

Parkhotel Restaurant Terrassen

3654 Gunten am Thunersee

Tel.: 033/ 252 88 52 Fax.: 033/ 252 88 88

E-Mail: info@parkhotel-gunten.ch Internet: www.parkhotel-gunten.ch

Die vorliegende Auswahl an köstlichen Gerichten berücksichtigt die verschiedensten Ansprüche. Blättern Sie in unserem abwechslungsreichen Angebot und stellen Sie sich Ihr Essen selbst zusammen - ganz nach Ihrem Geschmack. Sollten Sie sich etwas wünschen, das nicht in diesen Unterlagen aufgeführt ist, dann lassen Sie uns dies schriftlich oder telefonisch wissen. Wir kalkulieren Ihnen anschliessend gerne den Preis. Schliesslich ist es **Ihr Fest**, und zu dessen Gelingen wollen wir von Herzen gerne beitragen!

Über Ihre Saal- oder Tischreservation freuen wir uns sehr und sichern Ihnen bereits jetzt unvergesslich schöne Stunden im Parkhotel zu. Für Ihre Menubesprechung, die spätestens 14 Tage vor dem Fest stattfinden sollte, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit Herr Philemon Zwygart zu vereinbaren.

Der Park-Apéro Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif gerne im mediterranen Park.

Menu nach Wunsch Die Menus bereiten wir ab **15 Personen** für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang einen grosszügigen Nachservice. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich ein Menu nach Ihren Wünschen.

Der geladene Gast Melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenzahl bitte spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Das Menu auf der Karte Gerne erstellen wir für jede 2. Person eine hübsche Menukarte, das Stück für Fr. 1.00.

Der geschmückte Tisch Sollten Sie die Blumendekoration nicht selber mitbringen wollen, geben wir Ihren Auftrag gerne an unsere Floristen weiter. Kerzen gehören zu jedem Fest und sind somit für Sie kostenlos.

Wenn es in den Morgen geht Ein Fest darf bei uns bis 02.30 Uhr dauern. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste darf die Gesellschaft ab 23.00 Uhr nicht mehr als ganze Gruppe in den Park. Ab 23.30 Uhr erheben wir eine Verlängerungsgebühr von Fr. 120.- pro angebrochene Stunde. Die dezente Musik muss ab 23.30 Uhr mit **reduzierter Lautstärke** gespielt werden und ab 00.30 Uhr hat die Musik „Feierabend“.

Miete des Saals (Speisesaal) Für die alleinige Benutzung (mindestens 45 erwachsene Pers.) des Saals am Abend beträgt der Unkostenbeitrag Fr. 300.-, welcher sich bei einem Umsatz von Fr. 3'000.- um Fr. 50.- verkleinert. Nach weiteren Fr. 500.- Konsumation reduziert sich die Miete um weitere Fr. 50.-. Ab Fr. 4'500.- fällt die Saalmiete weg.

Beschenkt werden Auch wir möchten dem Brautpaar nach gelungenem Fest ein Geschenk machen. Deshalb übernachtet das Brautpaar (ab einer Gästezahl von 45 Personen) gratis in unserem Hotel.

Kinder, willkommene Gäste Kinder im Alter von 0-4 Jahren sind gratis, von 5-12 Jahren berechnen wir die Hälfte und ab 12 Jahren den Vollpreis. Ein Kinderspielplatz und Kinderspielzimmer stehen jederzeit für unsere kleinen Gäste bereit.

Preise Alle Preise verstehen sich inkl. 7,6% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Haftung Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

Nichtraucher Hotel Bitte beachten Sie, dass in den öffentlichen Bereichen sowie in den Hotelzimmern nicht geraucht werden darf.

Apéro

Blätterteigschnecken gefüllt, assortiert	drei Stück	Fr.	4.50
Käseküchlein, kleine Pizza	zwei Stück	Fr.	4.00
Schinkengipfeli klein	zwei Stück	Fr.	4.90
Mini-Sandwiches: verschieden belegt	drei Stück	Fr.	9.00
Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen	pro Person (60 Gramm)	Fr.	3.50
Bruschette mit Tomaten-Mozzarella	zwei Stück	Fr.	4.50
Gemischte Hackfleischbällchen mit Dip	drei Stück	Fr.	6.00

Amphore-Apéro (ab 15 Pers.) pro Person Fr. 29.50



Trockenfleischplatte (20 Gramm), geräucherter Lachs (20 Gramm), Schinkengipfeli (zwei Stück), kleine Pizza und Käseküchlein (zwei Stück), Tartelettes mit Frischkäse-, Gemüse- und Rauchfischfüllung (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (drei Stück), Brotkorb und Fruchtspiessli

Niesen-Apéro (ab 15 Pers.) pro Person Fr. 23.00

Trockenfleisch- und Rauchfleischplatte (60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (50 Gramm) und Berner Anke-Züpfle (100 Gramm)

Parkhotel-Apéro (ab 15 Pers.) pro Person Fr. 34.00

Verschieden belegte Canapés (vier Stück), Kräutercrêpe mit hausmariniertem Lachs und/oder Trockenfleisch (zwei Stück), lauwarmer Riesenkrevettenspiess (ein Stück), Tartelettes mit würzigem Rindstartar (zwei Stück)

Apérogetränke

Früchtebowle nach Saison (ohne Alkohol)	pro Liter	Fr.	17.00
Orangensaft	pro Liter	Fr.	13.50

Snacks (Nüssli, Chips) beim Apéro-Getränk inklusiv

Weine gemäss unserer Weinkarte (siehe Seite 9/10)

Festliche Menuvorschläge

Kastanien-Menu

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel
aromatisiert mit Cognac

Zanderfilet pochiert an Weinschaumsauce
mit Orangenreis-Timbale

Grilliertes Schweinssteak an bunter Pfeffersauce
Tagliatelle und saisonales Gemüsebouquet

Vanilleparfait an Waldbeeren-Coulis

Fr. 63.00

Rotbuche-Menu

Gemischter Haussalat mit Croûtons und Sprossen

Felchen-Piccata auf Apfellauchgemüse an Tomaten-Coulis
Kräuterkartoffeln mit Butter

Katalanische Creme mit Rosmarin und Limettensorbet

Fr. 48.00

Chamerops-Menu

Gemischter Blattsalat mit Ei und gerösteten Kernen

Kressesuppe mit hausgemachter Blätterteigstange

Glasierter Kalbsbraten mit Madeirajus und Kräuterschaum
Kartoffel-Mousseline mit Tomate
Saisonales Gemüsebouquet

Hausgemachtes Melonensorbet mit Minze
und marinierten Melonenperlen (saisonal)

Fr. 66.00

Palmen-Menu

Hausmarinierter schottischer Lachs an Pommerysenf-Honigsauce
serviert mit kleinem Salatbouquet im Knusperkörnchen

Geflügelkraftbrühe mit Kräutercrêperöllchen

Dreierlei Filets nach Parkhotel-Art
Pommes Dauphin

Saisonale Gemüsevariation

Whisky-Vanilleschaum mit zartbitterer Schokoladenmousse
an zweierlei Kaffeesaucen

Fr. 89.00

Olivenbaum-Menu

Griechischer Bauernsalat und Fetakäsewürfel
mit Balsamico di Modena und Olivenöl

Mediterrane Ravioli mit Pilzfüllung im Petersilienteig
auf Antipastigemüse an Pestoschaum

Rosa gebratener Lammrücken an Portweinjus
Polentataler und saisonales Gemüsebouquet

Sorbets-Variation im Honigwabenkörbchen
Fr. 70.00

Feigenbaum-Menu

Kürbiscremesuppe mit Feigen-Balsamico (saisonal)

Poulardenbrust vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter
Rotweinrisotto und saisonales Gemüse

Schokoladenmousse an Früchte-Coulis
Fr. 45.00

Lavendel-Menu

Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella
an Basilikum-Pesto

Zweifarbige Peperonicremesuppe mit Auberginenchips

Rosa gebratenes Roastbeef an Lavendel-Orangen-Buttersauce
Kartoffelrahmgratin und Gemüsebouquet

Sauerrahmeis im Mohn-Honigkörbchen
auf Apfelspalten an Himbeer-Coulis

Fr. 73.00

Sequoia-Menu

Gemischter Salat

Sautiertes Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Pfirsich
Kräutertagliatelle

Fruchtsalat mit Vanilleeis und Aprikosensorbet
Rahmrosette

Fr. 44.00

Das Menu selber zusammenstellen



Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Kräuterbrotwürfeln	Fr.	8.50
Gemischter Haussalat mit gerösteten Kernen	Fr.	9.50
Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Pesto	Fr.	14.00
Melonenfächer mit Weissem Portwein und Rohschinken (saisonal)	Fr.	14.50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädli und Gemüsewürfel	Fr.	9.50
Champignoncremesuppe mit Oliven-Croûtons	Fr.	9.50
Steinpilzcremesuppe unter der Blätterteighaube	Fr.	12.00
Tomatencremesuppe mit Gin und Pestorahm	Fr.	11.00

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce	Fr.	12.50
Zanderfilet pochiert an Weinschaumsauce mit Orangenbasmatireis	Fr.	14.50
Mediterrane Ravioli mit Pilzfüllung im Petersilienteig auf Antipastigemüse an Pestoschaum	Fr.	14.50

Fleischgerichte

Kalbsschulterbraten glasiert an Marsalajus	Fr.	35.00
Kalbsschnitzel an Kräuterrahmsauce	Fr.	39.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit oder ohne Champignons	Fr.	37.00
Rindshohrückenfiletsteak mit Oliven-Kräuter-Kruste an Balsamicojus	Fr.	39.00
Rindsfiletmedaillon an bunter Pfeffersauce	Fr.	54.00
Rindshuftstreifen an Paprikarahmsauce	Fr.	36.00
Lammrückenfilet mit Kräuter-Knoblauchkruste an Portweinjus	Fr.	44.00
Schweinsfilet im Blätterteig an Champignonrahmsauce	Fr.	40.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pommerysenf-Rahmsauce	Fr.	29.00
Poulardenbrust mit Kräuterkern an Feigen-Balsamicojus	Fr.	30.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl und ein saisonales Gemüsebouquet.
Beilagen: Kartoffelgratin, Kräuterrisotto, Tagliatelle, Kartoffelpüree, Polentataler, Berner Rösti, Pommes frites oder Kroketten

Vegetarische Gerichte

Saisonaler Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	Fr.	26.00
Gerzensee Brie paniert auf buntem Kräuterrisotto, Gewürzpfel mit Rahm	Fr.	26.00
Gemüse-Piccata an Tomaten-Coulis mit Tagliatelle	Fr.	26.00
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout an Kräutersauce, Bunter Pilawreis	Fr.	26.00

Fischgerichte

Felchenfilets-Piccata auf Apfel-Lauchgemüse an Tomaten-Coulis mit Kräuterkartoffeln	Fr.	36.00
Duo von roter und weisser Forelle auf Tomaten-Couscous mit Zucchettifächer	Fr.	34.00
Hausgeräuchertes Saiblingsfilet an Vermouthsauce Kräuterrisotto und saisonales Gemüsebouquet	Fr.	39.00
Grilliertes schottisches Lachssteak an Pommerysenfsauce Tomaten-Kartoffel-Mousseline und allerlei Gemüse	Fr.	39.00

Kinderteller (für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

Jungle Chicken	Paniertes Geflügelschnitzel Pommes frites mit Ketchup	Fr.	9.80
Captain Nemo	Panierte Fischstäbli mit Pommes frites	Fr.	9.80
Noodle Joe	Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	Fr.	9.80
Snacky	Portion Pommes frites mit Ketchup	Fr.	5.70
Hotzenplotz	Bratwurst mit Rösti und Gemüse	Fr.	9.80
Hänsel und Gretel	Pastetli mit Brätchügeli und Erbslireis	Fr.	9.80
Zum Dessert	Coupe Chupa-Chups Coupe Smarties	Fr.	5.50 5.50



Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Brätzeli	Fr.	10.00
Coupe Maison: Fruchtsalat mit Vanilleeis und Aprikosensorbet	Fr.	9.80
Vacherin-Eistorte „Parkhotel“ an Früchte-Coulis	Fr.	14.00
Saisonale Früchtequarktorte an Waldbeerragout	Fr.	10.50
Dreierlei Schokoladenmousse an weisser Kaffeesauce	Fr.	12.50
Emmentaler Meringues mit Vanille- und Erdbeereis, Rahm	Fr.	9.80
Karamelköppli mit Früchten und Rahm	Fr.	8.50
Tiramisu mit Fruchtsaucespiegel	Fr.	12.50
Warmer Apfelkuchen mit Kürbiskernen und Vanilleeis	Fr.	12.50
Hausgebäck zum Kaffee (dreierlei)	Fr.	5.00

Dessertbuffet je nach Saison (ab 20 Personen)

Das Bürgerliche

Fr. 21.00

Hausgemachte Karamelköpfl, Griessflammerie, Schokoladenmousse, Fruchtcreme nach Saison, gebrannte Creme, Fruchtsalat und Früchtekuchen, Cakes und Fruchtquarktorte, diverse Eissorten und Sorbets, Meringues mit Schlagrahm

Das Mediterrane

Fr. 24.50

Tiramisu, Panna Cotta, Zabaione, gratinierte Früchte und überbackene Creme mit Rosmarin, Cassata mit Früchten und eine Auswahl an Glacen und Sorbets, Cantuccini, Amaretti und Mandelgugelhupf mit Amaretto, Auswahl von südländischem Käse mit hausgemachtem Früchtebrot

Das Reichhaltige

Fr. 28.50

Saisonale Creme, dreierlei Schokoladenschaum, Prosecco- und Fruchtmousse, hausgemachte Karamelköpfl, Platte mit geschnittenen exotischen Früchten, saisonale Torten und Friandises, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Minimeringues und Schlagrahm, reichhaltige Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot

Der aktuelle Parkhotel-Hit (bis 60 Personen)



BaBouChi

Fr. 50.00

(Fondue Bacchus – Fondue Bourguignonne – Fondue Chinoise)

Ein Festmahl für alle Sinne – lukullisch, üppig und wunderbar abwechslungsreich! Wir servieren Ihnen drei verschiedene Fleisch- und Fischfondues mit reichhaltigen Beilagen und köstlichen, hausgemachten Saucen.

Fleisch

Rind, Kalb, Poulet, australisches Lamm, südafrikanischer Strauss

Fisch

Holländischer Clairesse Wels, norwegische Lachswürfel, vietnamesische Riesenkrevetten

Beilagen

Salatteller
Reis, Pommes frites oder Kartoffelkroketten (nach Wahl)
Verschiedene hausgemachte Saucen

Unsere Buffets (ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet

Fr. 74.00

Salate und kalte Vorspeisen

Blatt-, Gemüse- und zusammengestellte Salate, marinierte Tomaten- und Mozzarellascheiben, verschiedene Salatsaucen und reichhaltige Streuereien, Gemüse Antipasti, Vitello tonnato, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Fisch- und Fleischgerichte

In Barolo mariniertes Rinderschmorbraten, Saltimbocca vom Schweinesteak, gebratene Hähnchenschenkel mit Oliven, Piccata von Meerfisch auf Tomatenragout, reichhaltige Auswahl an Saisongemüse

Teigwaren und Risotto

Ravioli an rassischer Tomatensauce mit Kräutern, Makkaronen mit Gorgonzolasauce, Spaghetti Carbonara, zweierlei Risotto mit saisonalen Pilzen und Safran

Käse und süsse Träumereien

Tiramisu, Panna Cotta, Zabaione, gratinierte Früchte, Cassata mit Früchten und eine Auswahl an Glacen und Sorbets, Cantuccini, Amaretti und Mandelgugelhupf mit Amaretto, Auswahl von südländischem Käse mit hausgemachtem Fruchtbrot

Variante: Lassen Sie sich den Hauptgang als Tellerservice servieren.

Parkhotel-Buffet

Fr. 87.00

Kalte Vorspeisen

Hobelfleisch, Rauchfleisch, Rohessspeck, Siedfleischcarpaccio mit Kräutervinaigrette, gefüllte Eier, Kalbfleischterrine, geräucherte Forellen- und Felchenfilets mit Apfelmeerrettichschaum, am Stück pochierte Lachsforelle an Kräuter-Sauerrahmsauce, grosse Auswahl an Salaten mit verschiedenen Saucen und Streuereien

Hauptspeisenbuffet

Saftiger Schweinekotelettenbraten mit Apfelmus, Riesenbratwürste in feiner Rotwein-Zwiebelsauce, Rindfleischragout an Paprikasauce, sautierte Felchenfilets an Mandelbutter, Rösti, Kartoffelgratin, Pilawreis und Spätzli, saisonale Gemüseauswahl

Zur süssen Krönung servieren wir

Hausgemachte Karamelköpfler, Griessflammerie, Schokoladenmousse, Fruchtcreme nach Saison, gebrannte Creme, Frucht Salat und Fruchtwähe, Cakes und Fruchtquarktorte, diverse Eissorten und Sorbets, Meringues mit Schlagrahm, Bergkäse mit hausgemachtem Fruchtbrot

Vorspeisenbuffet – kalte Köstlichkeiten zum Auftakt

Grosse Auswahl an verschiedenem Trockenfleisch und Rauchfleisch mit Essiggemüse, hausgemachte Terrinen nach Saison zubereitet mit reichhaltiger Garnitur und verschiedenen Saucen, ganzer pochierter Lachs im Gurkenmantel an Kräutersauerrahmsauce, geräucherte Süss- und Salzwasserfische an Apfel-Meerrettichsalat, gebratene Riesencrevetten und Cocktail von Nordmeergarnelen, reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Streuereien, eine Auswahl an Antipasti Gemüse

Hauptspeisenbuffet – wohin das Auge reicht

Am Stück im Heu gebratenes Rindsentrecôte an Lavendel-Orangenbittersauce, glasierter Kalbshohrücken auf saisonalem Waldpilzragout, rosa gebratener Lammrücken an Kräuterjus, ganz gebratene Poularde mit Honig-Senfmarinade, Seezungen-Lachsroulade mit Spinat an Safransauce, Kartoffelrahmgratin, Tagliatelle und Polenta oder Risotto, grosse saisonale Gemüseauswahl

Das süsse Tüpfchen auf dem "i"

Saisonale Creme, dreierlei Schokoladenschaum, Prosecco- und Fruchtmousse, hausgemachte Karamelköpfler, Platte mit geschnittenen exotischen Früchten, saisonale Torten und Friandises, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Auswahl an Rohmilchkäse von nah und fern mit hausgemachtem Früchtebrot

Getränke

Flaschenweine erster Qualität



Weissweine

Schweiz

Aigle les Murailles, Chablais	2008	Fr.	46.00
Epesses, Devinière	2008	Fr.	39.00
Hallauer Müller-Thurgau	2008/09	Fr.	33.00
Chardonnay	2008	Fr.	44.00
Aligoté de Peissy	2009	Fr.	35.00

Frankreich

Pouilly Fumé AC	2008	Fr.	51.00
-----------------	------	-----	-------

Italien

Chardonnay Collio	2007	Fr.	47.00
Vernaccia di San Gimignano	2007/08	Fr.	35.00

Chile

Chardonnay	2008	Fr.	42.00
------------	------	-----	-------

Roseweine

Schweiz

Dôle Blanche	2008	Fr.	39.00
Hallauer „Rosestaa“	2008/09	Fr.	32.00

Italien

Nebbiolo il Mimo	2008/09	Fr.	36.00
------------------	---------	-----	-------

Rotweine

Schweiz

Dôle de Sierre	2008	Fr.	40.00
Perle du Rhodan Pinot Noir	2009	Fr.	45.00
Humagne Rouge	2008	Fr.	48.00
Schafiser Pinot noir	2008/09	Fr.	37.00
Cabernet Sauvignon AOC	2007	Fr.	46.00
Hallauer „Wunderstaa“ Barrique	2007	Fr.	46.00
Merlot Riserva	2007	Fr.	47.00

Frankreich

Fleurie	2007	Fr.	44.00
Porte du Prestige	2005	Fr.	48.00
Chorey-Les-Beaune	2005	Fr.	49.00
Pioch de l'Oule	2004	Fr.	41.00


Italien

Barbera d'Alba	2007	Fr.	42.00
Capitel San Rocco Ripasso	2006/07	Fr.	45.00
Chianti Classico Castellare	2007/08	Fr.	44.00
Vino Nobile di Montepulciano	2006/07	Fr.	46.00
Passomaggio Rosso di Sicilia	2006/07	Fr.	44.00
Ebo Val di Cornia	2006	Fr.	46.00

Auf unserer Weinkarte finden Sie noch weitere edle Tropfen.

Oesterreich			
Zweigelt Steppenwolf	2006	Fr.	46.00
Spanien			
Rioja Crianza	2005	Fr.	42.00
Casa Lo Alto Crianza	2003/06	Fr.	41.00
Kalifornien			
Zinfandel	2006	Fr.	44.00
 50 cl Flaschenqualität			
Weiss			
Luins		Fr.	20.00
Rose			
Oeil de Perdrix, Wallis		Fr.	23.00
Hallauer „Rosestaa“		Fr.	23.00
Rot			
Hallauer „Wunderstaa“ Barrique	2007	Fr.	35.00
Schaumweine			
Prosecco		Fr.	37.00
Moscato d’Asti Cascinetta		Fr.	45.00
Champagner			
Baumet Cuvée brut	37.5 cl	Fr.	45.00

Liebe Gäste Trotz sorgfältiger Weinauswahl kann es vorkommen, dass der von Ihnen bestellte Wein mit dem gewünschten Jahrgang ausgegangen oder von unserem Lieferanten nicht mehr lieferbar ist. Sollte dies der Fall sein, bitten wir Sie um Entschuldigung. Selbstverständlich bemühen wir uns, Ihnen einen in der Qualität und im Preis möglichst gleichwertigen Ersatz zu empfehlen.

Mineralwasser		Literflaschen	
Adelbodner blau / grün		Fr.	9.00
Guntenwasser frizzante / still		Fr.	8.00
Adelbodner citro		Fr.	9.00
Adelbodner orange		Fr.	9.00
Adelbodner grapefruit		Fr.	9.00
Coca Cola, Cola light		Fr.	9.00
Rivella rot und blau		Fr.	9.00
Ramseier Süssmost		Fr.	9.50
Traubensaft rot und weiss		Fr.	12.50
Orangensaft			
Offenausschank in der Literkaraffe	pro Liter	Fr.	13.50
Kaffee/Tee		Fr.	3.90

Das Parkhotel-Team wünscht Ihnen
ein unvergessliches Fest!