

Restaurant Gurnigel Berghaus

„Erleben, Arbeiten, Geniessen“ – im Restaurant Gurnigel Berghaus

Seminar & Tagung

Produktiv tagen in inspirierender Bergkulisse



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst.

Willkommen auf dem Berg

Sehr geehrte Damen und Herren

Herzlich willkommen im Restaurant Gurnigel Berghaus. Fernab von der Hektik des Alltags bietet Ihnen unser Restaurant den idealen Rahmen für konzentriertes Arbeiten, kreative Workshops und erfolgreiche Tagungen.

Inmitten der beeindruckenden Natur des Gantrisch-Gebiets finden Sie die nötige Ruhe, um neue Perspektiven zu entwickeln und als Team zusammenzuwachsen. Wir kümmern uns um den perfekten Ablauf, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Inhalte konzentrieren können.

Unsere Philosophie

„Natur inspiriert“ – Wir verbinden professionelle Seminarinfrastruktur mit authentischer Gastfreundschaft und regionaler Kulinarik. Genießen Sie frische Bergluft in der Pause und saisonale Köstlichkeiten aus unserer Küche.



Welcome-Packages

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem herzlichen Willkommensgruss bei der Ankunft.

Welcome-Package „Premium“

15.00 p.P.

- ✓ Kaffee & Tee
- ✓ Gantrisch Quellwasser & Orangensaft
- ✓ Buttergipfel
- ✓ Frischer Obstkorb
- ✓ Berghausgebäck mit Bergkäse und Alpenkräutern

Welcome-Package „Easy“

10.00 p.P.

- ✓ Kaffee & Tee
 - ✓ Gantrisch Quellwasser & Orangensaft
 - ✓ Buttergipfel
 - ✓ Frischer Obstkorb
-

Kaffeepausen

Vormittag

10.00 p.P.

- ✓ Kaffee & Tee
- ✓ Gantrisch Quellwasser & Orangensaft
- ✓ Buttergipfel
- ✓ Frischer Obstkorb

Nachmittag

15.00 p.P.

- ✓ Kaffee & Tee
- ✓ Gantrisch Quellwasser
- ✓ Früchtekuchen
- ✓ Finger-Food Sandwich

Der Preis versteht sich pro Person (inkl. Mwst) und beinhaltet ein Heissgetränk, ein Gebäck sowie Wasser und Orangensaft a discrétion. Während der Seminarpause verwöhnen wir Sie mit diesen Angeboten.



GURNIGEL BERGHAUS

Mittagessen 12:00-13:00

Bitte beachten Sie:

Unser Angebot umfasst ein kaltes Buffet mit Salaten und Suppe sowie ein warmes Buffet.

Die Wahl des Hauptgangs muss bei der Reservation mitgeteilt werden.

Eine vegetarische Option ist stets Teil unseres Buffets, sofern diese gewünscht ist, bitten wir Sie, dies ebenfalls bei der Reservation anzugeben. Bitte informieren Sie uns auch über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten.

35.00 p.P.

Lunch 1

- ✓ Salatbuffet und Tagessuppe
- ✓ Rindsgulasch mit Honig-Thymian Karotten und Spätzli

Lunch 2

- ✓ Salatbuffet mit Tagessuppe
- ✓ Hackbraten mit Champignon-Rahmsauce, grüne Bohnen Stampfkartoffel

Lunch 3

- ✓ Salatbuffet mit Tagessuppe
- ✓ Gebratenes Pouletschenkel-Steak, mediterranes Ragout Basmatireis, Zucchetti

Lunch 4

- ✓ Salatbuffet mit Tagessuppe
- ✓ Forellenfilet mit Dill-Sauce, Salzkartoffeln, Fenchel

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einem Dessert für CHF 8.00 p.P.




**GANTRISCH
LODGE**

GURNIGEL BERGHAUS

Restaurant Gurnigel Berghaus - Gurnigelberghaus 1 - 3099 Rüti bei Riggisberg
www.gantrisch-lodge.ch – Tel.: +41 31 809 04 30

Abendessen ab 18:30

Bitte beachten Sie:

Am Abend verwöhnen wir Sie mit einem sorgfältig komponierten 3-Gang-Menü im Tellerservice. Die Wahl des Menüs sowie die Anzahl der vegetarischen Gäste bitten wir Sie, uns bereits bei der Reservation mitzuteilen. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten – bitte informieren Sie uns entsprechend im Voraus.

„Easy“

39.00 p.P.

Menü 1

- ✓ Bunter Salat mit Garnitur, serviert mit französischem Dressing und Croutons
- ✓ Gebratenes Poulet-Supreme mit Tomatenrisotto und Zucchetti-Gemüse mit Kräutern
- ✓ Joghurt-Panna-Cotta mit sommerlichem Beerenkompott

Menü 2

- ✓ Saisonale Crème-Suppe
- ✓ Schweingeschnetzeltes mit Champignons, Butternudeln und Broccoli
- ✓ Kleine Coupe Dänemark

„Classic“

55.00 p.P.

Menü 1

- ✓ Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Zwiebeln und frischem Basilikum
- ✓ Ganz gebratenes Gantrisch-Schweinsnierstück im Kräutermantel, Pfifferling-Rahmsauce, Kartoffelgnocchi mit frischem Spinat
- ✓ Früchtekuchen

Menü 2

- ✓ Bunter Salat mit Garnitur, serviert mit französischem Dressing, Croutons und Hobelkäse
- ✓ Pouletbrust Piccata mit Kartoffelgnocchi mit frischem Spinat
- ✓ Kalte Quarktorte mit Vanille und Fruchtgelée



GURNIGEL BERGHAUS

„Premium“

61.00 p.P.

- ✓ Geräuchertes Forellen-Tatar mit Zitrusdressing und Toast
 - ✓ Kalbs-Saltimbocca mit Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln und saisonalem, marktfrischem Gemüse
 - ✓ Kalte Quarktorte mit Vanille und Fruchtgelée
-

„Exklusive“

69.00 p.P.

- ✓ Hausgebeiztes Lachsfilet mit Frisée-Salat und Orangen-Dressing
 - ✓ Brasato al Barolo (Rind) mit Barolo-Jus, Kartoffelgratin, Thymian-Honig-Karotten
 - ✓ Toblerone-Mousse mit karamellisiertem Apfel
-

„Kein Fleisch, kein Problem“

45.00 p.P.

- ✓ Zucchetti-Cannelloni mit Mozzarella, dazu Randen, Frisée, Baumnüsse und Balsamico-Dressing
- ✓ Erbsen-Cremesuppe mit geräuchertem Tofu und Minze
- ✓ Frittierte Aubergine mit Couscous und Tzatziki
- ✓ Chia-Pudding mit Mango und Kokosmilch

Als Fisch-Alternative bieten wir Ihnen gerne ein gebratenes Saiblingsfilet mit Zitrusrisotto und Spinat an.



Frühstück ab 7:30 – 10:00

Reichhaltiges Buffet für den perfekten Start in den Tag

CHF 25.00 p.P.

Lunchpaket für den Tagesausflug oder für die Heimreise

- ✓ Sandwich
- ✓ Frische Früchte
- ✓ Riegel
- ✓ Mineral PET 5dl

CHF 15.00 p.P.

Liebe Gäste

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Erwartungen entsprechen wird und Sie sich bei uns im Gurnigel Berghaus wohlfühlen werden.

Es wird uns eine grosse Freude sein, Sie bei uns begrüssen zu dürfen, und wir sind überzeugt, dass Sie eine angenehme und erfolgreiche Zeit bei uns verbringen werden.

Für Fragen oder Wünsche werden wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung stehen.

Wir freuen uns schon heute darauf, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Herzliche Grüsse

Ihr Team vom Restaurant Gurnigel Berghaus



GURNIGEL BERGHAUS