

## Bankett Dokumentation

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie sich unser Gasthaus für Ihren Anlass ausgewählt haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der vorliegenden Bankett Dokumentation möchten wir Ihnen nützliche Informationen für Ihren Anlass, sowie Ihre Menüauswahl unterbreiten.

Weitere Dokumente, wie unsere aktuellen Speisekarten oder unsere Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben oder individuelle Vorstellungen und Wünsche anbringen wollen, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Hierfür dürfen Sie uns jederzeit per E-Mail kontaktieren, oder einen persönlichen Termin ausmachen.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns durchführen.

Euer Bären Team





## Nützliche Hinweise & Informationen

### Bestellung / Menü

Das aufgeführte Menüangebot bildet nur eine kleine Auswahl. Selbstverständlich können Sie das Menü Ihren Wünschen entsprechend ändern. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, für Ihren Anlass das perfekte Menü zusammenzustellen.

Wir bitten Sie, Ihre Menübestellung bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf garantieren können.

Für die Verrechnung gilt die Anzahl Personen, die 24h vor dem Anlass angegeben ist.

### Dekoration & Tischwäsche

Im Menüpreis ist unsere jeweilige saisonale Dekoration inbegriffen. Gerne organisieren wir Ihnen auch spezielle Blumenarrangements bei unserem Hausfloristen, welche wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

Weisse Tischwäsche ist nicht in jedem Raum enthalten. Für das Bären Stübli und das Weisse Säli wird auf Wunsch für einen Aufpreis von CHF 25.- weiss aufgedeckt.

### Kuchengeld & Zapfengeld

Sie dürfen eigene oder bestellte Kuchen und Torten mitbringen, welche wir für Sie servieren. In diesem Fall verrechnen wir 5.00 CHF pro Person. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir 30.00 CHF pro Flasche.

### Menükarten

Gerne gestalten wir für Sie individuelle Menükarten. Sie dürfen uns auf Wunsch auch ein Foto oder Bild zusenden, um dieses miteinzubauen.

### Zeitplan

Wenn Tischreden oder andere Attraktionen geplant sind, sollten Sie uns über den Zeitpunkt der Pausen informieren. Beiträge, welche eine spezielle Infrastruktur oder andere Umstände erfordern, sollten immer mit uns besprochen werden.

### Musikalische Unterhaltung

Ab 22.00 Uhr müssen die Fenster geschlossen werden. Die Musik muss ab 23.30 Uhr mit reduzierter Lautstärke gespielt werden.



## Apéro

Die perfekte Begleitung zu Ihrem Aperitif.  
Gerne dürfen Sie sich eine Apérovariation nach Wunsch kreieren, dafür stellen wir Ihnen einen individuellen Preisvorschlag zusammen.

### Salzige Kleinigkeiten

z.B. Chips, salzige Nüsse, Salzstängeli  
Preis pro Person CHF 1.50.-

### Mediterrane Schiffli

Parmesan, getrocknete Tomaten, Oliven, Rohschinken  
Preis pro Person CHF 6.00.-

### Gemischtes Blätterteiggebäck & Gemüsesticks mit Dip

z.B. Chäschüechli, Minipizza, Schinkengipfeli  
Preis pro Person CHF 7.50.-

### Gemischte Canapéplatte

Schinken, Salami, Ei  
Preis pro Person CHF 10.50.-  
+ Rauchlachs, Tatar  
Preis pro Person CHF 12.50.-

## Menüauswahl

Stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.  
Der Preis wird nach Anzahl Gängen berechnet.

### Kalte Vorspeisen

- Bündner Trockenfleischparfait auf rotem Linsensalat mit Balsamicosauce
- Tatar von Antipastigemüse mit Oliven und Frischkäse
- Gebratene Riesencrevetten mit Avocadofächer und Cocktailsauce
- Entenlebermousse mit Zwetschgenkompott und hausgemachtem Brioche
- Symphonie vom Rauchlachs mit gefülltem Crêpes, Rauchlachstatar und Lachsrose mit Honig-Senfsauce
- Variation von Rindscarpaccio mit Sauerrahm und Rindstatar

### Suppen

- Getrüffelte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl
- Selleriecrèmesuppe
- Tomatencrèmesuppe
- Steinpilz-Frischkäsecrèmesuppe
- Gartenerbsencrèmesuppe mit Minze

### Warme Vorspeisen

- Riesencrevette auf Spaghettini mit Basilikumpesto und Pinienkernen
- Jakobsmuscheln auf Kartoffelespuma mit Aargauer Trüffel
- Kaninchenspiess auf Limettenrisotto
- Lammkotelett auf orientalischem Reis mit Minzejoghurt

## Hauptgänge

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Pommes frites und Gemüsevariation
- Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück mit Pfeffersauce, Herzoginkartoffeln und Gemüsevariation
- Kalbsfiletsteak im Speckmantel mit Rosmarinsauce, Macairekartoffeln und Gemüsevariation
- Lammentrecôte mit Thymiansauce, Risotto und Gemüsevariation
- Maispouardenbrust mit Zitronensauce, Trockenreis und Gemüsevariation
- Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsevariation

## Desserts

- Schokoladenmousse mit Waldbeerkompott
- Crema Catalana mit Haselnussglace
- Panna Cotta
- Vanilleparfait im Nussmantel mit Himbeersauce
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Joghurtglace
- Dessertteller mit Panna Cotta, Schokoladenmousse und Apfelküchle mit Vanilleglace
- Käsevariation



## Preiszusammenstellung Ihres Menüs

bitte einigen Sie sich auf ein einheitliches Menü – keine Auswahl vor Ort möglich

3-Gang Menü	69.00 pro Person
4-Gang Menü	79.00 pro Person
5-Gang Menü	89.00 pro Person

## Nachservice im Hauptgang

nur auf Vorbestellung

Beilagen und Gemüse	5.00 pro Person
Beilagen, Gemüse und Fleisch	8.00 pro Person

## Vegetarische Menüs

Alternativ zu unseren Fleisch-Gängen, dürfen Sie gerne für vegetarische oder vegane Gäste aus unserem aktuellen à la carte Angebot ein Menü zusammenstellen, oder die gleichen Gänge anpassen lassen. Gerne informieren wir Sie über die vielen Möglichkeiten.

## Saisonale Auswahl

Selbstverständlich bieten wir zur Saison passende Gerichte an. Z.B. eine feine Spargelcrèmesuppe im Frühling oder Wildgerichte im Herbst. Nähere Auskunft geben wir Ihnen gerne individuell.

## Allergien

Falls Sie oder einer Ihrer Gäste eine Allergie oder Unverträglichkeit gegenüber Speisen oder Getränken haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Wir sind auf Allergien wie Gluten- und Laktose-intoleranz eingerichtet und finden gerne eine Lösung für Sie.