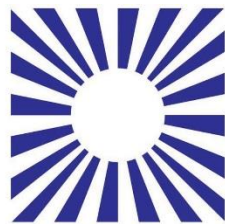


# Bankette und Feste Menükarte



*Hotel*  
**Sunnehüsi**



Hotel Sunnehüsi  
Alte Gasse 10, 3704 Krattigen  
Telefon 033 650 78 78  
[info@sunnehuesi.ch](mailto:info@sunnehuesi.ch)  
[www.sunnehuesi.ch](http://www.sunnehuesi.ch)



## Feste soll man feiern, wie sie fallen!

Sehr geehrte Gäste

Ob Geburtstagsfest, Konfirmation, Hochzeit oder Familienfeier: Das Hotel Sunnehüsi bietet Ihnen mit seinem familiären Charme, den regionalen Gerichten und dem zuvorkommenden Service den perfekten Rahmen für ein erfolgreiches Fest. Unsere Speisen werden von unserem Küchenpersonal mit frischen Zutaten zubereitet. Im Sinne der Foodwaste Kampagne (Verschwendung stoppen | [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)) servieren wir bewusst kleinere Tellerportionen. Für den grösseren Hunger gibt es Nachservice.

Unsere hellen Räume bieten mit den grosszügigen Fensterfronten eine einmalige Panoramasicht auf den Thunersee und die umliegenden Berge. Die verschiedenen Wetterstimmungen über dem See tragen zu einem speziellen Ambiente bei.

### Bitte beachten Sie bei der Zusammenstellung Ihres Fest-Essens folgendes:

- Bis 20 Personen wählen Sie für alle Gäste dasselbe Menü (Ausnahme Vegetarisch). Sind Sie mehr als 20 Personen, dann sind 2 verschiedene Menüs möglich.
- Sie dürfen sich Ihr Fest-Menü selber zusammenstellen.
- Bitte teilen Sie uns bis spätestens **14 Tage** vor Ihrem Fest Ihre Menü-, Getränke-, Deko- und Spezialwünsche mit. Gerne nehmen wir uns Zeit, Ihr Essen entweder telefonisch oder hier vor Ort persönlich mit Ihnen zu besprechen.
- Abmeldungen ab einen Tag vor Ihrem Anlass werden voll berechnet.
- Kinder essen bis und mit 4-jährig gratis und bezahlen bis und mit 12-jährig den halben Preis.
- Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.
- Preisänderungen vorbehalten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Ihr Sunnehüsi-Team

## Aperos

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Chips und Nüssli                                    | 4.50 CHF  |
| 2. Verschiedene Blätterteiggebäcke mit Gemüsebatonnets | 7.50 CHF  |
| 3. Verschiedene Canapés bunt garniert                  | 8.50 CHF  |
| 4. Deluxe Surprise mit warmen und kalten Komponenten   | 16.50 CHF |

## Salate

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Grüner Blattsalat mit Hausdressing       | 6.50 CHF |
| 2. Gemischter Salat mit Hausdressing        | 8.00 CHF |
| 3. Grüner Salat mit Oranfilet und Baumüssen | 8.00 CHF |

## Vorspeisen

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Gemüse-Carpaccio mit Kräuter-Sauerrahm Dipp                   | 7.50 CHF  |
| 2. Lachstatar bunt garniert mit Toast und Butter                 | 9.50 CHF  |
| 3. Melonenschnitz mit Landrauschschinken und Portweinvinaigrette | 9.50 CHF  |
| 4. Rinds-Carpaccio mit Parmesan und Rucola                       | 10.50 CHF |

## Warme Vorspeisen

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rindfleischbäggli,<br>dazu Kräuterschaumsauce | 12.50 CHF |
| 2. Kartoffel Gnocchi mediterran mit Oliven und Rucola                             | 12.50 CHF |
| 3. Gefülltes Pastetli mit Fleisch oder vegetarisch                                | 12.50 CHF |

## Suppen

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Rindsbouillon mit Flädli und Gemüsejulienne                | 7.50 CHF |
| 2. Steinpilzcremesuppe mit Schnittlauchrahm                   | 7.50 CHF |
| 3. Tomatencremesuppe „a la Sunnehüsi“ mit Rindfleischstreifen | 8.50 CHF |
| 4. Rüebl-Ingwersuppe mit Kurkuma                              | 7.50 CHF |
| 5. Fischsuppe mit Safran                                      | 8.50 CHF |
| 6. Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)               | 7.50 CHF |
| 7. Spargelcremesuppe mit Einlage (saisonal)                   | 7.50 CHF |
| 8. Bärlauchsuppe (saisonal)                                   | 7.50 CHF |

## Hauptgänge (mit Supplement)

1.	Paniertes Schnitzel mit Gemüsebouquet und Pommes Frites	
	Schwein	26.50 CHF
	Kalb	34.00 CHF
2.	Rahmgeschnetztes mit Pilzen an Gemüsebouquet und Butterrösti	
	Schwein	26.50 CHF
	Kalb	34.00 CHF
3.	Maispouardenbrust mit Tomatenrisotto und Butterkefen	24.50 CHF
4.	Kalbs- und Schweinsbraten mit Champignons à la crème, Gemüsebouquet und Pommes Croquettes	29.50 CHF
5.	Schweins oder Kalbsrahmschnitzel mit Rahmpfirsich, Gemüsebouquet und hausgemachten Nudeln	
	Schwein	26.50 CHF
	Kalb	34.50 CHF
6.	Saltimbocca (Poulet/Schwein/Kalb) mit Schinken und Salbei, an Gemüsebouquet und Safranrisotto mit Parmesan	
	Poulet oder Schwein	28.50 CHF
	Kalb	36.50 CHF
7.	Schweinesteak vom Nierstück unter einer Senf-Kräuterkruste, mit Rotweinjus, Gemüsebouquet und Pommes Frites	28.50 CHF
8.	Kalbsbraten Sous Vide gegart (als Rahmbraten oder Orangenbraten), mit Gemüsebouquet und Pommes dauphines	35.50 CHF
9.	Lammkarree am Stück gebraten mit Portweinjus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	36.50 CHF
10.	Kalbshohrücken rosa gebraten, an Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	48.50 CHF
11.	Chateaubriand vom Rindsfilet, mit Sauce Bernaise, verschiedenen Gemüsesorten Kartoffelgratin und Nüdeli	65.50 CHF
12.	Lachsfilet unter einer Kartoffelkruste an Balsamicosauce, mit Blattspinat und hausgemachten Ravioli	33.50 CHF
13.	Gebratenes Zanderfilet auf Kräuter-Champagnerrisotto und glaciertem Gemüse	36.50 CHF

## Vegetarische Hauptgänge (mit Supplement)

1.	Kartoffelgnocchis mit Artischocken, confierten Tomaten und frischen Kräutern	28.50 CHF
2.	Spinatknödel auf Pilz-Stroganoff mit Sauerrahm	28.00 CHF
3.	Offene Lasagne mit Italienischem Gemüse und hausgemachter Basilikum-Nuss Pesto	26.50 CHF

## Buffet (ab 20 Personen)

### 1. Burehofbuffet

**Vorspeise:** Gerstensuppe, Trockenfleischplatte, Käseplatte mit Hobelkäse, Siedfleisch-Salat, verschiedene angemachte Salate, grüner Salat mit Dressing und Brotauswahl

**Hauptgang:** Bure Hamme, Poulet Schenkel, gebackenes Zanderfilet mit Gemüsevariationen, Kartoffelgratin und hausgemachte Fettuccine

**Dessert:** gebrannte Creme, Meringues, Fruchtsalat, verschiedene Glace Sorten und Schlagrahm 46.50 CHF

### 2. Grillbuffet

**Vorspeise:** verschiedene angemachte Salate, Blattsalate, Trockenfleischplatte, Käseplatte, Tomaten-Mozzarella mit hausgemachter Pesto, kalte Platte mit verschiedenen Fischspezialitäten und Brotkorb

**Hauptgang:** verschiedene Steaks in der Hausmarinade, Rumpsteaks, Schweinesteaks, Pouletbruststeaks, Bratwurst, BBQ-Hacksteaks, Lachsfilet, Maiskolben und Zucchinirollchen, verschiedene Dips und Saucen

Mit Grillgemüse, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, hausgemachten Teigwaren

**Dessert:** verschiedene Cremes, Früchteplatte, Meringues mit Schlagrahm, verschiedene Glace Sorten bunt garniert und gebackene Schokobananen 65.50 CHF

## Frühstücksbrunch 8 – 11 Uhr

Frühstücksbuffet erweitert mit Röstli, Speck, Spiegelei, Rührei und Fetzelschnitten mit Zwetschgenkompott. Dazu gibt es Kaffee, Tee, Milch und Fruchtsaft. 32.00 CHF

## Dessert

1. Frischer Fruchtsalat mit Mascarpone 7.50 CHF
2. Hausgemachtes Schoggimousse 8.50 CHF
3. Parfait mit heissen Früchten 8.50 CHF
4. Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtcoulis 7.50 CHF
5. Omas Caramelköppli mit Rahm 7.50 CHF
6. Apfelkrapfen mit Vanillesauce 8.50 CHF
7. Frische Erdbeeren mit Limetten Rahm (saisonal) 8.50 CHF
8. Hausgemachte Tarte Tatin mit Aprikosen 8.50 CHF
9. Flambierte Baumnussglace auf Fruchtspiegel 9.50 CHF
10. Unser Klassiker „Sunnehüsi Dessertbuffet“ 14.50 CHF  
mit verschiedenen Glacesorten, Fruchtsalat, Meringues, Schlagrahm und Cremes

# Getränkekarte

## Weisswein

Prosecco	20cl	10.50
Fendant Salgesch AOC	50cl	20.00
Johannisberg Salgesch AOC	50cl	22.00
Senza Parole Bianco di Chieti IGT	50cl	25.00
Senza Parole Bianco di Chieti IGT	75cl	33.00

## Rosé

Oeil de Perdrix Salgesch AOC	50cl	24.00
------------------------------	------	-------

## Rotwein

Rhoneblut Pinot Noir Salgesch AOC	50cl	23.00
Rhoneblut Pinot Noir Salgesch AOC	75cl	38.00
Merlot „Il Picchio Rosso“ Tessin DOC	50cl	26.00
Senza Parole Primitivo Salento IGT	50cl	27.00
Senza Parole Primitivo Salento IGT	75cl	35.00
El Coto Tempranillo 875m Rioja DOCa	75cl	38.00
Spiezer Cuvée va bene	75cl	38.00

## Bier und Most

Rugen Spezial hell	33cl	4.60
Rugen Lager hell	50cl	5.50
Rugen Panaché	33cl	4.60
Rugen Alkoholfrei	33cl	4.60
Eve Litchi	27cl	4.60
Ramseier Suure Moscht (4% alkoholhaltig)	49cl	5.50

## Mineral

Adelbodner Mineral Natur mit & ohne Kohlensäure	100cl	7.00
Adelbodner Citro/Orange/Grapefruit	100cl	8.00
Rivella Rot & Blau	100cl	8.00
Sinalco Cola & Cola Zero	100cl	8.00
Ramseier Apfelsaft	100cl	8.00
Ramseier Apfelschorle	150cl	10.00
Eistee	150cl	10.00
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50

## Fruchtsäfte

Traubensaft Urpress Rubin	100cl	14.00
Orangensaft Michel 100% Premium	20cl	4.50
Orangensaft Michel 100% Premium	100cl	14.00
Rimuss Party	70cl	12.00

## Kaffee und Milchgetränke

Café crème *	4.20
Espresso *	4.20
Doppelter Espresso *	5.80
Schale *	4.80
Cappuchino *	4.80
Latte macchiato *	4.80
Café * mit 1 Kugel Vanilleeis	7.20
Ovomaltine, Caotina	4.80

\* Koffeinfrei erhältlich

## Tee und Punsch

Twinings Tee, diverse Sorten	4.20
Punsch, diverse Sorten	4.20

## Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Lutz	7.50
Kaffee Baileys	7.50