

Bankettvorschläge

Für Feste, Tagungen und Seminare ab 10 Personen

*Herzlich Willkommen im Restaurant Bären Grub!
Nachfolgend finden Sie unsere Bankettvorschläge. Natürlich dürfen Sie die Gerichte der einzelnen Menus beliebig miteinander tauschen und kombinieren.
Wir möchten Sie bitten sich einheitlich für ein Menu zu entscheiden.
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne vegetarische Alternativen an. Bei Fragen oder Unklarheiten zögern Sie nicht uns anzurufen.*

Wir freuen uns Sie bei uns im Bären Begrüssen zu dürfen!



Unsere Räumlichkeiten

Saal: bis zu 80 Personen (Konzertbestuhlung bis 100 Personen)

Gourmetstübli: bis 25 Personen

Restaurant: bis 25 Personen

Garten: bis 30 Personen

Übernachtungen: bis 9 Personen



Aperitif

Welcome-Apéro

*Chips, Salznüsse und eingelegte Oliven
Käseküchlein und Schinkenstange
8.50*

Apéro simple

*Chips, Salznüsse und eingelegte Oliven
Mostbröckli und Käsewürfel
Käseküchlein und Schinkenstange
Gemüstick's mit Dipsaucen
14.50*

Apéro regional

*Mostbröckli, Pantli, Speck und regionale Käsestick's
Siedwurst, Käsespätzli, Appenzeller Heusuppe mit Croutons im Glas
21.50*

Apéroturm (10-30 Personen)

*Aperolöffel mit Rind, Rauchlachs und Hüttenkäsetatar
Spiessli mit Mostbröckle, Rohschinken, Käse, Früchte, eingelegtem Grillgemüse,
Mozzarella und Cherrytomaten
Pauschal 150.00.-
(30 gefüllte Löffel und 60 feine Spiesschen)*



Apero im Weinkeller ab 10 bis 30 Personen

*1 Glas Weisswein oder Prosecco
dazu Chips, Salznüssli, eingelegte Oliven und Käseküchlein
Fr. 9.50 à Person*

Unsere Menus

Menu 1 28.50

Saisonale Gemüsecremesuppe oder Salatschale 10.-

*

Gebackenes Pouletbrüstchen im Panko-Knuspermantel 21.50
Thaicurrygemüse / Parfümreis

Menu 2 32.50

Saisonale Gemüsecremesuppe oder Salatschale 10.-

*

Hackbraten nach alter Tradition 28.50
Kartoffelstock / Saisongemüse

Menu 3 32.50

Saisonale Gemüsecremesuppe oder Salat 10.-

*

Kalbsrahmgulasch nach Ungarischer Art 30.-
Spätzle / Saisongemüse

Regiomenü 48.50 / 38.50 3 gängig

Appenzeller Heusuppe mit Mostbröckli 12.50

*

Rindfleischroulade mit Siedwurstbrät gefüllt 28.50
Käsemakkaroni / Röstzwiebeln / Saisongemüse oder Apfelmus

*

Biberfladenparfait mit Zwetschgen 14.50
Rahm / Knuspergebäck

Menu 5 74.50

<i>Bresaola mit Ruccola und Parmesan</i> ★	19.50
<i>Rosa gebratener Kalbshuftspitz</i> <i>Meerrettich-Kartoffelstock / Wurzelgemüse</i> ★	46.50
<i>Ananascarpaccio mit Schokoladekuchen und Sorbet</i>	15.50

Menu 6 74.50 / 59.50 ohne Lachsvorspeise

<i>Triolog von geräuchertem Lachs</i> <i>Dillsenfauce / Briôche</i> ★	21.50
<i>Broccolisüppchen mit gerösteten Pinienkernen</i> ★	10.-
<i>Rindsfiletspitzen Stroganoff</i> <i>Quarkspätzle</i> ★	42.50
<i>Passionsfrucht Panna Cotta mit Sorbet</i>	12.-

Menu 7 89.50 / 72.50 ohne Fischpastete

<i>Zweierlei vom Ochsenchwanz</i> ★	12.-
<i>Fischpastete auf Hummersauce</i> ★	21.50
<i>Rindsfilet am Stück gebraten „Rotisseurs“</i> <i>Bramata Rahmpolenta / Gemüse garnitur</i> ★	48.50
<i>Desserttriolog</i> <i>(Mousse / Sorbet / Karamelköpfe)</i>	14.50

*Sie haben noch nicht genug? Sie haben eigene Ideen?
Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!
Gerne unterstützen wir Sie beim Auswählen und stellen Ihnen bei der persönlichen
Menubesprechung unser Haus vor.*

Für gemütliche Feste

Tartarenhut

250g Fleisch 32.50 / 300g Fleisch 36.50

Spiessen Sie sich eines der grossen Auswahl an Fleisch auf einen Haken am Tartarenhut und lassen Sie es dort braten. Auf Wunsch können Sie es auch mit etwas Suppe aus der Rinne des Hutes übergiessen. Geniessen Sie es dann mit einer der leckeren Saucen, heissem Gemüse aus der Suppe und Pommes Frites oder Reis. Ein Spass für die ganze Familie Freunde oder Kollegen.



Gerne servieren wir Ihnen auch ein

Fondue Chinoise

250g Fleisch 32.50 / 300g Fleisch 36.50

mit 4-6erlei Fleisch / 6 -8 verschiedenen Saucen / Pommes frites

oder

Appenzeller Käsefondue 28.50

*Speziell für kalte Wintertage
mit Brot / Kartoffeln / Essiggemüse*

Tagungen / Seminare / Sitzungen

Saalmiete

	<i>½ Tag</i>	<i>ganzer Tag</i>	<i>Abend</i>
<i>½ Saal (bis 30 Personen)</i>	100.-	180.-	120.-
<i>ganzer Saal</i>	150.-	300.-	250.-

Seminar – Pauschalen

Preise pro Person inkl. Saalmiete (ab 20 Personen)

½ Tag, Vormittag oder Nachmittag 35.-

Inklusivleistungen:

Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft, Brötchen, Süssgebäck, Früchte

Ganzägig bis 17:00 Uhr: 85.-

Inklusivleistungen:

Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft, Brötchen, Mittagslunch 3 gänglich mit alkoholfreien Getränken, Süssgebäck am Nachmittag, Früchte

Abend ab 18:00 Uhr bis max. 23:00 Uhr: 35.-

Inklusivleistungen:

Kaffee und Tee zur Selbstbedienung, Mineralwasser, Früchte, Chips und Salznüsse

Unsere Ausstattung

Beamer, Leinwand, Flachbildschirm, Flipchart, Wlan

Masse des Saal: LxBxH: 12.40m x 8.50m x 2.20 bzw. 2.70m, QM: 105,5 QM

Für Informationen zu weiteren Angeboten und Ausstattungen zögern Sie nicht uns Anzurufen!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Hochzeits-Arrangement

„all inklusive 110.-,“

Aperitif

*Hochzeitsbowle / Mineral / Orangensaft
Chips / Nüsschen und Aperogebäck*

Menüauswahl

Hochzeitssalatteller mit Gebäck

oder

Bresaola mit Ruccola und Parmesan



Broccolisüppchen mit gerösteten Pinienkernen



Geschmortes Kalbskopfbäcken

Kartoffelgratin / Spätzle / Saisongemüse

oder

Rindsfilet am Stück gebraten „Rotisseurs“

Bramata Polenta, Gemüsebouquet



Hochzeitsdessert Triolog nach Wunsch

oder

Hausgemachte Hochzeits – Glacetorte mit Früchten

Weine zur Auswahl

Weiss

Grüner Veltliner, Weingut Bruckner / Burgenland

oder

Arneis, Marrone Langhe, Piemont

Rot

Zweigelt, Weingut Bruckner / Burgenland

oder

Campo Marino Primitivo Merlot Luccarelli, Pulia

Im „all inclusive“ Angebot enthalten sind:

*Apero mit Gebäck, 4-gängiges Menü nach Wahl, Weiss- und Rotwein
ab 18:00h bis 24:00h*

Spezielle Dienstleistungen unseres Hauses

Übernachtungsmöglichkeiten

*Gerne offerieren wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu einem Personenpreis ab 80.- SFR
inkl. Frühstück,
Unsere gemütlichen Zimmer verfügen alle über Dusche/WC, TV und WLAN.*

Blumenschmuck

*Gerne besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis Blumenschmuck von unserer
Hausfloristin Floristicum Eggersriet.*

Sperrstundenverlängerung

*Wenn nicht anders vereinbart verrechnen wir ab 01:00 Uhr eine
Aufwandsentschädigung von 80.00 SFR für jede angebrochene Stunde.
Wir danken für Ihr Verständnis.*

Catering

*Gerne bewirten wir sie auch am Nachmittag
mit feinem Aperitif und Gebäck aus unserer Bären – Küche*

Probeessen bei Hochzeitsreservation

*Natürlich können Sie Ihr gewünschtes Menü degustieren..
Bei einem Probeessen ab 2-6 Personen servieren wir Ihnen Ihr gewähltes
Hochzeitsmenü mit den empfohlenen Weinen zum Probieren.
Preis à Person Fr. 50.-*

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.