

Menuvorschläge Hotel Jean-Jacques Rousseau

Geniessen und Sinne entdecken

„Die wahre Höflichkeit besteht darin,
dass man einander mit Wohlwollen entgegenkommt“, sagte Rousseau.
Die richtige Atmosphäre dazu finden Sie bei uns, zum Beispiel für diverse Familienfeste, Hochzeiten oder
andere Festlichkeiten.

Für Ihren Anlass stehen Ihnen fünf verschiedene Säle zur Verfügung;
charmant, hell, neu renoviert und alle mit Sicht auf den Bielersee,
Schloss Erlach und die dahinter liegende Alpenkette.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge.
Diese können Sie jederzeit abändern, kombinieren und ein Menu
nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

**Gerne beraten wir Sie vor Ort
und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten.**

**Ferien, Seminare und Bankette
in einzigartiger Umgebung.**

Winter 2022



Wir bitten Sie, für all Ihre Gäste dasselbe Menu auszuwählen, vielen Dank.

<p>Menu 1 à CHF 42</p> <p>Bunter Marktsalat ***</p> <p>Zanderfilet Müllerinnen-Art Trockenreis und Ratatouille ***</p> <p>Coupe Hot Berry</p>	<p>Menu 2 à CHF 42</p> <p>Kürbis-Currysüppchen ***</p> <p>Maispoulardenbrust an Estragonsauce Bratkartoffeln und Wurzelgemüse ***</p> <p>Birnentartelette mit Greyerzer Doppelrahmeis</p>
<p>Menu 3 à CHF 46</p> <p>Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Blätterteigstange ***</p> <p>Mit Honig glasierte Lachstranche an Noilly Prat-Sauce Basmatireis und Gemüsebouquet ***</p> <p>Brönnti Creme mit Mandelkrokant</p>	<p>Menu 4 à CHF 53</p> <p>Salat mit Wildschwein-Rohschinken und Preiselbeeren ***</p> <p>Glasierter Kalbsschulterbraten Kartoffelstock und Gemüseallerlei ***</p> <p>Panna Cotta mit Tonkabohne parfümiert dazu saisonale Früchte</p>
<p>Menu 5 à CHF 60</p> <p>Nüsslisalat mit Speck und Ei ***</p> <p>Gebratene Rehschnitzel, Spätzli Rotkraut, Rosenkohl und Maroni ***</p> <p>Kokosnuss-Parfait auf Orangensalat</p>	<p>Menu 6 à 64</p> <p>Graved Lachs an seiner Senf-Dillsauce begleitet von Salatbouquet ***</p> <p>Warmes Roastbeef an Kräuterbutter Rösti und Seeländer Gemüse ***</p> <p>Hausgemachtes Macarons mit Tobleronemousse</p>
<p>Menu 7 à CHF 73</p> <p>Tatar von geräuchertem Forellenfilet begleitet von Meerrettichschaum und Salat ***</p> <p>Frische Steinpilzravioli an leichter Cremesauce und gehobeltem Parmesan ***</p> <p>Filet Mignon vom Schwein baskische Senfsauce, Mandelkroketten Wintergemüse ***</p> <p>Joghurtglace auf Ananascarpaccio</p>	<p>Menu 8 à 75</p> <p>Vitello Tonnato ***</p> <p>Kartoffel-Gnocci mit Dattel-Rahmsauce und gerösteten Nüssen ***</p> <p>Kalbs-Saltimbocca Romana Rucola-Risotto und Grillgemüse ***</p> <p>Hausgemachtes Tiramisu</p>



<p style="text-align: center;">Menu 9 à CHF 75</p> <p>Sautierte Riesencrevetten auf Ananas-Chutney, Salatbouquet ***</p> <p>Trüffelravioli mit leichter Rahmsauce und gehobeltem Parmesan ***</p> <p>Frische Kalbsleber mit Himbeeressig knusprige Rösti und Speckbohnen ***</p> <p>Zitronen-Cheesecake Waldbeerensorbet</p>	<p style="text-align: center;">Menu 10 à CHF 92</p> <p>Wintersalat mit Parmaschinken und Croutons ***</p> <p>In Butter gebratene Eglifilets begleitet von Blattspinat ***</p> <p>Zartes Rindsfilet an seinem Pinot Noir-Jus parfümiert mit schwarzen Trüffel Gratin Dauphinois und Saisongemüse ***</p> <p>Creme Catalane aromatisiert mit Schafiser Grappa, Aprikosensorbet</p>
<p style="text-align: center;">Menu 11 à CHF 93</p> <p>Thunfischtatar mit kleinem Blattsalat ***</p> <p>Ligerzer Weissweinsuppe mit gebratener Wachtel und glasierten Trauben ***</p> <p>Lammrücken an Rosmarinjus Lyoner-Kartoffeln und gefülltes Gemüse ***</p> <p>Duo von Toblerone- und weissem Schokoladenmousse</p>	<p style="text-align: center;">Menu 12 à CHF 110</p> <p>Carpaccio vom Rindsfilet mit kleinem Ruccolasalat, gehobelter Parmesan ***</p> <p>Goldbrasse auf Peperonicoulis und Pesto ***</p> <p>Medaillons vom Kalbskotelett, Portweinsauce Piemonteser Gnocchi und glasiertes Gemüse ***</p> <p>Käsevariation ***</p> <p>Amaretto-Mousse mit Schokoladen-Krokant</p>
<p style="text-align: center;">Menu 13 à CHF 120</p> <p>Wintersalat mit grillierten Jakobsmuscheln Kräutervinaigrette ***</p> <p>Steinbutt auf Gemüsestreifen, Safranschaum ***</p> <p>Steinpilzravioli und Parmesanspäne ***</p> <p>Ganz gebratener Rehrücken, Preiselbeersauce Spätzli und Wildgarnitur ***</p> <p>Tarte Tatin und Joghurteis</p>	<p style="text-align: center;">Menu 14 à CHF 125</p> <p>Entenleberterriner, Feigenkompott und Nüsslisalat ***</p> <p>Safrancremesuppe mit Scampi ***</p> <p>Wolfsbarsch auf kleinem Orangerisotto Kräuterschaum ***</p> <p>Dreierlei Sorbets ***</p> <p>Kalbsfilet an Morchelsauce Pommes Mousseline und Gemüsebouquet ***</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Passionsfruchtsauce, Vanilleeis</p>



Wichtige Informationen für ein optimales Gelingen Ihres Anlasses

Aperitif direkt am See

Geniessen Sie vorgängig ein Aperitif im Garten oder auf unseren Panoramaterrassen. Auch hierfür haben wir entsprechende Wein- und Aperitivvorschläge.

Buffet & Grilladen

Beliebt sind auch unsere feinen Vorspeisen- und Dessertbuffets. Ein Anlass mit feurigen Grilladen in unserem Garten direkt vor dem See ist ebenfalls ein Highlight.

Übernachtung / Hotel

Feiern Sie Ihren Anlass bei uns und profitieren Sie von attraktiven Gruppen-Spezialtarifen.

Zusätzliche Dienstleistungen

Folgende Dienstleistungen bieten wir Ihnen bei Anfrage gerne an:

Service für selber mitgebrachte Torte	CHF	7	pro Person
Zapfengeld für mitgebrachte Weine (bis 75cl)	CHF	35	pro 75cl
Supplement Beilagen Hauptgang	CHF	8	pro Person
Supplement Hauptgang (2. Service)	CHF	20-30	pro Person

Geschäftsbedingungen:

Um Ihnen einen reibungslosen Service garantieren zu können, bitten wir Sie, für all Ihre Gäste dasselbe Menu auszuwählen. Vegetariern bieten wir gerne eine entsprechende Variante an. Auf Allergien und spezielle Kostformen kann nur Rücksicht genommen werden, wenn Sie mit der Auswahl des Menüs gemeldet werden.

Wir arbeiten vorwiegend mit saisonalen Produkten, daher kann es bei den Menüvorschlägen, je nach Jahreszeit, zu kleinen Änderungen kommen.

Bitte informieren Sie uns mindestens zwei Wochen im Voraus über Ihre Menüwahl und die Personenanzahl. Die 48 Stunden vorher bekannte Personenanzahl stellt die Rechnungsgrundlage dar. Sämtliche Mehrkosten werden entsprechend verrechnet.

Sofern vertraglich nicht anders vereinbart, gelten bei Banketten bis 29 Personen folgende Bedingungen:

- Annullierung bis 30 Tage vor Ankunft keine Kosten
- Annullierung bis 14 Tage vor Ankunft 50 % des erwarteten Gesamtumsatzes
- Annullierung bis 7 Tage vor Ankunft 80 % des erwarteten Gesamtumsatzes
- Annullierung ab 6 Tage vor Ankunft 100 % des erwarteten Gesamtumsatzes

Sofern vertraglich nicht anders vereinbart, gelten bei Banketten ab 30 Personen folgende Bedingungen:

- Annullierung bis 60 Tage vor Ankunft keine Kosten
- Annullierung bis 30 Tage vor Ankunft 50 % des Gesamtumsatzes
- Annullierung bis 15 Tage vor Ankunft 80 % des Gesamtumsatzes
- Annullierung ab 14 Tage vor Ankunft 100 % des Gesamtumsatzes

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

Bezahlung: Cash, EC, Postcard oder gegen Rechnung möglich (keine Kreditkarten)

