

HERZLICH WILLKOMMEN

NATUR, TRADITION UND VIEL GENUSS
MIT DEN BESTEN ZUTATEN AUS DER REGION,
LIEBEVOLL FÜR SIE ZUBEREITET.

DAS HOTEL DE L'OURS IN SUGIEZ AM MURTENSEE HAT EINE REICHE GESCHICHTE ALS WINZERHAUS DAS 1843 ERBAUT WURDE UND SEITHER LIEBEVOLL MIT DENKMALSCHUTZ RESTAURIERT WURDE.

HEUTE LADEN WIR SIE EIN, IN DIESEM GEMÜTLICHEN AMBIENTE UNSERE FEINE FRANZÖSISCH INSPIRIERTE KÜCHE ZU GENIESSEN.
BEGEBEN SIE SICH AUF EINE KULINARISCHE REISE – SEI ES IM GEMÜTLICHEN RESTAURANT, IM SAAL MIT TERRASSE , IM VERWUNSCHENEN GARTEN UNTER DEN BÄUMEN ODER IM STIMMUNGSVOLLEN GEWÖLBKELLER.

AM TISCH

UNSER BROT STAMMT AUS DER BÄCKEREI GUILLAUME SUGIEZ

AUS DER KÜCHE

FLEISCH & FISCH HABEN FOLGENDE HERKUNFT:
KALB: SCHWEIZ | RIND: IRLAND | SEEZUNGE: EU | GEFLÜGEL: FRANKREICH
SAIBLING: SCHWEIZ | EGLI: EU / SCHWEIZ | CREVETTES: ASIEN
ÜBER ALLERGENE GEBEN WIR GERNE AUSKUNFT
ALLE PREISE IN CHF INKL. DER GESETZLICHEN MWST

KINDER

AUCH KINDER SOLLEN DIE VIELFALT UNSERER BÄREN-KÜCHE GENIESSEN
UND NACH LUST UND LAUNE ZUM PAUSCHALPREIS VON CHF 18.- ESSEN KÖNNEN.
BIS 9 JAHRE UND IN BEGLEITUNG VON ERWACHSENEN.

TEILNEHMERZAHL

WIR BENÖTIGEN BIS 7 TAGE VOR DEM ANLASS EINE RICHTZAHLANGABE IHRER
TEILNEHMER.DIE UNS 24 STUNDEN VOR DEM ANLASS GEMELDETE PERSONENZAHL GILT
ALS VERBINDLICH. DIFFERENZEN VON MINUS 5 % WERDEN AKZEPTIERT, GRÖßERE MINUS-
DIFFERENZEN ERLAUBEN WIR UNS IN RECHNUNG ZU STELLEN.

APÉROVORSCHLÄGE

NUR WAS KLEINES ZUM KNABERN

6.50 P.P.

HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT SESAM, KÄSE UND PAPRIKA
SALZSTÄNGELI UND POMMES CHIPS

DARF'S ES BIZLI MEE SI

15.50 P.P.

GESCHNITTENES BAQUETTE MIT LACHS, ROASTBEEF UND KRÄUTERKÄSE
GEMÜSESTICKS MIT COCKTAIL, MANGO UND KNOBLAUCHDIP
HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT SESAM, KÄSE UND PAPRIKA
SALZSTÄNGELI UND POMMES CHIPS

APÉRO COCKTAIL

26.00 P.P.

CREVETTES IN KNUSPERPANADE MIT MANGO-DIP, SATAY-SPIESSLI MIT ERDNUSSSAUCE
TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI, PFIRSICH IM SPECKMANTEL
MINI-SCHINKENGIPFELI, CREVETTES COCKTAIL IM GLAS, RINDSTARTAR MIT CHILY
GESCHNITTENES BAQUETTE MIT LACHS, ROASTBEEF UND KRÄUTERFRISCHKÄSE
GEMÜSESTICKS MIT COCKTAIL, MANGO UND KNOBLAUCHDIP
BERGKÄSEMÖCKLI UND HOBELFLEISCH

APÉRO RICHE

35.00 ALS APÉRO

48.00 ALS MAHLZEITERSATZ

SAFRASCHAUMSÜPPCHEN IM GLAS, TOMMES MIT TRÜFFELMOUSSE
PFIRSICH IM SPECKMANTEL, SATAY-SPIESSLI MIT ERDNUSSSAUCE, MINI
FRÜHLINGSROLLEN, TOMATEN. MOZZARELLA-SPIESSLI, CREVETTES IM KNUSPERMANTEL
CREVETTES COCKTAIL AN MANGOSAUCHE IM GLAS, RINSTARTAR MIT CHILY
GESCHNITTENES BAQUETTE MIT THON, LACHS, ROASTBEEF, KRÄUTERKÄSE UND EI
GEMÜSESTICKS MIT COCKTAIL, MANGO UND KNOBLAUCHDIP
BERGMÖCKLI UND HOBELFLEISCH
SÜSSE MINI-DESSERTS

MENU MONT VULLY

AMOUSE-BOUCHE

**BLATTSALAT VOM GROSSEN MOOS IM KNUSPRIGEN KÖRBCHEN SERVIERT
BÄRENDRESSING**

GEBRATENE EGLIFILETS AN ZITRONENBUTTER UND TATARSAUCE,

**ALPSCHWEIN-FILETSMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AN MORCHELSAUCE
RÖSTIQUROKETTEN UND SEELANDGEMÜSE**

DESSERTKREATION VON UNSEREM PATISSIER

3 GÄNGE + AMOUSE- BOUCHE CHF 68.00

4 GÄNGE + AMOUSE-BOUCHE CHF 74.00

MENU PETITE OURS

KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT CROUTONS

**PICCATA MILANAISE MIT PARMESAN AN ROSMARINJUS
SAFRANRISOTTO**

KLEINER COUP MIT FRÜCHTEN UND GLACÉ

CHF 38.00

MENU GRAND OURS

AMOUSE-BOUCHE-SÜPPCHEN

KALBSCARPACCIO MIT GRÜNEM SPARGEL UND KLEINEM SALATBOUQUET

**GEBRATENE EGLIFILETS AN ZITRONENBUTTER, STREICHHOLZKARTOFFELN
UND TARTARSAUCE**

DESSERTKREATION VON UNSEREM PATISSIER

CHF 69.00

MENU FÊTE

AMOUSE-BOUCHE-SÜPPCHEN

**LACHS VARIATION AUF DREI ARTEN MIT MEERETICHSCHAUM
KLEINES SALATBOUQUET IM KÖRBCHE**

**RISOTTO MIT ROTEM RADICCHIO UND MASCARPONE
(AUF WUNSCH MIT GEBRATENER LANGOUSTINE)**

**AM STÜCK GEBRATENES RINDSFILET AUF DEM HOLZFEUER SERVIERT
BAERNER SAUCE, GEMÜSE VOM SEELAND, KARTOFFEL-GRATIN**

DOUCEUR DE NOTRE PATISSIERE

CHF 88.00

CHF 98.00 MIT LANGOUSTINE

HOCHZEIT IM ROMANTIK-HOTEL L'OURS

**GERNE BEGLEITEN WIR SIE AN IHREM SCHÖNSTEN
TAG**

**UNSER HOCHZEITS „ALL INKLUSIVE“ PACKAGE
BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:**

-KOMPETENTE BERATUNG, ORGANISATION UND LIEBEVOLLE BETREUUNG

VOR, WÄHREND UND NACH IHREM FEST.

-PROBEESSEN FÜR IHR HOCHZEITSMENU FÜR 2 PERSONEN

**-APÉRO-COCKTAILEMPFANG MIT PROSECCO UND WEISSWEIN
MIT FEINEN KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER KÜCHE**

-5 GANG HOCHZEITSMENU FÊTE INKLUSIVE FRIANDISES

**-WEISSWEIN, ROTWEIN, BIER, MINERALWASSER, SOFTDRINKS, KAFFEE
UND TEE BIS ENDE DER FEIER (1 UHR)**

-SAALMIETE (DER SAAL STEHT AB VORMITTAG 10 UHR ZU IHRER VERFÜGUNG)

-VERLÄNGERUNG BIS 01 UHR

-MENUKARTEN

-BEAMER UND LEINWAND

**-AB EINER BUCHUNG AB 30 PERSONEN, SCHENKEN WIR DEM BRAUTPAAR
DIE ÜBERNACHTUNG IM DOPPELZIMMER INKLUSIVE
CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK.**

PREIS PAUSCHAL CHF 200 PRO PERSON , BUCHBAR AB 25 BIS 80 PERSONEN.

NICHT INBEGRIFFEN SIND:

-BLUMEN

-DIGESTIVS

-HOCHZEITSTORTE

-WEITERE HOCHZEITSZIMMER ZUM VORTEILSPREIS VON 180 PRO ZIMMER

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR FÜR HOCHZEITSFEIERN AUSSCHLIESSLICH
UNSER PACKAGE ANBIETEN. WÜNSCHE BETREFFEND MENU KÖNNEN NATÜRLICH
GERNE BERÜCKSICHTIGT WERDEN.**

