSONNES

Afin que nous puissions préparer et planifier votre événement de manière optimale, nous vous prions de nous communiquer votre choix de menu au moins 31 jours à l'avance pour les groupes de plus de 30 personnes, et 14 jours à l'avance pour les groupes de moins de 30 personnes. Le nombre de personnes annoncées sert de base de calcul pour la facturation.

GÉNÉRALITÉS

Les listes d'offres et de prix en vigueur sont applicables. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA de 8,1% incluse.

Veuillez également tenir compte de nos Conditions générales.

DÉCLARATION

Truite saumonée	Suisse (élevage)	Saumon fumé	Grande-Bretagne
Perche	Suisse (élevage)	Poulet	Suisse
Veau	Suisse	Porc	Suisse
Bœuf	Suisse	Filet de bœuf	Irlande
Œufs	Suisse	Fromage	Suisse
Steak planted	produit en Suisse		
Luga	produit en Suisse		
Pinsa	Italie		

Tous les autres pains et produits de boulangerie fine: Suisse

Le cas échéant, les écarts ou déclarations supplémentaires font l'objet d'une mention spécifique.

P.-S. LE GURTEN EST UN CHOIX DURABLE POUR VOTRE ÉVÉNEMENT!



Le Gurten – Parc Pré Vert s’engage activement en faveur du développement durable. L’entreprise est donc certifiée Swisstainable depuis 2022, et les espaces verts du Gurten arborent le label de la Fondation Nature & Economie depuis 2017.

Adopter une démarche responsable envers la nature implique aussi de faire preuve de cohérence dans tous les domaines. Nous sommes fiers de vous donner quelques exemples de la manière dont nous nous engageons en faveur de la durabilité:

APPROVISIONNEMENT: LA VOIE MARITIME PLUTÔT QUE L'AVION

Les légumes importés par avion génèrent une consommation de CO₂ jusqu’à dix fois supérieure à celles des légumes arrivant par bateau. Afin de réduire ses émissions de CO₂, le Gurten – Parc Pré Vert s’abstient depuis 2020 de s’approvisionner en aliments importés par avion.

EAUX GRISES

En moyenne, un-e Suisse consomme quotidiennement quelque 45 litres d’eau potable pour l’utilisation des toilettes. Le Gurten – Parc Pré Vert utilise l’eau de pluie collectée pour faire fonctionner une partie de ses toilettes, ce qui permet d’économiser une grande quantité d’eau potable.

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L’amélioration des processus d’achat, une gestion plus efficace des ressources et des ajustements de l’offre ont permis au Gurten – Parc Pré Vert de réduire le gaspillage alimentaire de 47 % par rapport à l’année précédente. Pour les formules buffet, nous proposons désormais des boîtes de take-away afin que les hôtes puissent emporter les restes de nourriture chez eux.

AUCUN COMBUSTIBLE FOSSILE

Le Gurten – Parc Pré Vert s’interdit de s’approvisionner en fruits et légumes provenant de serres chauffées avec des combustibles fossiles.

ÉNERGIES RENOUVELABLES

Le Gurten – Parc Pré Vert mise sur les énergies renouvelables. Ainsi, toute l’électricité du site provient à 100 % de l’énergie hydraulique suisse.

CHAUFFAGE AUX COPEAUX DE BOIS

Le Gurten – Parc Pré Vert chauffe ses bâtiments aux copeaux de bois. La combustion du bois libère autant de CO₂ que les arbres en ont prélevé dans l’atmosphère au cours de leur croissance. L’énergie tirée du bois est donc neutre en CO₂.

