



Bankettvorschläge 2025

Herzlich Willkommen
am **schönsten** Ort am **Thunersee**



Inhalt

Apérovorschläge	2
Apéro selber zusammenstellen	3
Festliche Menuvorschläge nach Saison	4
Menu selber zusammenstellen	8
Kinderteller	11
Desserts	12
Dessertbuffet	12
Getränke	13
Wein	14
Diverse Informationen	15

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. Was dürfen wir Ihnen Gutes tun? Schliesslich ist es **Ihr** Fest, und zu dessen Gelingen wollen wir von Herzen beitragen! Auf fröhliche Gemeinschaft mit **guter** Atmosphäre.

Über Ihre **Saal- oder Tischreservation** freuen wir uns sehr und sichern Ihnen bereits jetzt unvergesslich schöne Stunden im Parkhotel Gunten zu. Für Ihre Menubesprechung, die ca. 3 Wochen vor dem Fest stattfinden sollte, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit Bruno Carizzoni, Direktor & Gastgeber oder Nina Krähenbühl, Vizedirektorin zu vereinbaren.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Per Telefon: +41 (0)33 252 88 52
Per Email: events@parkhotel-gunten.swiss

Auf dem Postweg: Parkhotel Gunten
Seestrasse 90
CH-3654 Gunten

Weitere Informationen www.parkhotel-gunten.swiss



Apérovorschläge

Niesen-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 25.00

Fleischplatte (Oberländer Rauchschenken, Coppa, Sigriswiler Mostbröckli, Sigriswiler Hängebrüggwurst, Brandli - 60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (Cirone Käse, Hobelkäserollen - 50 Gramm), garniert und Berner Anke-Züpfle

Niederhorn-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 36.00

Fleischplatte (Oberländer Rauchschenken, Coppa, Sigriswiler Mostbröckli, Sigriswiler Hängebrüggwurst, Brandli - 60 Gramm) und Schweizer Käsespezialitäten (Cirone Käse, Hobelkäserollen - 50 Gramm), garniert. Rauchlachs (10 Gramm), Tartelettes gefüllt mit Gemüse-, Fisch- und Fleischtartar (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse und Thon – je ein Stück), Käseküchlein und Schinkengipfeli (je ein Stück), Berner Anke-Züpfle

Parkhotel-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 44.00

Fleischplatte (Oberländer Rauchschenken, Coppa, Sigriswiler Mostbröckli, Sigriswiler Hängebrüggwurst, Brandli - 60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (Cirone Käse, Hobelkäserollen - 50 Gramm) garniert. Rauchlachs (10 Gramm), Tartelettes gefüllt mit Gemüse-, Fisch- und Fleischtartar (je ein Stück), Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse und Thon – je ein Stück), Käseküchlein und Schinkengipfeli, Tomaten-Mozzarella Spiess, Crevetten Spiess (je ein Stück), Crostinis gemischt (Tomate, Oliven-Tapenade, Hüttenkäse-Schnittlauch – je ein Stück), Oliven gemischt und Berner Anke-Züpfle.



Apéro selber zusammenstellen

Tartelettes gefüllt (Nature mit Gemüsetartar, Rosmarin-Olive mit Fleischtartar, Rande-Paprika mit Fischtartar)	drei Stück	CHF	7.00
Mini-Cheeseburger mit Rindfleisch	ein Stück	CHF	3.50
Mini-Veggieburger	ein Stück	CHF	3.50
Käseküchlein	ein Stück	CHF	2.00
Schinkengipfeli	ein Stück	CHF	3.00
Speck-Pflaumen	ein Stück	CHF	2.50
Mini-Sandwiches garniert mit:			
Käse	pro Stück	CHF	2.50
Schinken	pro Stück	CHF	2.50
Roastbeef	pro Stück	CHF	3.50
Thon	pro Stück	CHF	2.50
Lachs	pro Stück	CHF	3.00
Grillgemüse	pro Stück	CHF	3.00
Crostinis mit:			
Tomaten (vegan)	pro Stück	CHF	2.50
Oliven-Tapenade (vegan)	pro Stück	CHF	2.00
Fleischtartar	pro Stück	CHF	4.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF	3.50
Hüttenkäse-Schnittlauch	pro Stück	CHF	2.50
Fruchtspiessli	ein Stück	CHF	3.50
Cherrytomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikum	ein Stück	CHF	3.50
Melone-Oberländer Rauchschinken Spiess	ein Stück	CHF	4.00
Crevetten Spiess asiatisch mariniert	ein Stück	CHF	4.50
Poulet Spiess Tandoori	ein Stück	CHF	4.00
Rindswürfel Spiess	ein Stück	CHF	5.00
Gemüsesticks mit Dipsauce	pro Person	CHF	2.50
Butterstangen	fünf Stück	CHF	3.00
Oliven gemischt & mariniert	30 Gramm	CHF	2.00



Gaumenfreude

Festliche Menuvorschläge nach Saison

Frühling

März bis Mai

Spargel-Erdbeersalat mit Rucola und Cherytomaten
an mediterraner Ahornhonig-Vinaigrette
mit Schangnauer Büffelmozzarella und Bärlauchpesto

Spargel-Kokossuppe mit Rhabarber-Jalapeño-Salsa

Tranchiertes Rindsentrecôte double an Bärlauch-Hollandaise
begleitet von gebratenen Riesencrevetten
Morchel Triangoli und glasiertem Spargel bicolore

oder

Vegi Cordon bleu an Bärlauch-Hollandaise
begleitet von Morchel Triangoli und glasiertem Spargel bicolore

Holunderblüten Panna Cotta auf Erdbeer-Fruchtmarkspiegel
Geschmorter Rhabarber mit Orange, Vanille und Grenadin

4-Gang Menu Fleisch CHF 85.00

4-Gang Menu vegetarisch CHF 67.00

Wir erlauben uns, bei jeglichen Menuänderungen CHF 5.00 pro Person zusätzlich zum Menupreis zu verrechnen.

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

Le Tsaoura, Nick Wittwer, Wallis, CH
Chardonnay

CHF 59.50

Rotwein

Blauburgunder Auslese, Anjan Boner, Graubünden, CH
Pinot Noir

CHF 59.50



Sommer Juni bis August

Crêperoulade gefüllt mit mediterranem Gemüse
und Meerrettich-Mayonnaise
Chinakohl-Karottensalat asiatisch mariniert
begleitet vom Tuna Tataki mit Wasabi Kaviar

Gazpacho à la Chef mit Schnittlauch
dazu Crostini mit Peperoni-Gurken-Tomatensalsa

Dreierlei Filets begleitet von Barolojus (Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet)
Zitronennudeln
Selleriecreme mit Butterbohnen

oder

Gebratenes Blumenkohlsteak mit seinem Püree
Zitronennudeln
Selleriecreme mit Butterbohnen

Limoncello-Mousse
auf mariniertem Wassermelonen-Carpaccio und Cantuccini

4-Gang Menu Fleisch	CHF 89.00
4-Gang Menu vegetarisch	CHF 61.00

Wir erlauben uns, bei jeglichen Menuänderungen CHF 5.00 pro Person zusätzlich zum Menupreis zu verrechnen.

Unsere Weinempfehlung

Weisswein Sauvignon Blanc, Brunner Weinmanufaktur, Luzern, CH	CHF 54.00
--	-----------

Rotwein Château Fontestean, Haut-Médoc, Bordeaux, FR Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	CHF 55.00
---	-----------



Menu selber zusammenstellen

Vorspeisen

Blattsalat mit Kräuterbrotwürfeln	CHF	11.50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	CHF	12.50
Marinierte Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto	CHF	14.50
Melonenfächer mit Weissem Portwein und Oberländer Rauchschenken (saisonal)	CHF	15.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Sherry, Flädli und Gemüsewürfel	CHF	10.50
Proseccocremesuppe mit Blüten	CHF	13.50
Tomatencremesuppe mit Gin, Kräuterpesto-Espuma und Olivencrostini	CHF	14.00

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetli mit cremigem Waldpilzragout und Kräutern	CHF	14.00
Zanderfilet gebraten an Fisch-Weissweinsauce mit Spinat auf Mohnreis, Milchschaum	CHF	16.50



Fleischgerichte

Kalbsschulterbraten glasiert an Kräuterrahmsauce	CHF	40.00
Kalbsgeschnetzeltes an Calvados-Rahmsauce	CHF	42.00
zusätzlich mit glasierten Apfelschnitzen	CHF	43.50
Rindshohrückenfilet mit dunklem Balsamicojus	CHF	41.50
Roastbeef an Sauce Bearnaise	CHF	48.00
Rindsschmorbraten an Balsamico-Bratensauce	CHF	38.00
Pouletbrust an Pommerysensauche	CHF	32.00
Dreierlei Filets nach Parkhotel-Art an Jus und Kräuterbutter	CHF	62.00

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet an grüner Currysauce mit Dill und Honig	CHF	34.50
Gebratene Felchenfilets aus Schweizer Seen an Weisswein-Fischsauce	CHF	34.50
Forellenfilet gratiniert mit Kräuterkruste und Weisswein-Fischsauce	CHF	40.50
Gebratenes Saiblingsfilet an Kräuter-Fischsauce	CHF	45.50





Vegetarische Gerichte

Gemüserösti mit Käse überbacken serviert mit zwei Spiegeleier	CHF	22.50
Mit Samen und Panko panierter Alpenkräutertofu gebraten mit saisonalem Chutney	CHF	28.50
Zucchini- und Auberginenpiccata an Tomatensauce nach portugiesischer Art	CHF	27.50
Blätterteigpastetli mit cremigem Waldpilzragout und Kräutern	CHF	29.50

Beilagen

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl sowie ein saisonales Gemüsebouquet (falls gewünscht auch einzelne Gemüsesorten möglich).

Beilagen:

Reis (Wildreis, Pilawreis, Jasminreis), Risotto (auch Venererisotto) mit diversen Aromen, Nudeln (nature, mit Kräutern oder mit Gemüsestreifen), Kartoffelstampf nach Grossmutter Art, Kartoffelstock mit diversen Aromen, Kartoffelgratin oder Kroketten paniert



Kinderspielzimmer Aqualino

Kinderteller

(für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

<i>Jungle Chicken</i>	Panierte Geflügelnuggets in Tierform Pommes frites und glasierte Karotten	CHF	12.50
<i>Captain Nemo</i>	Panierte Fischstäbli mit Pommes frites und glasierte Karotten	CHF	12.50
<i>Noodle Joe</i>	Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und glasierte Karotten	CHF	12.50
<i>Snacky</i>	Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF	5.90
<i>Desserts</i>	Coupe Chupa-Chups	CHF	6.50
	Coupe Smarties	CHF	4.00
	Punky	CHF	5.80



Desserts

Karamelköppli mit Früchten und Rahm	CHF	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Brätzeli	CHF	12.50
zusätzlich mit Vanilleglacé	CHF	14.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	CHF	14.50
Tirami-sù garniert	CHF	13.50
Dessertvariation (Karamelköppli, Tirami-sù, Brownie, Fruchtsorbet, Frucht-mousse)	CHF	16.50
Sorbetvariation mit Früchten garniert, Bretzeli und Fruchtsauce	CHF	14.50

Dessertbuffet

je nach Saison (ab 20 Personen)

<i>Parkhotel</i>	CHF	28.50
Saisonale Fruchtcreme, Schokoladenmousse weiss und dunkel, Tobleronemousse, Karamelköppli, Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeersauce, Brownies, Tirami-sù, gebrannte Creme, gerollte Hüppen, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Meringues mit Schlagrahm		
Zusätzlich reichhaltige Käseauswahl (5 versch.) mit Früchtebrot, Trauben und Nüssen	+	CHF 5.00



Getränke

Apéro

Früchtebowle nach Saison (alkoholfrei)	pro Liter	CHF	18.50
Orangen-, Apfel-, Ananas- oder Multivitaminensaft	pro Liter	CHF	17.00
Glühwein (weiss oder rot) nach Art des Chefs, saisonal	pro Liter	CHF	22.50
Prosecco Millesimato Vinicola Caccaro DOC, Italien	Fl. 75 cl	CHF	47.00
Pizzolato, alkoholfrei, Italien	Fl. 75 cl	CHF	45.00
Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemont	Fl. 75 cl	CHF	52.00
Rugenbräu Spezial hell	Fl. 33 cl	CHF	5.00
Alkoholfreies Bier	Fl. 33 cl	CHF	4.60
Hugobowle alkoholfrei	pro Liter	CHF	18.50
Hugobowle mit Alkohol	pro Liter	CHF	35.00
Aperolbowle alkoholfrei	pro Liter	CHF	20.50
Aperolbowle mit Alkohol	pro Liter	CHF	41.00
Nüssli & Chips	beim Apéro-Getränk	inklusive	

Mineral

Henniez grün / blau	Fl. 100 cl	CHF	9.90
Tafelwasser frizzante / still	pro Liter	CHF	9.10
Rivella rot und blau	Fl. 100 cl	CHF	9.50
Coca Cola	Fl. 125 cl	CHF	11.50
Eistee	pro Liter	CHF	9.50



Wein

Weissweine

75cl

Cuvée blanc Parkhotel, Nick Wittwer, Wallis	Schweiz	CHF 47.00
La Colombe Cuvée Sélectionnée, Mont-sur-Rolle, Waadt	Schweiz	CHF 49.00
Johannisberg AOC, Cave du Rhodan, Salgesch, Wallis	Schweiz	CHF 49.50
Epresses blanc, Riem&Daepf, Lavaux	Schweiz	CHF 48.00
Bianco di Toscana IGT, Poggione, Italien	Italien	CHF 47.50
Dominio de Fontana Blanco, Bodegas Fontana	Spanien	CHF 49.00

Rotweine

Cuvée rouge Parkhotel, Nick Wittwer, Wallis	Schweiz	CHF 54.00
Le Léman est Rouge, Riem&Daepf, vin de pays romand	Schweiz	CHF 49.80
Akkurat, Staatskellerei Zürich, Zürich	Schweiz	CHF 52.00
Domino de Fontana, Bodegas Fontana, La Mancha	Spanien	CHF 48.00
Castiglioni Chianti DOCG, Frescobaldi, Toscana	Italien	CHF 48.50
Primitivo Puglia, Celino San Marco, Apulien	Italien	CHF 47.00
Côte du Rhône Villages, Domaine L'Abbé Dîne	Frankreich	CHF 49.00

Schaumweine

Prosecco Millesimato Vinicola Caccaro, Treviso DOC	Italien	CHF 47.00
Franciacorta Rosé DOCG, Le Quattro Terre, Lombardei	Italien	CHF 75.00
Cuvée Alexandre Brut Premier cru AC, Soutiran, Champagne	Frankreich	CHF 80.00

Dessertweine

Ermitage flétri, Niklaus Wittwer	Schweiz	37.5cl	CHF 60.00
Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemont	Italien		CHF 52.00

Änderungen vorbehalten. Das gesamte Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte.
Über 120 Positionen warten von Ihnen entdeckt zu werden.

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.

Diverse Informationen

Menu nach Wunsch

Die Menus bereiten wir ab **10 Personen als einheitliches Menu** für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang auf Verlangen einen Nachservice, hierfür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person. Bitte im Voraus avisieren. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich einen anderen Hauptgang nach Ihren Wünschen.

Der geladene Gast

Melden Sie uns die Personenanzahl bis zwei Wochen vor dem Anlass. Die definitive Personenzahl kann bis 18.00 Uhr am Vortag des Banketts bei der Reception gemeldet werden. Ohne Ihre Mitteilung gilt für die Rechnungsstellung die Personenzahl gemäss dem Bankettplan

Das Menu auf der Karte

Gerne erstellen wir für Sie hübsche Menukarten, welche im Preis inklusive sind.

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.

Stuhlhussen

Sind elegant und gibt ein schönes Erscheinungsbild. Weisse Stuhlhussen können bei uns für CHF 11.50 / Stück (bis 60 Personen) gemietet werden.

Wenn es in den Morgen geht

Ein Fest darf bei uns in der Regel bis 23.30 Uhr dauern - nach Absprache auch bis 02.00 Uhr. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste darf die Gesellschaft ab 23.0 Uhr nicht mehr als ganze Gruppe in den Park. Ab 23.30 Uhr erheben wir eine Verlängerungsgebühr von CHF 150.- pro angebrochene Stunde. Die dezente Musik muss ab 23.00 Uhr mit **reduzierter Lautstärke** (ca. 75dB, ohne Subwoofer) gespielt werden.

Miete des Saals (Speisesaal)

Für die alleinige Benutzung (mindestens 45 erwachsene Personen) des Saals am Freitag- und Samstagabend beträgt der Unkostenbeitrag CHF 500.00, welcher sich bei einem Umsatz von CHF 5'000.00 um CHF 50.00 verkleinert. Nach weiteren CHF 500.00 Konsumation reduziert sich die Miete um weitere CHF 50.00. Ab CHF 7'500.00 fällt die Saalmiete weg. Bei weniger als 45 Personen (Saal) beträgt die Mindestkonsumation CHF 7'500.-.

Kinder, willkommene Gäste

Kinder haben die Möglichkeit aus der Kinderkarte zu wählen. Wenn sie sich am zusammengestellten Menu beteiligen, verrechnen wir bis 12 Jahren einen reduzierten Preis. Ein Kinderspielplatz und Kinderspielzimmer stehen jederzeit für unsere kleinen Gäste bereit.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Hochzeiten

Bitte verlangen Sie unsere Hochzeitsdokumentation. Nähere Informationen erhalten Sie auch unter www.parkhotel-gunten.swiss/de/Kulinarik/Hochzeiten

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

Zusätzliche Kosten

Bei Mehraufwand z.B. mehrfache Änderungen des Bankettplans, mehrere vor Ort Termine, zusätzlicher administrativer Aufwand, behalten wir uns vor, CHF 45.00/h zu verrechnen.

