

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-Bouche

Swiss Alpine Lachs "Aqua Lostallo" Gravedlax Art

Vichyssoise

Risotto aus dem Vully mit getrüffeltem Mascarpone und Parmesan

Niedergegarter Kalbsbraten mit Kräutern aus dem Garten

Kartoffelpüree und Saisongemüse

Entremet «tout chocolat»

CHF 105

Menu de l'Ours

Amuse-Bouche

Saiblingsfilet halbgegart mit Petersilie-Emulsion

Champignons-Cappuccino

Rindsentrecôte mit Pinot Noir aus dem Vully

Kartoffelkuchen und Saisongemüse

Vacherin glacé

CHF 91

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Herbst-Menu

Amuse-Bouche

Kürbiscremesuppe mit Kastaniensplittern

Champignon Terrine

Konfierte Schalotten

Hirschfilet "Grand Veneur"

Spätzli und Wildgarnituren

Praline-Schokoladen-Entremet

CHF 87

Aufpreis für zusätzlich Käseteller aus der Region mit Garnituren CHF 12

Gerne können Sie Ihr Menü auch aus der jeweils aktuellen Karte und Menu Découverte zusammenstellen. Diese finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage. Zusätzlich bieten wir folgende Gerichte zur Auswahl an:

Menüs und Preise für Veranstaltungen ab 8 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.

Kinder bis 12 Jahre, erhalten die Menüs zum halben Preis.

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