



Menüvorschläge Spycher



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

Herzlich willkommen in unserem Spycher im Garten vom Panorama 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 Hotels – 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 Feuerschale 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, Grill 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	3.00
Hausgeröstete Gewürznüsse	pro Person	3.80
Eingelegte Oliven und Trockentomaten	pro Person	3.80
Hausgemachte Focaccia mit Oliven und Trockentomaten	3 Stück pro Person	3.80
Mini- Schinkengipfeli und Wurstweggli (je 1 Stk)	2 Stück pro Person	4.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen	80g pro Person	7.00
Aufgeschnittene Wrap's, divers gefüllt	3 Stück pro Person	5.50
Erdnüsse, Baumnüsse und Mandarinen (Nov. – Dez.) zum selber Knacken/Schälen	pro Person	3.50
Saisonales Überraschungshäppli	1 Stück pro Person	6.00
	2 Stück pro Person	12.00
	3 Stück pro Person	16.00
	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	16.00
Hausgemachter Glühwein (Nov. - März)	2dl	7.00/
	Liter	35.00
Hausgemachter Glühmost alkoholfrei (Nov. - März)	2dl	5.50
	Liter	27.50

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:	
Gehacktem Ei	+1.00
Gebratenem Speck	+3.00
Bündner Rohschinken	+4.50

Suppen aus der Schüssel zum selber schöpfen:

Saisonale Gemüsesuppe	14.00
Thuner Weissweincremesuppe mit Gemüsestreifen	14.50
Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper	14.00
Kartoffel-Thymian-Suppe mit Kräutercroutons (auch kalt erhältlich)	14.00

Käsefondues

von der Käserei Wagner in Hünibach

Wir berechnen 200g Käse pro Person. Zum Fondue reichen wir verschiedenes Brot.

Käsefondue mit Weisswein	30.00
Käsefondue mit Bier	28.00
Käsefondue mit Süssmost	28.00
Fondue supplément 200g	15.00

Zusätzliche Garnituren:

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

pro Garnitur und Person 3.00

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise mit Rind, Schwein, Kalb und Poulet, von Hand geschnitten, 180g Fleisch pro Person	51.00
Fondue Chinoise supplément, 100g Fleisch	10.50

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

Zum Fondue Chinoise servieren wir Pommes Frites, Pilawreis und Essiggemüse à Discretion

Raclette

Raclette zum selber Streichen, 250g Käse pro Person	29.00
Raclette supplément, 100g Käse	8.50
Zum Raclette reichen wir Raclettekartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln	
Zusätzliche Garnituren:	
Frische geschnittene Früchte, Cherrytomaten oder eingelegte Mini-Maiskolben	
pro Garnitur und Person	3.50

Grillbuffet

Sommerliches Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, hausgemachten Gemüsesalaten und Vorspeisenkreationen von unserem Schönbühl Küchenteam

Saisonale erfrischende Kaltschale

Reichhaltige Auswahl an regionalen Fleischspezialitäten aus der Fleischtheke vom Metzger Muster in Thun Sparerips, Lammracks, Schweinsteak
Sowie saisonale vegetarische Varianten und alles was das Grill Herz höherschlagen lässt

Bunte Dessertvariationen aus der Schönbühl Patisserie

Buffet à Discretion
CHF 69.00

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

Kalbsgeschnetztes «Berner Art» mit Speck und Zwiebeln
Nudeln und Marktgemüse

Gebrannte Crème

75.00 pro Person

Desserts

Variation von der Schokolade mit saisonalen Früchten	14.50
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	12.50
Kleines Dessertbuffet auf der Platte serviert (3 Komponente)	15.50
Schönbühl Schoggitarte mit Saisonfrüchten und Sorbet	16.00
Yoghurt - Honig - Mousse mit saisonalem Kompott	13.50
Emmentaler Meringue mit Rahm und Vanilleglace	12.00
Mandarinensorbet mit Kaffeebiskuit, Fichtensprössling-Mousse, marinierten Mandarinen, Kaffeegel und dunkler Hippe	18.00
Piña Colada-Tarte mit Zitrusalat, Kokosmilchcreme und Ananassorbet	14.50
Saisonales Parfait mit Früchten (Erdbeere / Kirsche / Aprikose / Vanille / Schokolade / Zimt / Maroni)	13.00

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 215.00 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 170.00 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 35.00 pro Flasche
- Wein 1.5L Flasche: CHF 80.00 pro Flasche
- Champagner 7.5dl Flasche: CHF 50.00 pro Flasche
- Destillate bis max. 1 Liter Flasche: CHF 60.00 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: puderrundzucker@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:

Frau Stephanie Genc
Herr Tamer Genc
Küchenchef Herr Michael Reichel

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Ihre Gastgeber
Familie Genc und das gesamte Schönbühl-Team**

