



ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Bankett Angebot

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-bouche

Swiss Alpine Lachs "Aqua Lostallo" Gravedlax Art

Vichyssoise

Rindsentrecôte mit Pinot Noir aus dem Vully
Kartoffelkuchen und Saisongemüse

Schokoladen-Entremet mit roten Früchten

CHF 105

Menu de l'Ours

Amuse-bouche

Süßwasserfisch-Terrine, luftige Kräuter-Mayonnaise

Champignon-Cappuccino

Greyerzer "Patte noire" Poularde gerollt
Kartoffelpüree und Saisongemüse

Vacherin glacé

CHF 91

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Saisonale Menüs

Winter

15. Januar bis 15. April

Amuse-bouche

Crème Dubarry, Lauch-Flan

Knusperbrat

Confiertes Lachsfilet

Selleriepüree und getrüffeltes Jus

Geschmorte Rindeskinnbäckchen
mit Merlot aus dem Vully

Kartoffel-Mousseline und Gemüse

Vanille-Karamell-Entreme

Frühling

16. April bis 15. Junii

Amuse-bouche

Erbsen Pana Cotta

Ziegenkäse und rosa Beeren

Sanft gedämpfte Forelle

Spargelmousseline, Eisenkraut-Sauce

Rindfleisch Tagliata

Rucola, Artischocken, Grenadillkartoffeln und

Kalamata-Oliven

Entremet mit Rhabarber und Himbeeren

Sommer

16. Juni bis 15. September

Amuse-bouche

Wassermelonen-Gazpacho

Knusprige Tuile

Ceviche von der Forelle

Leche de Tigre

Greyerzer "Patte noire" Poularde

Maïs und schwarzer Knoblauch

Aprikosen-Rosmarin-Entreme

Herbst

16. September bis 30. Dezember

Amuse-bouche

Kürbis-Capuccino mit Orange

Terrine der Greyerzer "Patte noire" Poularde
mit Pilzen

In Rotwein confierter Rinderbraten

Cremige Polenta mit Karotten

Schokoladen-Entreme mit roten Früchten

4 Gänge

CHF 87

3 Gänge (ohne 2. Vorspeise)

CHF 65

Käseteller aus der Region mit Garnituren

CHF 12

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Sie können ebenfalls Ihr Menü aus der aktuellen Speisekarte und dem Menu Découverte zusammenstellen. Diese finden Sie aktuell auf unserer Internetseite.

Menüs und Preise für Veranstaltungen ab 10 Personen

Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und Serviceleistungen. Deshalb bitten wir Sie, sich für ein identisches Menü für alle Ihre Gäste zu entscheiden. Sie können Ihr Menü anpassen, um Ihren vegetarischen Gästen eine schöne Alternative zu bieten.

Les enfants jusqu'à 12 ans, bénéficient du menu des adultes à moitié prix.

Wir bieten eine Pauschale für Wasser mit und ohne Kohlensäure nach Belieben zum Preis von CHF 8.- / Person an.

Stornierungsbedingungen:

Bis 60 Tage vor der Veranstaltung, kostenlos

bis 31 Tage vor dem Anlass: 20% der vereinbarten Leistungen

bis 8 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

weniger als 7 Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Kostenlose Stornierung: 10% der Teilnehmer können bis zu 24 Stunden vor der Ankunft kostenlos storniert werden