



## Menüvorschläge Spycher



**Feiern am wunderschönen Thunersee  
im Hotel Restaurant Schönbühl, Hilterfingen**



## **Herzlich willkommen in unserem Spycher im Garten vom Hotel- Restaurant Schönbühl**

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unsere Angebote interessieren. Nachfolgend finden Sie einige, wichtige Informationen und unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass.

Der alte Spycher im Garten des Hotel – Restaurants Schönbühl wurde Ende des 19. Jahrhunderts aus einem Erbgang von Jakob Berger aus der Bauernhausgruppe „Im Hof“ von der Bällizgasse in den Schönbühlgarten verlegt.

Im Jahr 2000 wurde der Spycher grundlegend und mit viel Engagement renoviert und es entstand ein Carnozet mit speziellem Charme.

Mit Fondue-, Raclette-, und Pastaspezialitäten oder weiteren Gerichten verwöhnen wir Gruppen bis zu 30 Personen (ab 20 Personen auf 2 Etagen) in urchig und gemütlich eingerichteten Räumen.

Als Familienanlass, Geschäftsessen oder einfach für ein gemütliches Beisammensein. Und dies im Sommer mit dem Apéro auf der Terrasse oder im Winter mit Fackeln vor der Türe.

Wir freuen uns, Sie in diesen historischen vier Wänden als unsere Gäste willkommen zu heißen!



## Inhaltsverzeichnis

### Aperitif-Vorschläge

Wichtige Informationen	4
Aperitif zusammenstellen	5
Bowle und Getränke	5

### Menü-Vorschläge

Wichtige Informationen	6
Vorspeisen	7
Käsefondues, Fondue Chinoise	7
Raclette, Pasta Buffet	8
Das Menü wie zur Grossmutterns Zeiten	9
Desserts	9
Diverse Informationen	10-11
Kontakt	12



## Aperitif-Vorschläge

### Wichtige Informationen

- ✓ Unsere Aperitif-Vorschläge gelten für Gruppen oder Bestellungen ab 5 Personen.
- ✓ Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu. Selbstverständlich sind auch alle weiteren Aperitif-Getränke erhältlich. Wir beraten Sie gerne.
- ✓ Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
- ✓ Gerne können Sie uns auch ein Budget für Ihren Aperitif vorgeben und wir stellen Ihnen einen Überraschungsaperitif zusammen.
- ✓ Teilen Sie uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
- ✓ Wir bitten Sie, für eine Aperitif-Besprechung, mit uns einen Termin zu vereinbaren.
- ✓ Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





## Saisonales Überraschungs- Aperitif

Verraten Sie uns Ihr Budget (zwischen CHF 8.00 und CHF 35.00 pro Person) und wir stellen Ihnen, ein der Saison angepasstes, Überraschungsaperitif zusammen.

## Leckereien zum selber Zusammenstellen

Chips und Nüssli	pro Person	2.50
Hausgeröstete Gewürznüsse	pro Person	3.00
Eingelegte Oliven und Trockentomaten	pro Person	3.00
Hausgemachte Focaccia mit Oliven und Trockentomaten	3 Stück pro Person	3.00
Mini- Schinkengipfeli und Wurstweggli (je 1 Stk)	2 Stück pro Person	3.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen	80g pro Person	6.50
Aufgeschnittene Wrap's, divers gefüllt	3 Stück pro Person	4.50
Hausgemachte Bretzeli	3 Stück pro Person	2.50
Erdnüsse, Baumnüsse und Mandarinen (Nov. – Dez.) zum selber Knacken/Schälen	pro Person	3.50
Saisonales Überraschungshäppli	1 Stück pro Person	5.00
	2 Stück pro Person	9.00
	3 Stück pro Person	13.00
	5 Stück pro Person	20.00

## Bowle und Getränke

Saisonale, hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol (Mai - Sept.)	Liter	45.00
Saisonale, hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol (Mai - Sept.)	Liter	29.50
Hausgemachter Eistee	Liter	14.00
Hausgemachter Glühwein (Nov. - März)	2dl	6.00
Hausgemachter Glühmost (Nov. - März)	2dl	5.50





## Menü-Vorschläge

### Wichtige Informationen

- ✓ Wir bitten Sie, sich bei der Menüauswahl auf ein Menü, sowie allenfalls eine vegetarische Variante zu beschränken. Dies erspart Ihnen lange Wartezeiten und garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.
- ✓ Bitte beachten Sie, dass aus Gründen der Infrastruktur im Spycher und dem Weg von Küche zum Spycher nicht alle Gerichte als Tellerservice möglich sind und wir daher mit der Menüzusammenstellung eingeschränkt sind.
- ✓ Die Preise der einzelnen Gänge sind als Einzelportion zu verstehen und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Bei der Zusammenstellung eines Menüs wird der Preis entsprechend angepasst. Gerne teilen wir Ihnen den Menüpreis nach Ihrer Auswahl mit.
- ✓ Die Raummiete ist im Menüpreis inbegriffen. Bitte beachten Sie die Mindestkonsumations-Summe von CHF 600.00 pro Anlass.
- ✓ Teilen Sie uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
- ✓ Wir bitten Sie, für eine Menübesprechung, mit uns einen Termin zu vereinbaren.
- ✓ Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





## Vorspeisen

Saisonale Blattsalate in der Schüssel serviert zum selber Schöpfen, Saucen und geröstete Kernen separat	10.50
Zusätzliche Komponente:	
Bündner Rohschinken	4.00
Gebratener Speck	2.50
Gehacktes Ei	1.50
Hobelkäse	2.00

### Suppen aus der Schüssel zum selber schöpfen:

Saisonale Gemüsesuppe	9.50
Thuner Weissweincremesuppe mit Gemüsestreifen	13.00
Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper	11.00
Kartoffel-Thymian-Suppe mit Kräutercroutons (auch kalt erhältlich)	9.00

## Käsefondues

von der Käserei Wagner in Hünibach  
Wir berechnen 200g Käse pro Person. Zum Fondue reichen wir verschiedenes Brot.

Käsefondue mit Weisswein	26.00
Käsefondue mit Bier	28.00
Käsefondue mit Süssmost	28.00
Fondue supplément 200g	12.00

Zusätzliche Garnituren:

Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, frische geschnittene Früchte,  
Cherrytomaten oder eingelegte Mini-Maiskolben

pro Garnitur und Person 2.00

## Fondue Chinoise

Fondue Chinoise mit Rind, Schwein, Kalb und Poulet, von Hand geschnitten, 180g Fleisch pro Person	47.00
Fondue Chinoise supplément, 100g Fleisch	9.50

Dazu reichen wir 4 verschiedene hausgemachte Saucen Ihrer Wahl:  
Knoblauch | Curry | Cocktail | Kräuter | Honig-Senf | Pfeffer

Zum Fondue Chinoise servieren wir Pommes Frites und Pilawreis à Discrétion



## Raclette

Raclette zum selber Streichen, 250g Käse pro Person 27.00

Raclette supplément, 100g Käse 6.50

Zum Raclette reichen wir Raclettekartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln

Zusätzliche Garnituren:

Frische geschnittene Früchte, Cherrytomaten oder eingelegte Mini-Maiskolben  
pro Garnitur und Person 2.00

## Pasta Buffet

3 verschiedene Pastasorten zur Auswahl:

- Penne
- Tagliatelle
- Spaghetti
- Müscheli
- Ravioli
- Gnocchi

und 3 verschiedene Saucen zur Auswahl:

- Tomatensauce
- Quattro Formaggi - Sauce
- Schönbühl Pesto
- Thonsauce mit Tomaten und Zwiebeln
- Bolognese
- Pilzrahmsauce mit Kräutern
- Carbonara

Dazu reichen wir geriebenen Parmesan und auf Wunsch Apfelmus

32.00 pro Person





## Das Menü wie zu Grossmutter's Zeiten

Das ganze Menü wird ausschliesslich in Schüsseln zum selber Schöpfen serviert. Eben wie zu Grossmutter's Zeiten: urchig, gemütlich und gesellig!

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen und Saucen separat

\*\*\*

Saisonale Gemüsesuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

69.00 pro Person

## Desserts

Süssmostcrème mit Rahm garniert	10.50
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	10.50
Kleines Dessertbuffet auf der Platte serviert (3 Komponente)	13.00
Schönbühl Schoggitarte mit Saisonfrüchten und Sorbet	15.00
Yoghurt - Honig - Mousse mit saisonalem Kompott	9.50
Emmentaler Meringue mit Rahm und Vanilleglace	9.00
Saisonales Parfait mit Früchten (Erdbeere / Kirsche / Aprikose / Vanille / Schokolade / Zimt / Maroni)	11.00



## Diverse Informationen

### Hotelzimmer

Das Hotel-Restaurant Schönbühl liegt im Herzen von Hilterfingen nicht unweit von der Stadt Thun. Unser Haus liegt etwas erhöht und bietet traumhafte Ausblicke über den Thunersee und die Berge. Öffentliche Verkehrsmittel (Schiff und Bus) sind nur wenige Gehminuten vom Hotel Schönbühl entfernt, die Parkplätze befinden sich direkt vor dem Haus. Unser 3\*\*\* Hotel verfügt über 19 Doppelzimmer. Fast alle Zimmer verfügen über einen privaten Balkon und Seesicht. Am Morgen geniessen Sie Ihr Frühstück (täglich bis 10 Uhr) von unserem Büffet mit vielen regionalen Produkten, welches im Zimmerpreis inbegriffen ist.

Preise:

- 1 bis 9 gebuchte Doppelzimmer: Zimmerpreise nach Kategorie
- 10 bis 14 gebuchte Doppelzimmer: 10% auf die Zimmerpreise nach Kategorie  
Das Zimmer für das Brautpaar ist offeriert
- 15 bis 20 gebuchte Doppelzimmer: Pauschalpreis von CHF 205.00 pro Zimmer  
Das Zimmer für das Brautpaar ist offeriert

Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück bis 10 Uhr und Check-Out bis 12 Uhr.  
Nicht inbegriffen sind die Kurtaxen à CHF 4.00 pro Person und Nacht.

### Überzeit

Ab 00.30 Uhr wird ein Mitarbeiteraufwand von CHF 150.00 pro angefangene Stunde verrechnet.  
Im Spycher darf bis um 03.00 Uhr gefeiert werden.

### Zapfengeld

Sollten Sie es bevorzugen, Ihren Wein oder Spirituosen selber mitzubringen, gelten folgende Preise:

- Wein 7.5dl Flasche: CHF 30.00 pro Flasche
- Champagner 7.5dl Flasche: CHF 35.00 pro Flasche
- Destillate bis max. 1 Liter Flasche: CHF 50.00 pro Flasche

### Bestuhlung

Bis 20 Personen: 1 langer Tisch im OG  
21 bis 32 Personen: je 1 langer Tisch im OG und EG

### Aussendekoration

Den Weg zum Spycher beleuchten wir mit Fackeln.  
Für eine gemütliche Atmosphäre beim Aperitif draussen, bieten wir einen Feuerring an zum Pauschalpreis von CHF 35.00.

## Feuerwerk und Laternen

Feuerwerke und Laternen müssen durch die Gemeinde Hilterfingen schriftlich genehmigt werden. Diese Genehmigung muss vom Gast persönlich eingeholt werden und der Geschäftsleitung des Schönbühls vorgelegt werden.

Ausser Kerzen dürfen aus feuerpolizeilichen Gründen keine weiteren Gegenstände auf den Tischen abgebrannt werden.

## Musik

Das Schönbühl liegt direkt in einem Wohnquartier, deshalb gilt ab 22 Uhr die Nachtruhe. Alle Türen und Fenster sind ab diesem Zeitpunkt geschlossen zu sein. Musik darf unter diesen Vorschriften bis 03.00 Uhr gespielt werden.

## Hochzeitstorte

Gerne empfehlen wir Hochzeitstorten von Frau Raffaella Wandeler von Puder & Zucker für klassische Torten oder von Frau Corinne Sidselrud von Moy Patisserie für fantasievolle Torten. Für den reibungslosen Tortenservice inkl. Geschirr, Besteck, etc. verrechnen wir CHF 3.50 pro Person.

Kontaktdaten:

Puder & Zucker  
Frau Raffaella Wandeler  
Tel: 033 243 33 56  
Mail: puderdzucker@icloud.com

Moy Patisserie  
Frau Corinne Sidselrud  
Tel: 033 243 18 63  
Mail: moypatisserie@outlook.com



## Dekoration

Tischdekoration und Blumen dürfen von Ihnen selber mitgebracht werden. Gerne bestellen wir für Ihre Feier die passende Blumendekoration bei der Floristin unseres Vertrauens, Margrit Knutti, Chartreuse Fleurs, Hünibach. Teilen Sie uns Ihr Budget und Ihre Lieblingsfarben mit und wir organisieren den Rest.

Kontaktdaten:

Chartreuse Fleurs  
Frau Margrit Knutti  
Staatsstrasse 150  
CH-3626 Hünibach  
Tel: 033 243 14 36  
Mail: info@chartreusefleurs.ch  
Web: www.chartreusefleurs.ch





## Kontakt

Hotel-Restaurant Schönbühl  
Dorfstrasse 47  
3652 Hilterfingen

Tel. +41 33 243 23 83  
info@schoenbuehl.ch  
www.schoenbuehl.ch

### Ansprechpersonen:

Herr Mario Köppe  
Frau Fanny Köppe

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Gastgeber  
Familie Köppe und das gesamte Schönbühl-Team

