



BANKETT-KARTE



Montag	07.00 bis 15.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	15.00 bis 23.00 Uhr
Donnerstag - Samstag	07.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag	09.00 bis 21.00 Uhr

Hotel – Gasthaus - Bären
Flecken 11, CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 (0)41 280 90 22
info@hobergs-kulinarik-welt.ch
www.hobergs-kulinarik-welt.ch



Wir freuen uns, Wir freuen uns, Ihnen unser **Bankett-Dossier** zu präsentieren – die Einladung zu einem Anlass, der Stil, Genuss und echte Gastfreundschaft vereint.

Damit Ihr Event zu einem **unvergesslichen Erlebnis** wird, planen wir jedes Detail gerne gemeinsam mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch. **Vereinbaren Sie einen Termin mit uns – wir nehmen uns Zeit, Ihre Wünsche und Ideen mit Sorgfalt und Leidenschaft umzusetzen.**

Für unsere Menüs verwenden wir ausschliesslich **hochwertiges Schweizer Fleisch**, sofern nicht anders deklariert. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft über enthaltene Allergene.

Ob rauschendes Fest, elegante Gala oder romantische Feier im kleinen Kreis – **wir schaffen Erlebnisse, die berühren und in Erinnerung bleiben.**

Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit – wir setzen sie mit **Kreativität, Liebe zum Detail und echter Begeisterung für Kulinarik** um.

Nadin & Hannes Hoberg mit Team



Hotel – Gasthaus - Bären, Flecken 11, 6023 Rothenburg, Telefon +41 41 280 90 22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



DAS GASTHAUS BÄREN – VIELFÄLTIGES RAUMANGEBOT:



❖ Gaststube mit Buffetanlagen und Sitzbar, 50 Plätze

❖ Poststübli, 12 Plätze

❖ Bärenkeller, 26 Plätze

❖ Grottino, 8 Plätze

❖ Mattmannstube, 30 Plätze

❖ Rudolfstube, 40 Plätze

Die Mattmannstube kann mit der Rudolfstube zu einem Saal für 70 Personen verbunden werden.

❖ Grosse Terrasse, renoviert 2019 für den Sommerbetrieb

❖ Hotelzimmer im 2. Obergeschoss:

- 2 Einzelzimmer, mit WC, Bad oder Dusche und einem Flachbild-TV.
- 6 Doppelzimmer, alle mit WC, Bad oder Dusche und einem Flachbild-TV.
- 1 Appartement mit 2 Schlafzimmern (2 Doppelbetten), 1 Wohnzimmer mit offener Küche und Balkon, TV und Bad.



Hotel – Gasthaus - Bären, Flecken 11, 6023 Rothenburg, Telefon +41 41 280 90 22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



APERRO-VORSCHLÄGE KALT

• Geräuchertes Lachstatar auf Pumpernickel, Sauerrahm	Stück	4.50
• Bruschetta mit Oliven-Tapenade	Stück	3.00
• Bruschetta mit getrockneten und frischen Tomaten und Basilikum	Stück	3.50
• Hobergs Rindstatar auf geröstetem Brot, Kapernäpfel, marinierte Zwiebeln	Stück	7.00
• Tramezzini 5 x 5 cm gefüllt mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum-Pesto	Stück	4.50
• Tramezzini 5 x 5 cm gefüllt mit Auberginenmousse, grilliertem Gemüse, Rucola	Stück	4.50
• Tramezzini 5 x 5 cm gefüllt mit Chorizo und grilliertem Gemüse	Stück	4.50
• Tramezzini 5 x 5 cm gefüllt mit Pastrami, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayo, Rucola	Stück	5.50
• Tramezzini 5 x 5 cm gefüllt mit geräuchertem Lachs, Gurken, Honig-Senf-Mayo	Stück	5.50
• Crêpes-Roulade mit geräuchertem Lachs, Gurke, Meerrettichmousse	Stück	3.00
• Tortillas-Chips mit Guacamole	100 g	9.00
• Anti-Pasti-Spiesse	Stück	3.50
• Tomaten-Mozzarella-Spiesse	Stück	3.50
• Melone-Rohschinken-Spiesse	Stück	3.50
• Früchte-Spiesse	Stück	3.50
• Gemüse Platte mit 3 verschiedenen Dips	100 g	7.50
• Salamettli-Perlen	100 g	9.00
• Oliven, getrocknete Tomaten und Balsamico Zwiebeln (4 Personen)	150 g	8.00
• Sbrinzmöckli	100 g	7.00
• Grissini (5 Stück mit Rohschinken, 5 Stück ohne Rohschinken) im Glas		12.50
• Fleisch- & Käseplatte mit Beilagen (entspricht einem Zvieri oder Apéro)	150 g	15.50
• Apérobrötli/Partybrötli assortiert	Stück	1.50
• Wraps gefüllt mit Poulet süss-sauer und Salat	Stück	9.50
• Wraps gefüllt mit Rindsstreifen, Salat, Ingwer und Sesam (pikant)	Stück	9.50
• Wraps gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Salat und Tzatziki	Stück	9.50
• Mini-Sandwiches gefüllt mit Schinken, Käse, Salami assortiert	Stück	3.50



Hotel – Gasthaus - Bären, Flecken 11, 6023 Rothenburg, Telefon +41 41 280 90 22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



APERRO-VORSCHLÄGE KALT

• Metersandwich (Salami, Schinken, Käse, Senfbutter, Salat, Ei, Gurken) ca. 35 Stück	1 m	45.00
• Metersandwich (ger. Lachs, Meerrettich, Salat, Essiggurken, Kapern) ca. 35 Stück	1 m	50.00
• Metersandwich (Thon) ca. 35 Stück	1 m	45.00
• Metersandwich (Eiersalat, Schnittlauch, Essiggurken) ca. 35 Stück	1 m	45.00
• Metersandwich (Pastrami, Kräutermayo, Salat, Gurken, rote Zwiebeln) ca. 35 Stück	1 m	50.00
• Metersandwich (Auberginenmousse, grill. Gemüse, Rucola) ca. 35 Stück	1 m	45.00
• Metersandwich (Bündnerfleisch, Appenzellerkäse, Apfel, Salat) ca. 35 Stück	1 m	50.00
• Metersandwich (Brie, Butter, Salat, Baumnüsse, Birnen) ca. 35 Stück	1 m	45.00
• Speckzopf	1 kg	28.00
• Portion Hummus natur 100 g mit 5 Stück geröstetem Brot		6.00
• Portion Hummus pikant 100 g mit 5 Stück geröstetem Brot		6.50
• Portion Salzgebäck (Chips & Erdnüssli)		2.50

APERRO-VORSCHLÄGE WARM & WECK-GLÄSER

• Saisonale Suppe serviert im Espresso-Tassli	1 l	25.00
• Bruschetta mit Pulled Pork	Stück	4.50
• Bruschetta mit Pulled Mushroom	Stück	4.50
• Kleine Portion Pommes mit Hobergs Saucen	Portion	6.00
• Lachsforelle, Randen-Wasabi-Sauce, Quinoa	Schale	9.50
• Mini Cordon-Bleu	Schale	9.50
• Rindsfilet-Würfel, Portweinsauce, saisonales Risotto	Schale	9.50
• Chili con Carne mit Sauerrahm und Nachos	Schale	9.50
• Mini Hacktätschli auf Kartoffelstock	Schale	9.50
• Mini HoBurger	Schale	6.00
• Mini Pulled Pork	Schale	8.00
• Mini Vegi Burger	Schale	6.00
• Poulet Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce	Stück	3.50
• Crevetten-Spiesse mit Hobergs Sweet-Chili-Sauce	Stück	5.00
• Frühlingsrolle gefüllt m. Gemüse (gross) mit Hobergs Sweet-Chili-Sauce	Stück	3.50
• 3 Stück Meatballs mit BBQ-Sauce	Portion	5.50
• Chäs-Chüchli (9 cm) in Wärmerondelle (können auch halbiert werden)	Stück	4.00
• Schinken-Gipfeli 32 g	Stück	1.50



Hotel – Gasthaus - Bären, Flecken 11, 6023 Rothenburg, Telefon +41 41 280 90 22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



APERRO-VORSCHLÄGE WARM & WECK-GLÄSER

• Pulled Pork Bällchen mit Jalapenos und Käse gefüllt 12 Stück		16.50
• Asia-Gemüsesalat mit Crevetten	Weck	5.50
• Kartoffelsalat mit Hacktätschli (kalt)	Weck	5.50
• Wurst-Käse-Salat	Weck	4.50
• Cous-Cous-Salat mit Dörrfrüchten, Joghurt-Minzsauce, Bündnerfleisch	Weck	5.50
• Gurkensalat mit geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Sauce	Weck	5.50
• Frittiertes Reisbällchen (kalt) mit mediterranem Rucola Salat	Weck	5.50

VORSPEISEN

• Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Crôutons, Kräuter, Dressing nach Wahl	9.00
• Saisonaler Salat, Dressing nach Wahl	12.50
• Bunt gemischter Salat (Gurken, Rüebli, Mais, Raden, Blattsalat), Dressing nach Wahl	10.50
• Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50
• Saisonale Suppe	11.00
• Vorspeise Tatar	21.50
• Rinds-Carpaccio, Sbrinz, Rucola, Limettenöl	19.50
• Gemüse-Carpaccio, Salatbouquet, Pinien-Kernen, Limettenöl, Sbrinz	12.50
• Geräucherte Lachsforellen-Tatar, Gurken, Randen, Sauerrahm	18.50

Folgende Hoberg-Dressings stehen zur Auswahl:

- French Dressing
- Italienisches Dressing
- Sesam-Wasabi Dressing
- Mango-Chili Dressing
- Honig-Senf Dressing



Hotel – Gasthaus - Bären, Flecken 11, 6023 Rothenburg, Telefon +41 41 280 90 22

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



HAUPTGANG POULET

- Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt, Portweinsauce, Risotto, Gemüse 28.50
- Poulet Sweet & Sour, Reis 24.50

HAUPTGANG SCHWEINEFLEISCH

- Schweinsfilet im Speckmantel, Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse 36.00
- Schweinsschnitzel paniert, Pommes, Gemüse 28.00
- Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Pastrami, karamellisierten Zwiebeln, Käser-Franz Käse, dazu Hobergs Pommes mit Gemüse 39.00
- Schweinsrahmschnitzel, Linguine, Rüeblì und Erbsli 28.00

HAUPTGANG RINDSFLEISCH

- Rindsfilet & geschmortes Kalbskopfbäggli, Portweinsauce, Risotto, Babygemüse 62.00
- Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse 46.00
- Rindsfleischvogel, Rotweinsauce, Kartoffelstock, Rüeblì 28.50
- Rindsgeschnetztes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 33.00
- Burger-Plausch à discrétion 48.50
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen, Kräutern und französischem Dressing, in Schüssel auf Tisch.
HoBurger, Pulled Pork, Jalapeños und scharfe BBQ-Sauce, Pommes mit hausgemachten Saucen

HAUPTGANG FISCH

- Lachsforelle, pikante Tomatensauce, Tagliatelle, Grill-Gemüse 32.50
- Balchenfilet vom Sempachersee, Kräuterschaum, Reis, Blattspinat 29.50
- Forelle Müllerinnen-Art, Salzkartoffeln, Spinat 32.50



HAUPTGANG VEGETARISCH

- Auberginen Cordon-Bleu (auf Wunsch glutenfrei) mit Brie, Birnen und Baumnüssen gefüllt, Hobergs Pommes und Gemüse 26.50
- Gnocchi, Sbrinz-Rahm-Sauce, getrocknete Tomaten 24.50
- Kohlrabi-Lasagne 23.50
- Blumenkohl-Steak polnische Art (Semmelbrösel, Eigelb-Crème) violetter Kartoffelstock, Kräuterrahm-Sauce 24.50
- Randen-Feta-Tätschli, Tzaziki, Rosmarinkartoffeln, Kresse 23.50
- Penne, Vodka-Tomatensauce, Burrata 25.50
- Mascarpone-Risotto, getrocknete Tomaten, Sbrinz, Balsamico, Baby-Broccoli 26.50

DESSERT / KÄSE

- Apfelchüechli, Vanillesauce oder Vanilleglace 12.50
- Biskuit-Roulade, Quark, saisonale Früchte und Meringues 12.50
- Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit Pina-Colada-Panna-Cotta 13.50
- Philadelphia Cheese-Cake, Joghurt-Baumnuss-Glace 11.50
- Saisonales Tiramisu 11.50
- Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Mango 12.50
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Zitrusfrüchten 13.50
- Panna-Cotta mit Früchtesauce und saisonalen Früchten 12.50
- Früchte-Streusselkuchen mit Vanilleglace 12.50
- Hobergs Glace assortiert in kleinen Schälchen mit Doppings und Candybox nach effektivem Aufwand pro Kugel 4.50
- Käse-Auswahl (5 Sorten), Feigensenf, Früchtebrot 15.50

