

A top-down view of a wooden dining table. In the center is a large wooden charcuterie board filled with various meats, cheeses, tomatoes, and herbs. To the left and right are wine glasses filled with white wine. In the background, a black pot contains a large piece of roasted meat. Several small white plates with condiments are scattered around the board. Hands are visible holding the wine glasses and a knife.

gurten

PARK IM GRÜNEN

HÖCHSTER GENUSS

Kulinarik und Getränke
auf 858 Meter über Meer

Rauf aus der Stadt
gurtenpark.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Apéro-Pauschalen	3	Schlemmen im Restaurant	
Getränkepauschalen zum Apéro	4	Tapis Rouge.....	9
Menüvorschläge	5	Fondue- und Racletteplausch	10
Getränkepauschalen zum Menü	6	Traditionen geniessen im Restaurant Gurtners	12
Buffetvorschläge.....	8	Brunch.....	14

GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

Schaumwein.....	16	Longdrinks.....	21
Weisswein.....	16	Bier.....	21
Roséwein	17	Mineralwasser & Softdrinks	21
Rotwein	18	Heisse Getränke	22
Magnum	20	Allgemeine Informationen.....	23

Version Januar 2023. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MWST.

Die Angebote gelten grundsätzlich für Gruppen ab 12 Personen in einer Seminar- oder Bankettlokalität.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».

KULINARIK AUF 858 METER ÜBER MEER

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl mindestens 31 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

APÉRO-PAUSCHALEN

Bei unseren Apéro-Pauschalen sind ein Häppchen / Portion pro Sorte gerechnet.

«FRISCHLUFT»-APÉRO	pro Person
Zur Begrüssung auf dem Berner Hausberg ideal für eine Apérodauer von max. 30 Minuten	19.–
ideal für eine Apérodauer von 45 Minuten ... im Frühling: Spritziger Weisswein, dazu Pinsa mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl (vegan) ... im Sommer: Prosecco, dazu Melone und Rohschinken ... im Herbst: Bier, dazu Speckpflaumen und Kartoffelbrot ... im Winter: Dampfender Glühwein und heisse Marroni	31.–

APÉROPLÄTTLI «GURTNER»	
mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten klein (ideal für eine Apérodauer von ca. 45 Minuten)	20.–
gross (ideal für eine Apérodauer von ca. 90 Minuten)	32.–

APÉRO «BERN»	
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas	12.–

APÉRO «BÄRENGRABEN»	
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Fleischplättli (Salami, Hauswurst, Rohessspeck) mit Brot, Gemüsesuppe	19.–

APÉRO «ZYTGLOGGE»	
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Fleischplättli (Landrauchschinken, Rohessspeck, Hauswurst) mit Brot, geräucherter Lachs auf Toast, vegane Gemüsepakoras mit Tahini-Limetten-Dip, Sbrinzmöckli	27.–

APÉRO «GURTEN»	
Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Trockenfleisch, Speckpflaumen, Hauswurst, geräucherter Lachs auf Toast, vegane Gemüsepakoras mit Tahini-Limetten-Dip, Käsekuchenecken, Gemüsesuppe, Brotauswahl	33.–

Unser Geheimtipp, falls Sie einen Apéro ohne Abendessen planen:
Ergänzen Sie den Apéro mit einer Dessertvariation.

Drei verschiedene Süßspeisen	15.–
------------------------------	------

APÉRO RICHE

62.–

Blätterteig-Rugeli aus dem Emmental, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Trockenfleisch, Speckpflaumen, Hauswurst, geräucherter Lachs auf Toast, vegane Gemüsepakoras mit Tahini-Limetten-Dip, Gemüserolle mit pikantem Kokos-Chili-Dip, Gemüsesuppe, Brotauswahl
Rinderrippe im Glas mit Kartoffelstock, veganer Gemüse-Süsskartoffel-Linsen-Eintopf, Risotto mit Pilzen
Drei verschiedene Desserts im Gläschen

Add-Ons

Rindstatar mit geräuchertem Kartoffel-Espuma 7.–
Randen-Okara mit geräuchertem Kartoffel-Espuma 5.–

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO

	pro Person 60 Minuten	pro Person für jede weitere Stunde
Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus	21.–	+ 9.–
Prosecco, Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus	27.–	+ 9.–
Champagner, Weisswein, Mineralwasser, Orangenjus	39.–	+ 9.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	6.–	+ 6.–
Bier-Pauschale ohne andere Getränkepauschale	11.–	+ 9.–

MENÜVORSCHLÄGE

GOURMET-MENÜ

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Menü aus den untenstehenden Gängen zusammen.

	pro Person
6-Gang-Menü	106.–
5-Gang-Menü	96.–
4-Gang-Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)	84.–
3-Gang-Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)	74.–

Kalte Vorspeise

- Cremiges Ziegenfrischkäsemousse mit rotem Linsensalat
- Trio von der Forelle (CH) mit Dillsauerrahm und Blattsalatgarnitur
- Buntgemischte Blattsalate mit getrockneten Feigen und Nüssen

Suppe

- Weisse Tomatensuppe mit Basilikumsorbet
- Geschäumtes Schafiser Weissweinsüppchen mit Safran
- Selleriesuppe mit Blauschimmelkäse
- Potage vom Suppenhuhn mit Gemüse und Kräutern

Zwischengang

- Saisonales Sorbet mit feinem Likör

Hauptgang

- Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce, serviert mit Kräuter-Kartoffelstock und Karotten
- Rinderrippe 24 Stunden niedergesgart, serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef mit aromatischer «Bergsturz»-Whisky-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (Aufpreis CHF 5.–)
- Gebratenes Schweizer Zanderfilet mit Safransauce, Linsenragout und saisonales Gemüseduo
- Für unsere vegetarischen Gäste (Reduktion CHF 8.–)
 - Saisonaler Gemüsekuchen mit Gemüsesalat, Chips mit Kräuterdip
 - BBQ-Sojageschnetzeltes mit Rösti und saisonalem Gemüse*
 - Fregola Sarda mit Artischocken und Oliven*

* Diese Gerichte können vegan zubereitet werden.

Dessert

- Himmlischer Schokoladentraum
- Apfelstreuselkuchen mit Caramelglace
- Joghurtmousse mit Früchtekompott und Nussglace
- Tarte Tatin mit Vanilleglace

Käse

- Kleine Käsevariation

Friandises

- Himmlische Friandises zum Abschluss

5.–



3-GANG-MENÜ

Wurzelgemüsesuppe mit Berner Quark

* * *

Schmackhafte Poulardenbrust mit Thymianjus,
serviert mit Serviettenknödel und saisonalem Gemüse

oder als vegetarische Alternative

Köstliches Gemüse im Brickeig gebacken, serviert mit Jasminreis (vegan)

* * *

Luftiges Gurten-Schokoladenmousse im Glas

54.–

3-GANG-MENÜ

Marinierte Blattsalate mit Croûtons und Kernen

* * *

Kalbshackbraten mit Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelstock und Dreierlei von der Karotte

oder als vegetarische Alternative

Risotto mit Grillgemüse, Rucola und Pinienkernen

* * *

Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchtekompott

63.–

Add-Ons

Butter und Quark zur Brotauswahl

4.–

Friandises zum Kaffee

5.–

Nachservice

15.–

Nachservice Roastbeef

17.–

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ

	pro Person für 4 Stunden	pro Person für jede weitere Stunde
Mineralwasser, Tee und Kaffee	12.–	+ 5.–
Zu den Vorspeisen der passende Weiss- und zum Hauptgang der passende Rotwein, Mineralwasser, Tee und Kaffee	32.–	+ 9.–
Zusätzlich Bier zu den Getränkepauschalen	8.–	+ 5.–



BUFFETVORSCHLÄGE

Wir haben Ihnen verschiedenste Buffets für Ihren Event im Pavillon oder in der Kulturschür UPtown zusammengestellt. Buchbar ab 50 Personen.

	pro Person
SALATBUFFET	20.–
Hörnlisalat, Couscoussalat, Linsensalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Randensalat, Coleslaw Salat, saisonaler Blattsalat zwei verschiedenen Dressings, Karotten Julienne, Kernenmix, Keimlinge frische Brotauswahl	
VORSPEISENBUFFET	16.–
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Penne-Salat, Gemüse-Strudelinos, verschiedene grillierte mediterrane Gemüse, Peperoni Julienne, Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings und frischer Brotauswahl	
<i>Erweitern Sie Ihr Vorspeisen- oder Salatbuffet zum Beispiel mit:</i>	
Antipasti	+ 6.–
Saisonaler Suppentopf	+ 5.–
Trockenfleisch- und Sbrinzmöckliplatte	+ 12.–
Rauchfischplatte	+ 11.–
Diverse Mini Canapés (pro Stück)	4.50
HAUPTSPEISENBUFFETS	
Mit Pouletfleisch	40.–
Pouletschenkelragout mit Pilzrahmsauce Gemüsereis und zwei saisonale Gemüsesorten BBQ-Sojageschnetzeltes	
Mit Rindfleisch	46.–
Rindsschulterbraten im Barolo geschmort Gnocchi alla romana und zwei saisonale Gemüsesorten Äplermagronen mit Apfelmus	
Mit Kalbsfleisch	51.–
Kalbsragout mit Weissweinsauce Bramata-Polenta und zwei saisonale Gemüsesorten Spinat-Ricotta-Canneloni	
Mit Schweinefleisch	39.–
Schweinsgeschnetzeltes mit roter Sataysauce Jasminreis und asiatischer Gemüsemix Pilz-Quorn-Ragout	

BUFFET MIT GRILLSPEZIALITÄTEN	65.–
Pouletschenkelsteak, Spareribs, Kalbsbratwurst, Quornschnitzel, Grillkäse Folienkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf und Schnittlauchsauerrahm	
<i>Erweitern Sie Ihr Grillbuffet zum Beispiel mit:</i>	
Entrecôte, im Smoker niedergegart	+ 14.–
Tomahawk-Steak, im Smoker niedergegart	+ 14.–
Rindsfilet vom Grill	+ 16.–
Tofu und Champignons	+ 13.–
DESSERTBUFFET	18.–
Schoggimousse, saisonale Creme, Brownies, Apfelkuchen, Fruchtsalat, Meringue und Rahm	
<i>Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet zum Beispiel mit:</i>	
Schweiz Gebrannte Creme, Nidletäfel, Cremeschnitte, Rüeblkuchen	+ 10.–
Italien Panna Cotta, Torta della Nonna, Kaffeeglace, Tiramisù	+ 8.–
Käsebuffet Diverse regionale Käsesorten	+ 8.–
Glace Zwei verschiedene Sorten Glace	+ 8.–
Vegan Kokosfrüchtecrème, Mandelmilch Panna Cotta, Früchemuffin, Apfelkuchen	+ 10.–

UNSER SCHLEMMERBUFFET IM SELBSTWAHLRESTAURANT TAPIS ROUGE

Unser Selbstwahlrestaurant Tapis Rouge bietet Ihnen das beste Preis-/Leistungsverhältnis und eine unkomplizierte, lockere Art, Ihr Menü in Form eines grosszügigen Buffets zu geniessen. Ab 50 Personen, jeweils Montag bis Samstag (abends).

	Pro Person
SCHLEMMERBUFFET À DISCRETION	59.–
Grosse Salatauswahl * * *	
Hauptspeisenbuffet inklusive Tagesrösti-Kreationen * * *	
Süsse Dessertüberraschung vom Buffet	
Inklusive allen Getränken aus dem Selbstbedienungsbereich (Mineralwasser, Süssgetränke, Wein, Bier, Kaffee und Tee)	
Zusätzlich: Tische eingedeckt (weisses Tischtuch, Servietten und Gedeck)	5.–

FONDUE- UND RACLETTEPLAUSCH

OUTDOORFONDUE

Dieser aussergewöhnliche Fondueplausch am offenen Feuer mit wunderschöner Aussicht über die Stadt Bern bietet Ihnen und Ihren Freund*innen ein unvergessliches Erlebnis. Mit den überlangen Gabeln rühren Sie im grossen Kessel und geniessen die winterliche Stimmung auf dem Berner Hausberg.

Fondue-Hausmischung inkl. winterlichem Apéro, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person

71.–

OUTDOORRACLETTE

Am Lagerfeuer stehen, über die Stadt Bern blicken und dazu ein feines Raclette geniessen. Mit den überlangen Pfännchen bereiten Sie Ihr Raclette über dem offenen Feuer selbst zu und geniessen einen gelungenen Abend auf dem Berner Hausberg.

Raclette inkl. winterlichem Apéro, Suppentopf und Dessertbuffet pro Person

ab 69.–

Verfeinern Sie Ihr Raclette mit verschiedenen Käsesorten und Add-Ons

Raclettekäse mit Pfeffer oder mit Chili	2.–
Speckwürfel	2.–
Röstzwiebeln	1.–
Knoblauch	1.–
Chili	0.50
Champignons	1.50
Eingelegte Früchte	2.–
Trockenfleisch	8.–
Salatbuffet	14.–

Die Toppings können nur für die gesamte Gästeanzahl dazu gebucht werden.



GUTES MIT LIEBE GEMACHT IM RESTAURANT GURTNER'S

Unter dem Motto «Gutes mit Liebe gemacht» werden im Restaurant Gurtner's Traditionen spürbar. Altbewährte Gerichte wie das Kalbivoressen werden neu interpretiert und das ein oder andere herzhaftes Rezept der Grossmutter Gurtner auf der monatlich wechselnden Karte integriert. Das «Gurtner's» besticht durch sein nostalgisches Ambiente und bietet Ihrer Gesellschaft bei einer exklusiven Nutzung Platz für bis zu 110 Personen.

Bei einer Gruppe ab 13 Personen dürfen Sie gerne ein einheitliches Menü aus den nachfolgenden Speisen zusammenstellen. Eine À-la-carte-Bestellung ist bis max. 12 Personen möglich.

MITTAGSMENÜ

Wöchentlich wechselndes 3-Gang-Menü

pro Person
49.–

ABENDMENÜ

Monatlich wechselndes 4-Gang-Menü

mit Fleisch 85.–
vegetarisch 73.–

VORSPEISE

Saisonale Suppe 14.–
Salatschüssel mit Rottannenvinaigrette 14.–
Gurtner's saisonales Gärtli 16.–

GURTNER'S KLASSIKER

Kalbivoressen nach Gurtner's Rezept mit Kartoffelstock und Gemüse 39.–
Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti 41.–
Rinderrippe 24 h niedergegart mit Kartoffelstock und Gemüse 42.–
Rindsfilet (180 g) vom Holzkohlegrill mit Kartoffelgratin und Gemüse 56.–
Rindsbratwurst nach Gurtner's Rezept mit saisonalem Salat mit Spiegelei + 3.–
Äplermagronen mit Kartoffelwürfeln und Apfelmus 26.–
mit gebratenem Speck + 5.–
Monatlich wechselndes veganes Gericht 31.–

SÜSSES

Tagesdessert 8.–
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace 12.–
Meringues mit Greyerzer Doppelrahm 12.–
Eiskaffee 10.50
Café Gourmet 15.–



BRUNCH

Buchbar ab 25 Personen

Der Gurten ist mit fünf Brunchangeboten der grösste Brunchberg der Schweiz. Gerne können Sie das reichhaltige Brunchangebot im Pavillon oder in der Kulturschür UPtown auch exklusiv für Sie und Ihre Gäste buchen.

Brunch-Klassiker

Zopf, Gipfeli, Huusbrot, Urdinkelbrot, Kürbiskernbrot, Joghurt Nature, Birchermüesli, frische Früchte, Honig, Konfitüren, Schokoladenaufstrich, Butter

Schweizer Hart- und Weichkäse Spezialitäten, regionale Fleischplatten, Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum und Limetten

Am warmen Buffet

Spiegel- und Rührei mit gebratenem Speck, Kalbscipollata, Rösti, Älplermagronen mit feinem Apfelmus, Sonntagsbraten mit Bratensauce, saisonales Gemüse

Süsses

Verschiedene Dessertkreationen unserer Patissiers

Getränke

Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, heisse Schoggi, Orangensaft, Mineralwasser

Preis pro Person für 4 Stunden	62.–
Preis pro Person für jede weitere Stunde	19.–
Getränkpaket mit Wein und Prosecco für 4 Stunden	15.–
Getränkpaket mit Wein und Prosecco für jede weitere Stunde	5.–



GETRÄNKE AUF 858 METER ÜBER MEER

SCHAUMWEIN

FRANKREICH

CHAMPAGNE

Champagner Canard-Duchêne 7.5 dl 85.–
Klassisch – elegant – zartes Aroma von Äpfeln und Gewürzen

ITALIEN

PIEMONTE

Moscato d'Asti DOCG, La Gironda 7.5 dl 53.–
Frisch – süß – angenehm säurebetont

VENETIEN

Prosecco Cuvée «Grafitti» Extra Dry DOC 7.5 dl 55.–
Vital – frisch – ausgewogen

WEISSWEIN

SCHWEIZ

BERN

Schafiser Chardonnay, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee 7.5 dl 56.–
Spritzig – mineralisch – strukturiert

WAADT

St. Saphorin (Chasselas), Lavaux 7.5 dl 54.–
Ananasaroma – frisch

WALLIS

Johannisberg l'Alizé (Sylvaner), Cave Emery 7.5 dl 52.–
Harmonisch – weich – exotische Früchte

Heida Le Zéphir, Cave Emery 7.5 dl 60.–
Birne – reichhaltig – Zitrusfrüchte – anhaltender Abgang

Fendant Giboulée de Novembre (Chasselas), Cave Emery 7.5 dl 51.–
Prickelnd – erfrischende Fruchtnoten – Honig

TESSIN

Prà Bianco (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Blauburgunder Viognier) Guido Brivio 7.5 dl 52.–
Apfel – Zitrusdüfte – fruchtig

FRANKREICH

LOIRETAL

Sancerre (Sauvignon Blanc), Hubert Brochard 7.5 dl 59.–
Frisch – trocken – fruchtig – mineralisch – blumige Note

BURGUND

Mâcon-Bussiers Les Clos AC, Chardonnay 7.5 dl 56.–
Würzig – exotisch – saftig

ITALIEN

PIEMONTE

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse – Giovanni Almondo 7.5 dl 54.–
Elegant – harmonisch – frisch

VENETIEN

Pinot Grigio, Riva d'Oro 7.5 dl 49.–
Trocken – leicht – zartes Granny-Smith-Aroma

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Sauvignon Blanc, Vinum Optimum, Rudolf Rabl, Kamptal 7.5 dl 55.–
Johannisbeeren – süsse Paprika – hocharomatisch – lange nachklingend

ROSÉWEIN

SPANIEN

CASTILLA LA MANCHA

Dehesa de Luna 7.5 dl 50.–
Reife rote Beeren – Apfel – Blumen

ROTWEIN

SCHWEIZ

BERN

Schafiser Pinot Noir, Rebgut der Stadt Bern, Bielersee 7.5 dl 56.–
Leicht – Beerenaroma – abgerundeter Geschmack

WAADT

Epesses Rouge (Pinot Noir), Riem & Daepp 7.5 dl 53.–
Klassisch – kräftig – nussig

WALLIS

Syrah «Les larmes d'Héraclès» AOC, Cave Emery 7.5 dl 60.–
Waldbeeren – interessante Pfeffernote – Balance zwischen Säure und Tannin

Pinot Noir «Hephaistos» La Mémoire du temps AOC, Cave Emery 7.5 dl 65.–
Reife Beeren – würzig – harmonisch

TESSIN

Merlot Prà Rosso, Guido Brivio 7.5 dl 58.–
Harmonisch – Waldbeeren – leichte Gewürznote – fruchtig

ITALIEN

PIEMONTE

Barbera d'Alba Barrique, Fratelli Giacosa 7.5 dl 56.–
Würzige Fruchtaromen – Schokoladennote – wuchtig mit Charakter

VENEZIEN

**Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella)
Capitel della Crosara** 7.5 dl 60.–
Unkompliziert – lebendig – fruchtig

TOSKANA

Chianti Classico (Sangiovese), Borgo Scopeto 7.5 dl 54.–
Elegant – Weichselkirschen – herber Marzipan-Ton

APULIEN

Primitivo di Manduria DOP 80 Vecchie Vigne – Cigno Moro 7.5 dl 67.–
Vollmundig – Kakao – Tabak – Vanille – Unterholz

SIZILIEN

Nero d'Avola, Andrero 7.5 dl 52.–
Frisch – Brombeer-Cassis-Aroma – angenehme Säure

ÖSTERREICH

NIEDERÖSTERREICH

Zweigelt, Vinum Optimum, Rudolf Rabl, Kamptal 7.5 dl 57.–
Rubinrot – schöne Tannine – vollkommener Abgang

FRANKREICH

BURGUND

Côte de Beaune AC, Pinot Noir 7.5 dl 75.–
Cassis – Zedernholz – rote Früchte

SPANIEN

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan 7.5 dl 71.–
Traditionell – Vanille – rote Früchte

RIBERA DEL DUERO

Valduero Crianza (Tempranillo), Bodegas Valduero 7.5 dl 67.–
Reife Waldbeeren – runde Tanninstruktur – kraftvoll

MAGNUM

SCHWEIZ

Gurtners Weisswein «Dr Wyss» 1.5 l 110.–

Gurtners Rotwein «Dr Rot» 1.5 l 110.–

ITALIEN

VENETIEN

Valpolicella Ripasso (Corvina, Molinara, Rondinella) 1.5 l 99.–

Capitel della Crosara

Unkompliziert – lebendig – fruchtig

SPANIEN

RIOJA

Rioja Reserva, (Tempranillo, Mazuelo), Bodegas Lan 1.5 l 125.–

Traditionell – Vanille – rote Früchte

Wir servieren ein wechselndes Weinangebot aus Grossflaschen – von Jéroboam (3 l) bis Balthazar (12 l). Gerne informieren wir Sie, aus welcher Flasche wir Ihnen zur Zeit Wein kredenzen und stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Darf es ein «Verdauerli» nach dem Essen für Sie sein?
Gerne stellen wir Ihnen Vorschläge passend für Sie zusammen.

APERITIFS & LONGDRINKS

Aperitivo Orange alkoholfrei 8.–

Aperol Spritz, Hugo 12.–

Vodka Lemon, Vodka Orange 12.–

Mojito 15.–

Gin Tonic ab 12.–

Bacardi Cola, Whisky Cola ab 12.–

Fragen Sie uns nach unseren Gin-, Rum- und Whisky-Sorten.

BIER

Junker Bier, Brauerei Felsenau 3.3 dl 5.50

Bärner Müntschi, naturtrüb, Brauerei Felsenau 3.3 dl 6.–

Erdinger Weissbier 5.0 dl 8.–

Eichhof, alkoholfrei 3.3 dl 5.50

Eichhof Braugold 20 Liter Tank 290.–

Andere Biere auf Anfrage

MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Henniez légère oder still 7.5 dl 9.–

Orangensaft 10 dl 14.–

Coca-Cola 3.3 dl 5.–

Coca-Cola Zero 3.3 dl 5.–

Rivella rot 3.3 dl 5.–

Rivella blau 3.3 dl 5.–

Apfelschorle 3.3 dl 5.–

HEISSE GETRÄNKE

Bio-Kaffee, Bio-Espresso	5.–
Doppelter Espresso	6.–
Schale, Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltine, Caotina	5.50
Glas Milch	4.–
Tee	4.50

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

GRUNDLAGE

Sämtliche Angebote dieser Bankettdokumentation richten sich an Gruppen ab 12 Personen.

PERSONENANZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 31 Tage (bei mehr als 30 Personen) und 14 Tage (bei weniger als 30 Personen) im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

GENERELL

Es gelten die jeweils aktuell gültigen Angebots- und Preislisten. Alle Preise sind in CHF und inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».



P.S. DER GURTEN IST EINE NACHHALTIGE WAHL FÜR IHREN EVENT!



Der Gurten – Park im Grünen setzt sich aktiv für Nachhaltigkeit ein. Deshalb ist der Betrieb seit 2022 Swisstainable zertifiziert und die Grünfläche des Gurtens seit 2017 mit dem Label der Stiftung Natur & Wirtschaft ausgezeichnet.

Verantwortungsbewusst gegenüber der Natur zu sein, bedeutet auch konsequent zu sein. Gerne geben wir einige Beispiele, wie wir uns für Nachhaltigkeit einsetzen:

BEREITSTELLUNG SEEWEG ANSTATT FLUGZEUG

Mit dem Flugzeug importiertes Gemüse verursacht einen bis zu zehn Mal höheren CO₂-Verbrauch, als Gemüse, welches auf dem Seeweg eingeführt wurde. Um die CO₂-Emissionen zu senken, verzichtet der Gurten – Park im Grünen seit 2020 auf mit dem Flugzeug importierte Lebensmittel.

GRAUWASSER

Die durchschnittliche Schweizerin und der durchschnittliche Schweizer verbrauchen täglich rund 45 Liter Trinkwasser für die Toilettenspülung. Der Gurten – Park im Grünen nutzt für einen Teil seiner Toilettenanlagen gesammeltes Regenwasser, wodurch eine grosse Menge an Trinkwasser eingespart werden kann.

MINIMIERUNG VON FOODWASTE

Durch verbesserte Einkaufsprozesse, ein effizienteres Ressourcenmanagement und Angebotsanpassungen konnte der Gurten – Park im Grünen den Foodwaste im Vergleich zum vergangenen Jahr um 47 % senken. Neu bieten wir Take-away-Menüboxen bei Buffetangeboten an, sodass die Gäste übrig gebliebene Speisen mit nach Hause nehmen können.

KEINE FOSSILEN BRENNSTOFFE

Der Gurten – Park im Grünen verzichtet auf Gemüse und Früchte, welche aus Gewächshäusern stammen, die mit fossilen Brennstoffen beheizt werden.

ERNEUERBARE ENERGIEQUELLEN

Der Gurten – Park im Grünen setzt auf erneuerbare Energiequellen. So stammt der Strom auf dem ganzen Areal zu 100 % aus Wasserkraft der Schweiz.

HEIZEN MIT HOLZSCHNITZEL

Der Gurten – Park im Grünen heizt seine Gebäude mit einer Holzschnitzelheizung. Die Verbrennung von Holz setzt gleichviel CO₂ frei, wie die Bäume im Verlauf ihres Wachstums der Atmosphäre entzogen haben. Holzenergie ist somit CO₂-neutral.

