

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Bankett Dokumentation

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Gasthof Bären Laupen, bekannt für seine ländliche Gastlichkeit und seine gepflegte Spezialitätenküche. Gerne verwöhnen wir Sie mit regionalen und saisongerechten Produkten.

Die Familie Schmid, welche den traditionsreichen Gasthof in der fünften Generation führt, freut sich zusammen mit dem Bären-Team auf Ihren Besuch.

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Rund um Ihr Fest, gut zu wissen

Spielregeln

Gruppen bis 12 Personen servieren wir gerne in unserem à-la-carte Restaurant. Danach empfehlen wir aus Qualitätsgründen sich für **ein Einheitsmenu** zu entscheiden. Zusätzlich zum Fleisch- oder Fischmenu bieten wir auch eine vegetarische / vegane Variante an. Für Diätgerichte wenden Sie sich bitte persönlich an uns.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass mitgeteilt werden (innerhalb unserer Öffnungszeiten). Die von Ihnen gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Einzelinkasso bis Gruppen von max. 12 Personen.

Unsere Haltung

Wir verarbeiten grundsätzlich frische Produkte und kochen alle Speisen selbst. Convenience-Produkte werden nur dort verwendet, wo es einen gezielten Zweck erfüllt.

Wenn immer möglich beziehen wir direkt von Produzenten oder Kleinbetrieben in der Region und ergänzen den Rest durch den Grosshandel. Verbundenheit mit den Produzenten und Nähe zu den Produkten sind nebst nachhaltiger Herstellung unser Anliegen. Dies ist die Grundlage unserer Qualität und Transparenz unserem Gast gegenüber.

Dekoration:

Auf Wunsch können wir Blumen Bouquets oder Gestecke für Sie bestellen.

Räumlichkeiten

Höck: max. 20 Personen, 22 m²

Säali 1: max 30 Personen, 30 m²

Säali 2: max 30 Personen, 30 m²

Beide Säali: max 60 Personen 60 m²

Sitzungen und Seminare

Unsere Räumlichkeiten stehen für Seminare und Sitzungen auf Anfrage zur Verfügung. Melden Sie sich unter info@baeren-laupen.ch für Ihren persönlichen Anlass und wir geben Ihnen unsere Konditionen.

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Mittagsmenu

Haben Sie ein Workshop in der Umgebung oder sind mit einer Reisegruppe auf der Durchreise? Gerne offerieren wir Ihnen unser Mittagsangebot für eine kurze, erschwingliche Verpflegung mittags. Profitieren Sie von unserer guten Erreichbarkeit, vielen Parkmöglichkeiten und unserem speditiven und herzlichen Service.

Menu du Boucher CHF 23

Inkl. Salat in der Schüssel

Menu de la Jardinière CHF 21

Ink. Salat in der Schüssel

Süesse Zahn CHF 5

Wasserpauschale CHF 4

Kaffee Pauschale CHF 6

Trauerfeier /Abdankung

Tagessuppe CHF 9.5

Saisonsalat in Schüsseln serviert CHF 7.5

Frisch gekochter Bundschinken

Serviert mit Kartoffelsalat CHF 26

Apero

Apero Mini

Nüssli, Chips CHF 5

Apero Classic

Parmesan Sablés, Gewürznüsse, Oliven CHF 7.5

Apero Schlemmer

Parmesan Sablés, Gewürznüsse, Oliven, Quiche, "Tatar-Gläsli" CHF 12.5

Bärenplatte

Gemischtes Aperoplättli CHF 28

Fondue Chinoise

Marktsalat

Fondue Chinoise-Buffer mit Reis oder Pommes Frites und einer Auswahl von feinen hausgemachten Saucen CHF 57.50

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Unsere Menü-Empfehlungen

Bären Klassiker Fleisch CHF 54 | Vegi CHF 44

Marktsalat



Brasato Padrone

geschmorter Rinds-Schulter-Braten an Weinsauce
Weissweinsrisotto | saisonales Gemüse

oder

Risotto Verde mit Belperknolle Hartkäse im Pfeffermantel



Gretis Himbeerparfait

Bären «pour tout le monde» Fleisch CHF 52 | Vegi CHF 49

Marktsalat



Gebratene Pouletsuprême

Kräuterjus | Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse

oder

Vegane Gemüse Ravioli mit Dörrtomaten und Spinat



Ännelis gebrannte Crème

Bären Schlemmer Fleisch CHF 70 | Vegi CHF 60

Marktsalat



Louis Weisswein Suppe vom Schafis



Rindshuft-Deckel aus der Region rosa gebraten
Sauce Hollandaise | Schlosskartoffeln | saisonales Gemüse

oder

Gebratener Bio-Halloumi

Schlosskartoffeln | saisonales Gemüse



Bitterarter Schokokuchen mit Schlagrahm und Schokosauce

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Zum selbst Zusammenstellen

Vorspeisen

Marktsalat	8.5
Salatschüssel	9.5
Pastinaken Suppe mit Apfel Karamell Schaum	9.5
Randen Suppe mit Geisskäse Schaum	9.5
Louis Weisswein Suppe mit Croûtons	9.5
Randen-Quinoa Tatar mit Butter und Toast	14
Kohlrabi mit Rauchforelle	16
Forelle mit Karotten-Variation und Senf-Beurre blanc	26

Hauptgänge

Brasato Padrone <i>mit Weissweinrisotto und Saisonalem Gemüse</i>	38
Gebratenes Pouletsupreme <i>mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse</i>	35
Rindshuftdeckel am Stück gebraten <i>mit Hollandaise Sauce, Rosmarinkartoffeln und Saisonalem Gemüse</i>	42
Gereiftes Rinds Entrecôte <i>mit Morchel-Cognac Sauce Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse</i>	56
Gedämpftes Forellenfilet <i>mit Karotten-Variation und Senf-Beurre blanc, dazu zweifarbiger Reis</i>	45
Berner Platte <i>mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	36
Geschmorte Schweinsbacken <i>mit Süsskartoffelpurre und Speckbohnen</i>	36
Coq au vin <i>mit Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	34
Kalbsvoren <i>mit Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	34

Vegetarische Hauptgänge

Risotto Verde <i>mit Belperknolle</i>	28
Bio Halloumi <i>mit Schlosskartoffeln und Saisonalem Gemüse</i>	32
Gnocchi <i>mit Pilzsauce und Belperknolle</i>	28
Geschmorter Kohl <i>mit Currysauce, dazu Basmatireis und geröstete Mandeln (vegan)</i>	28
Gemüse Ravioli <i>mit Dörrtomaten und frischem Spinat (vegan)</i>	32

Desserts

Gretis Himbeerparfait	7.5
Ännelis gebrannt Creme	8.5
Dunkles Schokoladenmousse	9.5
Meringue mit Nidle	9.5
Apfel Tiramisu (ab 8 Personen)	8.5
Bitterzarter Schokokuchen mit Schlagrahm	14

Auf Anfrage:

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Dessertbuffet
Diverse hausgemachte Torten

Nachservice

Wünschen Sie einen Nachservice vom Hauptgang? Gerne servieren wir Ihnen diesen während ihres Anlasses für CHF 7 pro Person.

Mitgebrachte Speisen & Getränke

Wein/ Zapfengeld CHF 30 pro 7.5dl Flasche

Kuchen/ Torten CHF 5 pro Person

Das Mitbringen von anderen Speisen und Getränken ist ansonsten nicht gestattet, Ausnahmen sind Give-Aways.

Deklaration

Fleisch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Einzig das Wildfleisch (Reh & Hirsch) beziehen wir aus dem EU-Raum.

Brot

Bärtschi Beckerei Laupen, sämtliche andere Brotprodukte
Prodega, TK Glutenfreies Brot

GASTHOF BÄREN LAUPEN



Produzenten / Partner

Bärtschi Backerei Laupen	Brot & Paniermehl & vieles mehr
Berner Freilandeier	Frische Eier
Bieri Gemüse und Früchte Engros AG	Gemüse & Früchte
Blaser Kaffee	Kaffee
Brauerei Egger, Worb	Bier
Carine's Café	Brot und Backwaren
Engel Getränke	Div. Getränke
Gasser	Pommes Frites etc.
Giolito	Glacen & Sorbets
Guibert Pisciculture SA Chambly	Forellen
Käserei Marsens	Milchprodukte
Maria Bürgi	Bio-Eisteekonzentrat
Mühle Schönenbühl	Bio-Mehl
Pierre Schaer, Guévaux	Hecht
Prodega	allerlei
Riz du Vully	Div. Reissorten
Ruocco	Antipasti & Olienöl
Schmid Metzgerei Biberen	Fleisch und Pökelwaren
Staubhof Belpberg	Lila Polenta
Längass Tee	Div. Teesorten
Matter Luginbühl	Div. Spirituosen
Siebe Dupf	Weine, Portwein, Grappa
Weinkellerei Stämpfli	Weine, Prosecco
Weingut Schlössli, Schafis	Weine
Château de Praz	Weine
Rebgut der Stadt Bern, Neuenstadt	Weine
Tenuta Bally	Weine