



BANKETT-KARTE



Montag	07.00 bis 15.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch – Samstag	07.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	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.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis **spätestens 3 Tage** vor dem Anlass mit. Diese Anzahl dient als Basis für die Verrechnung des Banketts. No-Shows am Veranstaltungstag werden zu 100 % verrechnet.

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.

VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| • Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Crôutons, Kräuter, Dressing nach Wahl | 9.50 |
| • Saisonaler Salat, Dressing nach Wahl | 13.50 |
| • Bunt gemischter Salat (Gurken, Rüebli, Mais, Raden, Blattsalat), Dressing nach Wahl | 12.50 |
| • Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons | 12.50 |
| • Saisonale Suppe | 11.00 |
| • Vorspeise Tatar | 21.50 |
| • Vitello Tonnato, Gemüsebeet, Thunfischsauce, Kräuter, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten | 24.50 |
| • Gemüse-Carpaccio, Salatbouquet, Pinien-Kernen, Limettenöl, Sbrinz | 12.50 |
| • Geräuchertes Lachs-Tatar, Gurken, Randen, Meerrettich | 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
- Poulet Involtini gefüllt Spinat, Rohschinken, Frischkäse, Pinienkernen
getrocknete Tomaten dazu Tomatenrisotto, Portweinjus 33.50

HAUPTGANG SCHWEINEFLEISCH

- Schweinsfilet im Speckmantel, Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse 36.00
- Schweinsschnitzel paniert, Pommes, Gemüse 33.00
- Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Pastrami, karamellisierten Zwiebeln, Käser-
Franz Käse, dazu Hobergs Pommes mit Gemüse 39.00
- Schweinsrahmschnitzel, Linguine, Rübli und Erbsli 28.00
- Schweins-Bratwurst, Rösti, Zwiebelsauce 28.00

HAUPTGANG RINDSFLEISCH

- Rindsfilet & geschmortes Kalbskopfbäggli, Portweinsauce, Risotto, Babygemüse 62.00
- Rindsfleischvogel, Rotweinsauce, Kartoffelstock, Rübli 28.50
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 33.00
- Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes, Gemüse 46.00

HAUPTGANG KALBSFLEISCH

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti 43.50
- Kalbssteak, Rahmsauce, Bratkartoffel, Morchel, Baby Rübli, Erbsen 48.00

HAUPTGANG FISCH

- Lachsforelle, pikante Tomatensauce, Tagliatelle, Grill-Gemüse 32.50
- Balchenfilet vom Sempachersee, Kräuterschaum, Reis, Blattspinat 29.50
- Lachs gebraten, Bratkartoffeln, Pak Choi-Zitronen-Dillsauce 35.50
- Gebratene Riesencrevette, Zitrone-Thymian-Risotto 39.50



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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



HAUPTGANG VEGETARISCH

- Auberginen Cordon-Bleu (auf Wunsch glutenfrei) mit Brie, Birnen und Baumnüssen gefüllt, Hobergs Pommes und Gemüse 28.50
- Gnocchi, Sbrinz-Rahm-Sauce, getrocknete Tomaten 26.50
- Gemüse-Lasagne 24.50
- Blumenkohl-Steak polnische Art (Semmelbrösel, Eigelb-Crème) violetter Kartoffelstock, Kräuterrahm-Sauce 25.50
- Randen-Feta-Tätschli, Tzaziki, Rosmarinkartoffeln, Kresse 24.50
- 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, Brot 15.50

