

Ihr Anlass im



Genuss pur

Herzlich willkommen im Guten

Inhalt

<i>Apéro</i>	2
<i>Festliche Menuvorschläge</i>	3-4
<i>Das Menu selber zusammenstellen</i>	5-7
<i>Dessertbuffets</i>	7
<i>Der Parkhotel-Klassiker</i>	8
<i>Unsere Buffets</i>	8-9
<i>Getränke</i>	10-11
<i>Diverse Informationen</i>	12

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 Herr Beat Bühler, Gastgeber oder Zippora Kölla, Gastgeberin Stv. 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

Apéro

Tartelettes gefüllt (Rinds- und Lachstatar, Käsemousse)	drei Stück	CHF	7.00
Mini-Hamburger mit Rindfleisch	ein Stück	CHF	4.00
Käseküchlein	ein Stück	CHF	2.50
Schinkengipfeli klein	ein Stück	CHF	3.00
Mini-Sandwiches: verschieden belegt	drei Stück	CHF	9.00
Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen	pro Person (40 Gramm)	CHF	4.00
Bruschette mit Tomaten-Mozzarella	ein Stück	CHF	2.50
Antipasti Spiessli	ein Stück	CHF	2.50
Butterstangen gesalzen + mit Käse	fünf Stück	CHF	3.40
Oliven gemischt & mariniert	50 Gramm	CHF	3.00
Apéro Teller: Rohschinken, Cironé, Oliven und Trockentomaten	pro Person	CHF	8.00

Amphore-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 31.00

Trockenfleischplatte (20 Gramm), geräucherter Lachs (20 Gramm), Schinkengipfeli (zwei Stück), 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 CHF 24.00

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

Parkhotel-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 36.00

Canapés mit Thonmousse, Gemüse- und Käsemousse (drei Stück), Kräutercrepe mit geräuchertem Lachs und Trockenfleisch (zwei Stück), lauwarmer Krevettenspiess (zwei Stück), Tartelettes mit Rindstatar (ein Stück) Trockenfleisch und Brot

Apérogetränke

Früchtebowle nach Saison (Alkoholfrei)	pro Liter	CHF	17.00
Orangensaft	pro Liter	CHF	17.00
Snacks (Nüssli, Chips)	beim Apéro-Getränk	inklusive	
Weine	siehe Seite 10 / 11		

Festliche Menuvorschläge

Kastanien-Menu

Rucolasalat (Sommer)/ Nüsslersalat (Winter)
an Nussvinaigrette mit Frischkäsekrapfen
und glasierte Maronen

Zanderfilet gebraten an Weinschaumsauce
mit Orangenreis-Timbale

Schweinsfilet an bunter Pfeffersauce
Kräuternudeln und Gemüsebouquet

Grand Marnierparfait auf Orangencarpaccio
mit Minze und Cointreau

CHF 73.00



Palmen-Menu

Hausmarinierte Berner Lachsforelle an Pommerysenf-Honigsauce
serviert mit kleinem Salatbouquet im Knusperkörbchen

Aufgeschlagenes Schaumsüppchen von
Belper Knolle mit Trüffel parfümiert

Dreierlei Filets nach Parkhotel-Art
Pommes Dauphin
Saisonale Gemüsevariation

Savarin mit braunem Rum und marinierten Waldbeeren

CHF 96.00



Chamerops-Menu

Gemischte Blattsalate mit Ei und gerösteten Kernen

Kressecremesuppe mit Blätterteigstange

Glasierter Kalbsbraten an Kräuterrahmsauce
Kartoffelstock mit Mascarpone
Gemüsebouquet

Sauerrahm Panna Cotta
mit Brownie an Früchtecoulis

CHF 70.00

Feigenbaum-Menu

Kürbiscremesuppe mit Feigen-Balsamico (saisonal)

Gebratene Pouletbrust mit Feigencremesauce
Erbsenrisotto und Gemüsebouquet

Fruchtsalat mit Eiercognacglace

CHF 50.00

Lavendel-Menu

Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella
an Basilikum-Pesto

Proseccocremesuppe mit Auberginenchips

Rosa gebratenes Roastbeef an Kräuter-Buttersauce
Kartoffelrahmgratin und Gemüsebouquet

Joghurtglace in der Schokoladentulpe
mit saisonalem Früchtecarpaccio

CHF 76.00



Olivenbaum-Menu

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

Gebratenes Schweinskarree an Rahmsauce
serviert mit Kräuternudeln und Gemüsebouquet

Fruchtsalat mit Vanilleglace, Mangosorbet und Rahm

CHF 53.00

Thunersee-Fischmenu

Variation vom Rubiger Saibling (hausgeräuchert
und Tartar), serviert mit kleinem Salatbouquet

Fischcremesuppe «Parkhotel» mit Safran und Fischragout

Gebratene Thunersee Felchenfilets an Weissweinsauce
Risotto vom schwarzen Venere Reis
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Sorbetvariation (Zitrone, Aprikose, Zwetschge) mit Prosecco und Früchten

CHF 81.00



Rotbuche-Menu

Gemischter Haussalat mit Croûtons und Sprossen

Berner Lachsforellenfilet auf Ratatouillegemüse
an Pernot-Dillsauce und Kräuterkartoffeln

Katalanische Creme mit Beeren und Rahm garniert

CHF 55.00

Das Menu selber zusammenstellen

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Kräuterbrotwürfeln	CHF	10.50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	CHF	11.50
Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Pesto	CHF	14.00
Melonenfächer mit Weissem Portwein und Rohschinken (saisonal)	CHF	15.00
Rauchlachsrose mit Apfel-Meerrettich-Salat	CHF	15.50
Rindstartar mit Toast und Salatbeet	CHF	17.00



Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsewürfel	CHF	9.50
Fischcremesuppe «Parkhotel» mit Safran und Fischragout	CHF	14.50
Proseccocremesuppe mit Zitronen-Thymian	CHF	12.00
Steinpilzcremesuppe unter der Blätterteighaube	CHF	13.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Pesto-Rahm	CHF	11.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce	CHF	13.50
Zanderfilet pochiert an Weinschaumsauce mit Orangeris	CHF	15.00
Brasato-Tortellini mit brauner Butter und Salbei	CHF	15.50

Fleischgerichte

Kalbsschulterbraten glasiert an Kräuterrahmsauce	CHF	39.00
Kalbskarree an Kräuterrahmsauce	CHF	48.00
Kalbsgeschnetztes an Calvados-Rahmsauce mit glasierten Apfelschnitzen	CHF	42.00
Rindshohrückenfilet mit dunklem Balsamicojus	CHF	41.50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise	CHF	44.00
Rindswürfel Stroganow	CHF	39.50
Rindsschmorbraten mit Jus und Cremolata	CHF	36.50
Poulardenbrust an Feigen-Balsamicojus	CHF	33.00
Dreierlei Filets nach Parkhotel-Art	CHF	55.00
Schwedenbraten an Rahmsauce (Schweinshalsbraten mit Pflaumen gespickt)	CHF	35.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl und ein saisonales Gemüsebouquet.
Beilagen: Kartoffelgratin, div. Reis, Nudeln, Kartoffelstampf, Kroketten oder Pommes frites



Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuterkruste an grüner Currysauce Weissweinisotto und saisonales Gemüsebouquet	CHF	42.00
Fischerteller «Johannes» gebratene Thunersee Felchenfilets an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat (Felchen nach Verfügbarkeit. Alternative: Berner Forellenfilets)	CHF	39.00

Vegetarische Gerichte

Saisonaler Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	CHF	27.00
Gerzensee Brie paniert mit hausgemachtem Chutney Venererisotto und glaiserte Karotten bicolore	CHF	28.00
Gemüse-Piccata (Zucchetti & Aubergine) an Tomaten-Coulis mit Kräuternudeln	CHF	27.00
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout an Kräutersauce und Gemüsebouquet	CHF	28.00

Kinderteller

(für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

Jungle Chicken	Paniertes Geflügelschnitzel Pommes frites und glasierte Karotten	CHF	9.80
Captain Nemo	Panierte Fischstäbli mit Pommes frites und glasierte Karotten	CHF	9.80
Noodle Joe	Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und glasierte Karotten	CHF	9.80
Snacky	Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF	5.70
Zum Dessert	Coupe Chupa-Chups	CHF	5.80
	Coupe Smarties	CHF	4.00
	Punky	CHF	5.50
	Hugo	CHF	5.50

Desserts

Karamelköpfler mit Früchten und Rahm	CHF	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Brätzeli	CHF	10.50
Coupé Maison: Fruchtsalat mit Vanilleglace und Aprikosensorbet	CHF	11.50
Emmentaler Meringue mit Vanille- und Erdbeereis, Rahm	CHF	11.50
Saisonale Früchtequarktorte an Waldbeerenragout	CHF	15.50
Zweifarbige Schokoladenmoussetörtchen	CHF	12.50
Tirami-sù mit Fruchtsaucenspiegel	CHF	13.00
Vacherin-Eistorte „Parkhotel“ an Früchte-Coulis	CHF	14.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	CHF	14.50
Dessertvariation (Schokoladenmousse, Fruchtcreme, Sorbet, Früchte garniert)	CHF	15.00

Dessertbuffets

je nach Saison (ab 20 Personen)



Das Bürgerliche

Fruchtsalat, Karamelköpfler, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Fruchtcreme nach Saison, Brownies, diverse Eissorten und Sorbets, Meringuen mit Schlagrahm

CHF 21.00

Das Mediterrane

Tirami-sù, Panna Cotta, Fruchtsalat und Schokoladenmousse, überbackene Vanillecreme, eine Auswahl an Glacen und Sorbets, Cantuccini, Mandelgugelhupf mit Amaretto, Auswahl von Käse (5 versch.) mit Früchtebrot

CHF 24.50

Das Reichhaltige

Saisonale Creme, Schokoladenmousse, Fruchtcreme, hausgemachte Karamelköpfler, Platte mit geschnittenen exotischen Früchten, Früchtequarktorte und Friandises, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Minimeringuen und Schlagrahm
Reichhaltige Käseauswahl (8 versch.) mit Früchtebrot

CHF 28.50

Der Parkhotel-Klassiker

(bis 60 Personen)

BaBouChi

CHF 53.00

(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, Schwein, Lamm (NZL)
Fisch	Zanderfilet (EU), Lachswürfel (EU), Riesenkrevetten (VTN)
Beilagen	als Vorspeise: Gemischter Salat mit Kräuter-Brotwürfeln Reis, Pommes frites verschiedene Garnituren, Saucen und Chutneys

Unsere Buffets

(ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet

CHF 87.00

Salate und kalte Vorspeisen

Blatt-, Gemüse- und zusammengestellte Salate, marinierte Tomaten- und Mozzarellascheiben, verschiedene Salatsaucen und reichhaltige Streuereien, Melonen (saisonal), Gemüse Antipasti, Vitello tonnato, Wurst- und Schinkenspezialitäten

Fisch- und Fleischgerichte

Marinierter Rindsschmorbraten, Saltimbocca vom Schweinsschnitzel, Pouletbrust gebraten mit Oliven, Piccata vom Zander auf Tomatenragout, reichhaltige Auswahl an Saisongemüse

Teigwaren und Risotto

Ravioli an Tomatensauce mit Kräutern, Makkaronen mit Frischkäsesauce, Spaghetti Bolognese, Risotto mit saisonalen Pilzen und Bratkartoffeln

Süsse Träumereien und Käse

Tirami-sù, Panna Cotta, gratinierte Früchte, gebrannte Creme, Schokoladenmousse, diverse Glacen und Sorbets, Amaretti, Auswahl von Käse mit Trauben und Früchtebrot

Parkhotel-Buffer

CHF 98.00

Kalte Vorspeisen

Schinkenmousse an Pommerysenf-Honigsauce, Carpaccio vom gesottenen Rindfleisch an Kräutervinaigrette, warmer Käsekuchen Loraine, Oberländer Hobelkäse und Sigiswiler Trockenfleisch, mit Prosecco marinierte Thunersee Felchenfilets auf grillierter Zucchetti, geräucherte Berner Forellen mit Apfel-Meerrettich-Salat, pochierte Lachsforelle an Kräuter-Sauerrahmsauce
Auswahl an Salaten mit verschiedenen Saucen und Streuereien

Hauptspeisenbuffet

Saftiger Schweinshalsbraten mit Zwetschgensauce, Rindfleisch Stroganow an würziger Paprikasauce, Osso bucco mit Rosmarin, Zitronen und Knoblauch, sautierte Berner Saiblingsfilets an Zitronenbutter, Kartoffelgratin, Pilawreis und Nudeln
saisonale Gemüseauswahl

Zur süßen Krönung servieren wir

Hausgemachte Karamelköppli, Griessflammerie mit Waldbeerensauce, Schokoladenmousse, Süssmostcreme, gebrannte Creme, Fruchtsalat und Früchtequarktorte, diverse Eissorten und Sorbets, Meringues mit Schlagrahm, Auswahl von Käse mit Trauben und Früchtebrot

Gourmet-Buffer

CHF 122.00

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, 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-Orangenbuttersauce, 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 Risotto, grosse saisonale Gemüseauswahl

Das süsse Tüpfchen auf dem ""

Saisonale Creme, dreifarbiges Schokoladenmousse, Prosecco- und Frucht-mousse, hausgemachte Karamelköppli, Platte mit geschnittenen exotischen Früchten, saisonale Torten und Friandises, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Mini-Meringuen mit Rahm, Auswahl an Rohmilchkäse von nah und fern mit Früchtebrot

Getränke



Flaschenweine

Weissweine

75 cl

Schweiz

Clos des Abesses Grand Cru, Chasselas, VD	2019	CHF	48.00
Petite Arvine AOC, VS	2018/19	CHF	51.00
Johannisberg AOC, VS	2019	CHF	47.00
Merlot bianco Terre di Gudo, TI	2018	CHF	51.00
Sauvignon Blanc, Schlössli Ruff, BE	2019	CHF	49.00
Chardonnay Cru de l'hopital, FR	2018/19	CHF	56.00
Aligoté de Peissy, GE	2019	CHF	48.00

Frankreich

Pouilly Fumé, La Rambarde, Loire	2018	CHF	53.00
Sablet blanc AC, Rhône	2018	CHF	47.00

Italien

Soave Classico, Veneto	2018/19	CHF	47.00
Roero Arneis Elisa, Piemont	2018/18	CHF	45.00
Sauvignon blanc Collio DOC, Friaul	2018	CHF	48.00

Österreich

Grüner Veltliner, Kamptal	2018	CHF	47.00
---------------------------	------	-----	-------

Roséweine

75 cl

Schweiz

Hallauer „Federweisser“, SH	2019	CHF	49.00
-----------------------------	------	-----	-------

Italien

Nebbiolo il Mimo, Piemont	2019	CHF	44.00
---------------------------	------	-----	-------

Rotweine

75 cl

Schweiz

Perle du Rhodan Pinot Noir, VS	2019	CHF	47.00
Humagne Rouge, VS	2019	CHF	51.00
Cornalin, VS	2018/19	CHF	55.00
Gamay de Peissy Barrique, GE	2017	CHF	47.00
Pinot Noir Fläsch, GR	2018	CHF	51.00
Blauburgunder Auslese, GR	2018	CHF	49.50
Merlot Fustoquattro, Huber, TI	2018	CHF	51.00

Italien

Barbera d'Alba, Piemont	2017/18	CHF	47.00
Barbaresco Rombone, Piemont	2016	CHF	64.00
L'Imperfetto Valpolicella Classico, Veneto	2017	CHF	49.00
Il Bugiardo Ripasso, Veneto	2016	CHF	56.00
Primitivo Puglia IGP, Apulien	2019	CHF	45.00
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana	2013/16	CHF	52.00
Bolgheri Rosso DOC, Toscana	2018	CHF	54.00
Noras Cannonau IGP, Sardinien	2017	CHF	45.00
Nero d'Avola Syrah IGP, Sizilien	2017	CHF	43.00
Nero d'Avola Syrah IGP MAGNUM (150cl)	2017/18	CHF	86.00

Rotweine

75cl

Frankreich

Volnay, Burgund	2011	CHF	73.00
Château d'Aiguilhe, Bordeaux	2014	CHF	56.00
Domaine des Tours, Rhône	2015	CHF	48.00
Châteauneuf du Pape Saint Cosme, Rhône	2015	CHF	78.00

Österreich

Zweigelt 100 days, Keringer, Burgenland	2017	CHF	55.00
---	------	-----	-------

Spanien

Rioja Crianza, Real Agrado	2017	CHF	45.00
Laurona do Montsant, Priorat	2011	CHF	56.00
Semele, Bodegas Montebaco	2017	CHF	49.00

Portugal

Esporão Reserva DOC, Alentejo	2016	CHF	50.00
Esporão Reserva DOC MAGNUM (150cl)	2016	CHF	108.00

Schaumweine

Prosecco Casa Bianca		CHF	44.00
----------------------	--	-----	-------

Champagner

Brut Impérial Moët & Chandon		CHF	80.00
------------------------------	--	-----	-------

Dessertwein

Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemont		CHF	52.00
Château Doisy-Védrines 2ème Cru	2017	37.5cl	CHF 39.00

Auf unserer Weinkarte finden Sie noch weitere edle Tropfen.

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.

Mineralwasser

Literflaschen

Henniez grün / blau		CHF	9.50
Tafelwasser frizzante / still		CHF	8.50
Rivella rot und blau		CHF	9.50
Coca Cola (1.25 Liter)		CHF	11.50
Traubensaft rot und weiss		CHF	13.50

Orangensaft

Offenausschank in der Literkaraffe	pro Liter	CHF	13.50
------------------------------------	-----------	-----	-------

Kaffee / Tee		CHF	4.40
--------------	--	-----	------

Diverse Informationen

Der Park-Apéro

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

Menu nach Wunsch

Die Menus bereiten wir ab **10 Personen, einheitliches Menu**, für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang auf Verlangen einen Nachservice. Bitte im Voraus avisieren. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich ein Menu nach Ihren Wünschen.

Der geladene Gast

Melden Sie uns die Personenanzahl bis zwei Wochen vor dem Anlass. Die definitive Personenzahl kann bis am Vorabend 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 eine hübsche Menukarte, das Stück für CHF 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.

Stuhlhussen

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

Wenn es in den Morgen geht

Ein Fest darf bei uns bis 02.00 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 CHF 130.- 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 400.00, welcher sich bei einem Umsatz von CHF 4'000.00 um CHF 50.00 verkleinert. Nach weiteren CHF 500.00 Konsumation reduziert sich die Miete um weitere CHF 50.00. Ab CHF 6'000.00 fällt die Saalmiete weg.

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. 7.7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Hochzeiten

Bitter 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.



*Wir freuen
uns auf Sie!*

*Das Parkhotel-Team wünscht Ihnen ein unvergessliches Fest!
Im Guten fühlt sich's wohl.*