

# Bankett- Menuvorschläge



Komm als Gast und bleib als Freund

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Familie Gabriele und Hans Rickli-Rohrer

Mühlegasse 2

3417 Rüegsau

Telefon 034 461 12 08

[www.baeren-ruegsau.ch](http://www.baeren-ruegsau.ch)

[gaby-hans.rickli@bluewin.ch](mailto:gaby-hans.rickli@bluewin.ch)

Herzliches Willkommen im Gasthof Bären.  
Wir freuen uns Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

**Lieber Gast,  
wir danken Ihnen für Ihre freundliche Anfrage und unterbreiten Ihnen hiermit  
gerne unsere Menuvorschläge.**

Die Menuvorschläge sind ab 10 Personen berechnet.  
Pro Anlass kann ein Menu ausgesucht werden.

Unsere Menuvorschläge sollen einen Wegweiser sein und Ihnen helfen ein  
Menu nach Ihren Vorstellungen zu finden.

Selbstverständlich können Sie auch Änderungen vornehmen  
oder Ihr „spezielles“ Menu zusammenstellen

Sollten Sie persönliche Wünsche haben, so sind wir jederzeit bereit,  
diese mit Ihnen zu besprechen

**Um einen Anlass in Ruhe zu besprechen vereinbaren Sie bitte vorgängig  
einen Termin damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.**

Mit freundlichen Grüßen und bester Empfehlung  
Ihr Team vom Gasthof Bären



# Apéro

## Unsere Spezialität

### Flammkuchen

In diversen Ausführungen (12 Stückli)

siehe Beilagen Blatt Flammkuchen

pro Kuchen

CHF 21.50

## Kalte Komponenten

Chips und Nüssli

pro Person

CHF 2.00

Blätterteiggebäck

pro Person

CHF 2.00

Diverse Canapées (1/2 Toastscheibe)

pro Stück

CHF 3.00

Gemügestäbchen

mit hausgemachten Dip Saucen

pro Person

CHF 4.50

## Warme Komponenten

Blätterteiggebäck mit verschiedener Füllung

pro Stück

CHF 2.50

frittierte Riesenkrevetten im Kartoffelmantel

pro Stück

CHF 3.00

## Oder etwas anderes

### Bären- Platte als Apero

Emmentaler Rauchwurst, Aufschnitt, Bündner Fleisch, Rohschinken,

Speck, Hinterbeinschinken, Hart- und Halbhartkäse

serviert mit Brot und Butter

pro Person

CHF 14.50

**Die verschiedenen Salaten, Suppen und Vorspeisen können mit den jeweiligen Menus kombiniert werden.**

## **Suppen**

### **Kräftige Fleischbouillon**

mit Flädli oder Gemüsestreifen

CHF 5.50

---

### **Kräftige Fleischbouillon**

mit Sherry

CHF 7.50

---

### **Pilzcrèmesuppe**

mit Rahmhaube

CHF 7.50

---

### **Saisonsuppen**

z.B. Spargelcreme, Sauerampfer, Tomaten-Mozzarella, Sauerkraut und Ingwerschaumsuppe, Kräftige Bouillon mit Fleischwürfel

## **Salate**

### **Bunter Blattsalat**

mit französischer Salatsauce

CHF 7.00

---

### **Bunter Blattsalat**

mit frittierten Champignons

CHF 9.00

---

### **Gemischter Salat**

mit hausgemachten Salaten und Blattsalat an französischer Salatsauce

CHF 8.50

---

### **Nüsslersalat (Saison)**

mit Ei

CHF 8.50

---

### **Nüsslersalat (Saison)**

mit Speck, Ei und Brotwürfeli

CHF 10.50

### **Nüsslersalat (Saison)**

mit frittierten Champignons

CHF 11.50

---

### **Tomatensalat**

mit Mozzarella an Balsamico-Sauce

CHF 8.50

---

### **Bären Salat**

bunter Blattsalat nach Saison mit Rohschinken und Bergkäse

CHF 11.50

---

## **Kalte Vorspeisen**

### **Melonen mit Rohschinken (Saison)**

saftige Melonen aufgeschnitten mit Bündner Rohschinken

CHF 14.50

---

### **Hauspastete**

Hausgemachte Pastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce

CHF 15.50

---

### **Rauchlachs**

Rauchlachs mit Kapern, Zitrone, Meerrettichschaum, Toast und Butter

CHF 16.50

---

### **Geräuchte Forellenfilets**

Blattsalat mit geräuchten Forellenfilets mit Kapern, Zitrone, Meerrettichschaum, Toast und Butter

CHF 16.50

---

### **Warm und kalt geräuchte Felchenfilets vom Thunersee (Saison)**

Blattsalat mit warm und kalt geräuchten Felchenfilets mit Kapern, Zitrone, Meerrettichschaum, Toast und Butter

Die Felchen sind von der Fischerei Hans Sieber in Leissigen.

CHF 17.50

---

## **Warme Vorspeisen**

### **Eglifilets**

Eglifilets sautiert mit Mandeln,

Salzkartoffeln oder Reis

CHF 16.50

# Plattenservice

ab 10 Personen

## Schweinskarrebraten

Saftiger Schweinskarrebraten an kräftigem Rosmarinjus  
Pommes-frites und Buntem Gemüse  
CHF 36.50

---

## Gemischter Braten

Schweins und Kalbsbraten an kräftigem Bratenjus  
mit Pommes-frites und buntem Gemüse  
CHF 37.50

---

## Schweinsfiletsmédailles

an Morchelrahmsauce  
mit Nudeln oder Pommes-frites  
und buntem Gemüse  
CHF 39.50

---

## Rahmschnitzel vom Schwein

Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce  
mit Nudeln oder Pommes-frites  
Blattsalat  
CHF 36.50

---

## Cordon-Bleu vom Schwein

mit Pommes-frites  
und buntem Gemüse oder ein gemischter Salat  
CHF 36.50

---

## Rahmschnitzel vom Kalb

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
mit Nudeln oder Pommes-frites  
Gemischter Salat  
CHF 42.50

---

## Cordon-Bleu vom Kalb

mit Pommes-frites  
und buntem Gemüse oder gemischter Salat  
CHF 41.50

---

### **Kalbskarrebraten**

Kalbskarrebraten an Pilzrahmsauce  
Mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse  
CHF49.50

---

### **Kalbssteak**

Saftiges Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit Nudeln oder Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse  
CHF 47.50

---

### **Les Trois Filets „Maison“**

Rinds, Kalbs und Schweinsfiletsmédallions  
an kräftigem Rosmarinjus und Morchelrahmsauce  
Beilage nach Wahl und buntem Gemüse  
CHF 48.50

---

### **Bernerplatte**

Klassische Bernerplatte mit Suppenfleisch, Rippli, grünem Speck, geräucherter Speck,  
Berner Zungenwurst und küchengeräuchte Wurst,  
Dörrbohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln  
CHF 39.50

---

### **Roastbeef**

Am Stück rosa gebratenes Rinds-Entrecôte  
an Sauce Bénaise und Rotweinsauce  
Kartoffelgratin und buntem Gemüse  
CHF 44.50

---

### **Rindsschmorbraten „Förster Art“**

Gespickter Braten an kräftigem Bratenjus  
mit Kartoffelstock  
und buntem Gemüse  
CHF 36.50

---

### **Zunge**

Rindszunge an Kapernsauce  
mit Kartoffelstock  
Saisonsalat  
CHF 29.50

---

### **Suure Mocke „Grossmutter Art“**

Eingelegter Rindsbraten an kräftiger Bratensauce  
mit hausgemachten Knöpfli  
und buntem Gemüse  
CHF 35.50

---

### **Emmentaler Schafvoressen**

mit Kartoffelstock

Randensalat

CHF 31.50

---

### **Geschnetzeltes „Zürcher Art“**

Geschnetzeltes vom Kalb an einer Pilzrahmsauce

und Nudeln

gemischter Salat

CHF 38.50

### **Beilagen nach Wahl:**

Nudeln, Knöpfli, Trockenreis, Gemüserieis

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten,

Pommes-frites

### **Gemüse garnitur:**

Besteht immer aus 5 verschiedene Gemüsesorten

**Je nach Absprache und Vereinbarung ist auch Tellerservice möglich.**

**Pro Anlass bitte ein Gericht wählen.**

### **Süssspeisen:**

Unser Süssspeisenangebot finden Sie auf der nächsten Seite.

Für weitere Desserts verlangen Sie unsere Dessertkarte oder teilen Sie uns

Ihren Wunsch mit.

### **Wein:**

Für die Auswahl der Weine verlangen Sie unsere Weinkarte.

# Süssspeisen

## Hausgemachte Brönnti Creme mit Rahm

CHF 7.50

---

## Süssmostcreme mit Rahm

CHF 7.50

---

## Duett von Schokoladen Mousse

CHF 9.50

---

## Vacherintorte „Bären“

CHF 9.50

---

## Meringue mit Rahm

CHF 7.00

---

## Meringue mit Glace und Rahm

CHF 8.50

---

## Coupe Jaque

Fruchtsalat mit Glace und Rahm

CHF 9.50

---

## Coupe Romanoff (Saison)

Erdbeeren mit Glace und Rahm

CHF 8.50

---

## Fruchtsalat mit Rahm

CHF 9.50

---

## Dessertbuffet servieren wir ab 20 Personen

### Dessertbuffet Bären

Brönnti Crème, Süssmostcreme, Glacen, Sorbet, Früchtekuchen, verschiedene Mousse, Tiramisu, Panna Cotta, Crème Catalan, Apfelküchlein, Knödel, Schwarzwäldertorte, Früchteplatte, Meringue, Schlagrahm und noch mehr...

CHF 20.50

---

### Dessertbuffet Bären mit Käse

CHF 24.50

---

### Kleines Ämmitaler Dessertbuffet

Brönnti Crème, Fruchtsalat, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm

CHF 14.50

# Das Bankett ABC

## PLANUNG

Zur optimalen Durchführung des Anlasses bitten wir Sie die Menubestellung zwei Wochen im Voraus. Bitte melden sie uns 24 Stunden vor dem Anlass die definitive verbindliche Personenzahl.

## VERLÄNGERUNG

Unsere Polzeistunde ist um 24.00 Uhr. Freitag und Samstag um 00.30 Uhr. Für Verlängerung wird ein Unkostenbeitrag von Fr. 100.00 pro angebrochene Stunde berechnet.

## PREISÄNDERUNG

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive der gesetzlichen vorgeschriebenen 8 % MWST. Wir behalten uns allfällige Preisänderungen jederzeit vor.

## VERRECHNUNG

Als Grundlage zur Minimalrechnungsstellung dient die gemeldete Personenzahl. Über die Kosten des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung zu. Gerne können Sie diese auch Bar vor Ort oder mit Postcard / EC Direct begleichen. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir keine Kredit Karte akzeptieren.

Weitere Details wie Tischform, Sitzordnung, Menukarte, Dekoration, resp. Blumenschmuck besprechen Sie bitte rechtzeitig mit uns.