



*Feste feiern  
sich verwöhnen  
lassen*

*Gemeinschaft  
geniessen*

Herzlich willkommen  
im Seminar- und Freizeithaus  
Wydibühl!

*G*eniessen Sie einen unvergesslichen Moment bei uns im Seminar- und Freizeithaus Wydibühl.

Ob Sie Hochzeit oder Geburtstag feiern, die Familie treffen oder einfach mit Freunden einen Abend in ungezwungener Atmosphäre verbringen wollen, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie bei der Gestaltung Ihres Anlasses.

Haben Sie einen persönlichen Wunsch, der nicht in den Unterlagen aufgeführt ist? Wir berücksichtigen die verschiedensten Ansprüche und werden gerne nach Möglichkeit Ihre Wünsche umsetzen.

Alle Preise sind in Schweizerfranken und inklusive Mehrwertsteuer.

### **Menü nach Wunsch**

Die Menüs bereiten wir ab 10 Personen für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang einen grosszügigen Nachservice. Für Vegetarier oder Diäten servieren wir nach Absprache ein passendes Menü.

Wir geben Ihnen auch detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

### **Tischdekoration und Blumen**

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen einen hübsch gedeckten Tisch mit entsprechenden Blumen und Arrangements/Deko vor und verrechnen Ihnen die Warenkosten.

Person oder pro Tisch bieten wir auch passende Menükarten an. Zur Gestaltung dürfen Sie uns Ihre Wünsche betreffend Überschrift und Text anbringen. Bilder und Fotos nehmen wir als Mail entgegen.

Menükarte schwarz/weiss **1.00/St.**

Menükarte farbig **2.00/St.**

### **Deklaration Fleisch**

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweine-, Rinds- und Kalbfleisch aus der Schweiz. Das Rindfleisch beziehen wir direkt bei einem Schweizer-Bauernhof.

Bei Geflügel- und anderen Fleischprodukten werden wir gegebenenfalls das Herkunftsland deklarieren.

### **Kinder sind willkommene Gäste**

Kinder im Alter von 0 bis 4 Jahren essen bei uns gratis, vom 5. bis und mit 11. Geburtstag berechnen wir die Hälfte des Preises.

Die Umgebung des Hauses eignet sich bestens dazu, dass sich unsere kleinen Gäste austoben können. Auch im Haus steht ein Spielraum zur Verfügung. Kinderstühle, Wickeltisch etc. gehören zu unserer Grundausstattung.

Bitte melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenzahl spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Seminar- und Freizeithaus Wydibühl  
Wydibühlstrasse 24, CH-3671 Herbligen BE  
Tel. 031 770 71 71  
freizeithaus@gfc.ch  
freizeithaus.gfc.ch  
Postkonto 30-17090-7  
MWSt-Nr. CHE-115.34

### **Apero**

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif gerne in unserem herrlichen Park.

Salziges zum Knabbern, Butterstangen	<b>2.00/Pers.</b>
Gemüsedip mit dreierlei Saucen	<b>4.50/Pers.</b>
Käseküchlein, Mini-Pizza	<b>4.50/Pers.</b>
Kleine aber feine Auswahl vom Antipasti-Buffer	<b>7.50/Pers.</b>
Grüessli aus dem Berner Oberland: Rohschinken, Hobelkäse, geräucherte Trockenwurst sowie frische Zöpfe, mit Essiggemüse ausgarniert	<b>9.00/Pers.</b>

### **Aperogetränke**

Orangensaft	<b>6.50/l</b>
Erfrischende hausgemachte Früchtebowle (ohne Alkohol)	<b>11.00/l</b>

### Zvieri-Angebot

Drei gefüllte Mini-Sandwiches aus garniert mit einem cremigen Rüebl-, Chabis-, Apfelsalat und frischem Blattsalat **16.00/Pers.**

Schweinswürstlipaar neben feinem Kartoffelsalat, dazu Rüeblisalat und Senf **16.00/Pers.**

Rösti mit Specktranche auf einem saisonalen Gemüsebeet mit Cherrytomaten und kleinem Blattsalat **18.00/Pers.**

### Unser feiner Wydibühl-Brunch

Buffet mit Käse- und Fleischplatten, zweierlei Dip-Gemüse und einer Sauce, Früchteplatte, 3 Sorten Konfitüre, Honig, verschiedene Joghurts. Dazu Rührei, gebratener Speck und Bratkartoffeln, komplettiert mit frischem Zopf und Brötchen. Abgerundet wird Ihr Brunch mit einer erfrischenden Creme (nach Absprache) aus unserer Küche. (ab 20 Personen) **28.00/Pers.**

### Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure **5.50/l**

Citro, Orange, Grapefruit, Cola, Rivella **6.50/l**

Süssmost, Traubensaft rot **9.50/l**

Secco Rimuss **13.50/0,75l**

Kaffee/Tee **3.90**

### Kalte Vorspeise

Saisonales Salatbouquet mit gedörrten Tomaten, feinen Rohschinkenstreifen und sautierten Pouletbrustwürfeln **12.00**

Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella, Basilikum und Rucola verfeinert **9.00**

Bunter Blattsalat mit hausgemachten Käsesablés **9.00**

Saisonaler Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Granatapfelkernen an hausgemachtem, exotischem Früchtedressing **9.50**

Gemischter Salat **8.00**

## Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetli, gefüllt mit Rahmsauce aus frischen Champignons und Spargelstückchen	12.00
Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf einer Kräutersauce mit Parmesanspänen	9.00
Capuns – gefüllte Mangoldwickel auf einer leicht gebundenen Gemüsesauce und Karottenstroh	11.00

## Suppe

Kaltes Randen-Gazpacho	8.00
Karotten-Orangensuppe mit einem Hauch vom Ingwer	8.00
Tomatencremesuppe	6.00
Kräftige Bouillon mit Flädli	5.00

## Hauptgang

Rindsmedaillons mit einer Pfeffer-Orangenkruste, serviert auf einer dunklen Cognacsauce, Duchessekartoffeln, Bohnenbündeli mit Speck	36.00
Variationen vom Rind neben Weissweinrisotto und saisonalem Marktgemüse (Variationen bestehend aus geschmortes Rindsragout, grilliertes Hacksteak vom Beef und niedergegartes Entrecote)	34.00
Wydibühl's Cordonbleu vom Schwein, gefüllt mit Rohschinken und Chuderhüsi Turmchäsli, serviert mit Pommes und zweifarbigen Rüeblli	31.00
Hausgemachte Cheeseburger mit Tomatenconfit, serviert mit Streichholzkartoffeln und frischem Rosmarin, dazu ein kleines Gemüsebouquet	26.00
Geschnetzeltes vom Rind neben Thymian-Bramata-Polenta und gegrillte Zucchetti	26.00
Pouletbruststreifen im Speckmantel an einer Rosmarinsauce, Tomatenrisotto und Broccoligemüse	26.00
Braten vom Schweinsnierstück (niedergegart) an einer Zwetschgensauce, serviert mit frischem Kartoffelstampf und im Ofen gebackenes Wurzelgemüse	31.00

## **Fischgericht**

Gegrillte Lachstranchen an einer leichten Knoblauch-Safransauce, dazu Trockenreis, begleitet von einer mit Blattspinat gefüllten Tomate	<b>28.50</b>
---	--------------

## **Vegetarische Gerichte**

Spagetti Oriental mit feinen Gemüsestreifen und Pilzen an einer roten Currysauce	<b>20.00</b>
Überbackene Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf weisser Kräuterrahmsauce, bunter Saisonsalat	<b>18.00</b>
Röstichüechli auf saisonalem Gemüsebeet	<b>18.00</b>

## **Dessert**

Schokoladenvariation mit Pralinenkuchen, Schokoladenschaum und Glace im Knusperbecherli, schön ausgarniert	<b>12.00</b>
Hausgemachte Quarkschnitte mit Orangencoulis	<b>9.50</b>
Exotisches Parfait mit Mango-Chutney	<b>11.00</b>
Weisses Schokoladenmousse neben marinierten Früchten	<b>10.00</b>
Hausgemachte Zitronenroulade	<b>9.50</b>
Coupe Dänemark	<b>9.00</b>
Coupe Romanoff	<b>10.00</b>
Emmentaler Meringue auf Waldbeeren-coulis mit Rahm	<b>8.00</b>
Frische Süssmostcreme mit Rahm	<b>7.00</b>

## Unsere Menü-Vorschläge

# 5-Gänge-Menü

Gruss aus der Küche



Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella,  
Basilikum und Rucola verfeinert

oder

Bunter Blattsalat mit hausgemachten Käsesablés



Capuns – gefüllte Mangoldwickel auf einer leicht  
gebundenen Gemüsesauce und Karottenstroh

oder

Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf einer  
Kräutersauce mit Parmesanspänen



Rindsmedaillons mit einer Pfeffer-Orangenkruste,  
serviert auf einer dunklen Cognacsauce,  
Duchessekartoffeln, Bohnenbündeli mit Speck



Karamellierte Ananas mit Limettenglace

oder

Hausgemachtes Himbeertiramisu

**65.00/Pers.**

# 4-Gänge-Menü

Suppe nach Wahl



Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf einer  
Kräutersauce mit Parmesanspänen



Variationen vom Rind neben Weissweinsrisotto und  
saisonaalem Marktgemüse (Variationen bestehend  
aus geschmortes Rindsragout, grilliertes Hacksteak  
vom Beef und niedergegartes Entrecote)



Schokoladenvariation mit Pralinenkuchen,  
Schokoladenschaum und Glace im  
Knusperbecherli, schön ausgarniert

**55.00/Pers.**



# 3-Gänge-Menü

Saisonaler Nüsslersalat mit Parmasanspänen  
und Granatapfelkernen an hausgemachtem,  
exotischem Früchtedressing



Pouletbruststreifen im Speckmantel an einer  
Rosmarinsauce, Tomatenrisotto und Broccoligemüse



Exotisches Parfait mit Mango-Chutney

**39.00/Pers.**

# 3-Gänge-Menü

Gemischter Salat



Wydibühl's Cordonbleu vom Schwein,  
gefüllt mit Rohschinken und Chuderhüsi Turmchäsli,  
serviert mit Pommes und zweifarbigem Rüeбли



Emmentaler-Meringue auf Beerencoulis mit Rahm

**42.00/Pers.**

# 3-Gänge-Menü

Saisonaler Nüsslersalat mit Speckwürfeli  
und Granatapfelkernen an hausgemachtem,  
exotischem Früchtedressing



Hausgemachte Cheeseburger mit Tomatenconfit,  
serviert mit Streichholzkartoffeln und frischem  
Rosmarin, dazu ein kleines Gemüsebouquet



Coupe Dänemark

**36.00/Pers.**



Seminar- und Freizeithaus  
Wydibühl

Seminar- und Freizeithaus Wydibühl  
Wydibühlstrasse 24, CH-3671 Herbligen BE  
Tel. 031 770 71 71  
[freizeithaus@gfc.ch](mailto:freizeithaus@gfc.ch)  
[freizeithaus.gfc.ch](http://freizeithaus.gfc.ch)

2.2019