

GASTHOF BÄREN LAUPEN



BANKETT-VORSCHLÄGE

Hinweise für Ihren Anlass

Apero	Wir servieren Ihnen die gewünschten Aperos ab einem gepflegten Aperitif - Buffet.	
Menu	Aus Qualitätsgründen empfehlen wir Ihnen sich bei Ihrem Anlass auf ein Menü zu einigen . Ausnahmen sind vegetarische- und Diätgerichte. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen .	
Details	Damit wir einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie bis spätestens eine Woche vor dem Anlass einen Besprechungstermin zu vereinbaren oder ein Menu zu bestimmen.	
Personenzahl	Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass mitgeteilt werden. Die von Ihnen gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.	
Kinder	Für Kinder bis 10 Jahren berechnen wir ein halbes Menü zum halben Preis. Oder die Kinder bestellen gleich vor Ort ab der Kinderkarte.	
Parkplätze	Es stehen Gratisparkplätze zur Verfügung.	
Blumen	Ihre Blumenarrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Wir verrechnen sie zum Selbstkostenpreis.	
Kosten in Verlängerung	Beabsichtigen Sie über unsere Schliessungszeit von 23.30 Uhr zu feiern, verrechnen wir für Mitarbeiter- und Betriebskosten (bis max. 02.00 Uhr) Pauschal einen Zuschlag von CHF 150.00.	
Öffnungszeiten	Mittwoch bis Freitag	11-14.30 / 17.30-23.30 Uhr
	Samstag	11- 23.30 Uhr
	Sonntag, allgem. Feiertage	11- 17 Uhr
	Montag und Dienstag	Ruhetag
	Für Gruppen ab 15 Personen öffnen wir gerne ausserhalb dieser Öffnungszeiten auf Reservation	
Preise	Preisänderungen bleiben vorbehalten. (<i>Preise inkl. MwSt.</i>)	
Zahlungsarten	Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein oder EC-Direct, Postcard, Eurocard, Visa, Mastercard	
Zahlungsfrist	Innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.	

SUPPEN

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

Klare Bouillon mit Flädli, Gemüse, oder Sherry	CHF	6.50
Gebundene Gemüsesuppe, Crèmesuppen	CHF	7.-
Tomatencreme mit Gin und Rahmhübli	CHF	8.50
Zitronensüpli Geflügelgrème mit Zitrone und Rahmhübli	CHF	8.50
Gazpacho Andalouz kalte Spanische Gemüsesuppe Saisonal	CHF	8.50

SALATE

Grüner Salat nach Saison	CHF	7.80
Mischsalat schön garniert	CHF	8.50
Nüssler Salat mit Ei, Speck und Croûtons Wintersaison	CHF	12.-
Salat-Bufferet 7 Sorten Salat mit feinen Garnituren und Zutaten à discrétion	CHF	9.-
Kräutersalat mit Geisskäse Saison- und Kräutersalat mit gratiniertem Geisskäse auf Toast	CHF	12.-
Balkansalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Fetta Käse	CHF	12.-

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

KALTE VORSPEISEN

Irischer Wildlachs geräucht Serviert mit Meettettich, Toast und Butter	CHF	18.-
Bündner-Teller Bündnerfleisch und Rohschinken	CHF	14.-
Geräuchertes Forellenfilet Serviert mit Merrettich, Toast und Butter	CHF	16.-
Bresaolo-Carpaccio mit Ruccola	CHF	16.-
Melone mit Rohschinken Saisonal	CHF	14.-

WARME VORSPEISEN

Jägerpastetli Mit Mischpilzen an feiner Rahmsauce	CHF	15.-
Malfatti mit Ruccola Ricotta-Ruccola-Nocken an Kräutersauce	CHF	14.-
Weinblätter "Père Noverraz" Weinblätter mit Fleischfüllung nach einen Original-Rezept	CHF	14.-
Forellenfilet an Estragonsauce Serviert mit Camargue-Reis oder Salzkartoffeln und Fleuron	CHF	16.50
Lachsschnitte (Biolachs) an Vanillesauce Serviert mit Camargue-Reis oder Salzkartoffeln und Fleuron	CHF	17.-

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

HAUPTSPEISEN

Maispoulardenbrust saftig gebraten an Kräuterjus Serviert mit Camargue-Reis Gemüse garnitur	CHF	26.50
Rindsschmorbraten nach Landfrauenart Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF	32.-
Brasato Nostrano an kräftiger Steinpilzsauce Safranrisotto, Florentiner Tomate	CHF	33.-
Schweinskarreebraten an Rosmarinjus Gratin Savoyard Bohnen Bernerart oder Gemüse garnitur Gemischt mit Kalbsbraten supplement CHF 7.-	CHF	29.-
Bouillon mit Gemüsestreifen ☆☆☆ Reiche Bernerplatte 6 Sorten Fleisch Sauerkraut und Bohnen und Salzkartoffeln	CHF	38.-
Saltinbocca Romana mit Schweinefleisch Safranrisotto, Florentiner-Tomate Mit Kalbfleisch	CHF CHF	28.- 42.-
Schweinsfilet am Stück gebraten, mit Senfrahmsauce Feine Nudeln, Gemüse garnitur	CHF	36.-
Lamm-Tournedos, an rassiger Weinsauce Gratin Savoyard Blattspinat und Tomate	CHF	41.-
Roastbeef Qaulivo rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Röstikroketten und Gemüse garnitur	CHF	47.-
Die 3 - Filets "Patron" Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet Steinpilzsauce und Sauce Béarnaise, serviert mit Camargue-Reis und Pommes Frites, Gemüse garnitur	CHF	52.-

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

MEHRGANG - MENUS

Menu CHF 71.-

Carpaccio mit Bresaolo
☆
Tomatencrème mit Gin

Saisonsalat
☆
Entenbrust mit grünem Pfeffer
Williams Kartoffeln
Gemüse garnitur
☆
Soufflé glacé "Grand Marnier"

Menu CHF 79.-

Irischer Wildlachs geräucht
Baguettli und Butter
☆
Kürbissuppe (Saisonsal)

Saisonsalat
☆
Lamm-Tournedos
Weinsauce
Rösti-Kroketten
Gemüse garnitur
☆
Himbeerparfait "Bären"

Menu CHF 83.00

Geräucherte Entenbrust
auf Salatbeet
☆
Millefanti-Suppe
☆
Zitronensorbet mit grünem Pfeffer
☆
Rindsfiletmédailles
Sauce "marchand de vin"
Mohn-Kroketten
Gemüse garnitur
☆
Ballon rosé

Buffet CHF 62.00

Buffet kalt-warm bestehend aus:
Gemischte Rauchfischplatte
Rauchlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen
Tessinerplatte
Coppa, Rohschinken, Salami, Mortadella
Salatbuffet 6 Sorten, 2 Saucen
Antipasti und verschiedene
Garnituren, diverse Brote
☆☆☆
Schweinskarreebraten,
Poulet Tandoori, Lamm-Tournedos
Country-Cuts, Polenta
Camargue-Reis
White-Curry, Caponata
Sherry-Erbsen

Selbstverständlich können Sie auch Änderungen oder
Ergänzungen vornehmen, wir sind Ihnen dabei gerne behilflich.

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen

Familie Schmid • Bärenplatz 5 • 3177 Laupen • Tel: 031 747 72 31 • Fax: 031 747 05 51 • www.baeren-laupen.ch

DESSERTS

Meringues mit Nidle	CHF	7.50
Meringues glacès mocca	CHF	9.-
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino und Rahm	CHF	9.-
Gebrannte Crème hausgemacht	CHF	8.-
Cassata Maraschino mit Rahm	CHF	8.50
Himbeerparfait "Bären"	CHF	8.50
Soufflé glacé "Grand Marnier"	CHF	9.50
Grosser Vacherin glacé garniert	CHF	11.-
Ballon Rosé <i>Walderdbeersorbet mit Cherry-Likör</i>	CHF	11.-
Diverse Sorbet 'arrosés' Limonensorbet mit Wodka Apfelsorbet mit Gravensteiner Zwetschgenorbet mit Zwetschgenwasser Ananassorbet mit Prosecco	CHF	10.-
☆☆☆☆☆		
Dessertbuffets nach Absprache ab	CHF	16.-

Mehrwertsteuer in den Preisen inbegriffen