



*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 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. 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.

Pro 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/Fisch

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweine-, Rinds- und Kalbfleisch aus der Schweiz.

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

Kinder sind willkommene Gäste

Kinder im Alter von 0 bis 3 Jahren essen bei uns gratis, vom 4. 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 gehören zu unserer Grundausstattung.

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

Apéro

Salziges zum Knabbern, Nüssli, Chips etc.	2.00/Pers.
Gemüsedip mit dreierlei Saucen	4.50/Pers.
Antipasti-Buffer: Antipasti-Gemüse, marinierte Oliven, zwei verschiedene Dips (z.B. Hummus, Tomatendip, Babaganusch), Pitabrot und Cracker	12.00/Pers.
Grüessli aus dem Berner Oberland: Rohschinken, Hobelkäse, geräucherte Trockenwurst sowie frische Zöpfe, mit Essiggemüse aus garniert	14.00/Pers.

Apérogetränke

Orangensaft	6.50/l
Erfrischende hausgemachte Früchtebowle	12.00/l
Alkoholfreier Cocktail	16.00/l

Zvieri-Angebot

Zweierlei belegte Brötli nach Wunsch:

Trockenfleisch / Thon / Hobelkäse

Tomate Mozzarella / Tomate Avocado

dazu cremiger Coleslaw-Salat / Blattsalatbukett **16.00/Pers.**

Schweinswürstli neben feinem Kartoffelsalat,

dazu Rüeblisalat und Senf **18.00/Pers.**

Rösti mit Specktranche auf einem

saisonalen Gemüsebeet mit Cherrytomaten

und kleinem Blattsalat **17.00/Pers.**

Unser feiner Wydibühl-Brunch

Buffet mit Käse- und Fleischplatten, Cherrytomaten und Gurken, Früchteplatte, drei Sorten hausgemachte Konfitüre, Honig, verschiedene Joghurts. Dazu Rührei, gebratener Speck und Bratkartoffeln, komplettiert mit frischem Zopf und Brötchen. Abgerundet wird Ihr Brunch mit einer kleinen süssen, saisonalen Nascherei (ab 20 Personen). **31.00/Pers.**

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5.50/l
Citro, Orange, Grapefruit, Cola, Rivella, Süssmost	7.50/l
Traubensaft rot	10.00/l
Bianco Rimuss	14.50/0.75l
alkoholfreier Cocktail	7.00/0.28l
Kaffee/Tee	4.00
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00

Kalte Vorspeise

Mediterraner Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Coppa (ital. Schinken) und Parmesanspänen, Orangen-Vinaigrette	13.00
Bunter Blattsalat mit Brotcroutons und Sprossen an hausgemachtem Zitronendressing	7.50
Saisonal: Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und Basilikum (Mai bis September)	9.00
Saisonal: Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Ei an französischem Hausdressing (Oktober bis April)	10.50

Warme Vorspeisen & Suppen

Hausgemachter Käsekuchen mit Mixed Pickles und Sprossen	12.00
Gefüllte Pasta mit Spinat und Ricotta auf Salbeibutter und Parmesankäse	9.00
Zitronengras-Currysüppchen mit Poulet, leicht pikant	10.50
Petersiliensüppchen mit Kräuteröl und Kerbel	9.00
Tomatencremesuppe mit Knoblibrot	9.00

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

Preise inklusive Beilagen

Rindsmedaillons mit einer Pfeffer-Orangenkruste, serviert auf einer dunklen Cognacsauce	42.00
Zweierlei vom Rind mit einer Balsamicojus (bestehend aus grilliertem Hacksteak und niedergegartem Flat Iron Steak)	37.00
Wydibühl's Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Rohschinken und regionalem Käse	32.00
Pouletbruststreifen im Speckmantel auf einer Dörrotomatensauce	28.00
„Suure Mocke“ (geschmorter Rindssauerbraten)	31.00
Knusprige Eglifilet und hausgemachte Tartarsauce	26.00
Gebratener Wolfsbarsch mit Gemüse-Kräuter-Vinaigrette	32.00

Oben aufgeführte Hauptgänge servieren wir jeweils mit
saisonaem Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl.

Mögliche Beilagen: Weissweinrisotto, Pommes Frites,
Pommes Duchesse, Nudeln, Wydis „Härdöpfustock“ mit
Kräutern, Spätzli (saisonal September bis Februar)

Vegetarische Gerichte

Spaghetti Oriental mit feinen Gemüsestreifen
und Pilzen an einer roten Currysauce **20.00**

Falafel mit würziger Tomatensauce,
Gemüse Couscous, Aubergine und Zucchini **22.00**

Dessert

Eierlikör-Panna-Cotta mit Passionsfrucht-Coulis **11.00**

Hausgemachte Brownies mit Vanilleglace
und Früchten **9.50**

Toggenburger Schlorzifladen **9.50**

Schokoladenmousse neben Mango
und Haselnusscrunch **10.00**

Coupe Saisonal (Hot Berry ; Dänemark) **9.00**

Coupe Romanoff **10.00**

Frische Süssmostcreme mit Rahm **7.00**

Emmentaler Meringue auf Waldbeeren-Coulis
mit Rahm **8.00**

Unsere Menü-Vorschläge

3-Gänge-Menü

FRÜHLING



Bunter Blattsalat | Radieschen | Gartenkresse
hausgemachte Zitronen-Vinaigrette

oder

Bärlauch-Schaumsüppchen
Haselnuss | Croutons



Maispoularde | Balsamicojus
Spargelrisotto | Pfälzerrüben



Rhabarber-Streuselkuchen | Vanillerahm

46.00/Pers.

3-Gänge-Menü

SOMMER



Gurken-Melonen-Salat | Salatbouquet
Zitronen-Vinaigrette

oder

Gazpacho | Knoblauch-Baguette



Schweinsfilet niedergegart
Dörrotomatensauce | Tagliatelle | Grillgemüse



Vanilleglace im Pistazienmantel
Erdbeeren

52.00/Pers.

3-Gänge-Menü

HERBST



Nüsslersalat | Speck | Ei
Hausdressing

oder

Pilzcremesuppe | Knoblauchcroutons



Rehragout mit Preiselbeer-Wachholder-Sauce
Spätzli | Kürbis | Rotchabis



Nussparfait
Zwetschgen | Glühweinsauce

48.00/Pers.

3-Gänge-Menü

WINTER



Winterlicher Blattsalat | Feigen | Kernen
Balsamicodressing

oder

Pastinaken-Cremesuppe | Schnittlauch



Rindsschmorbraten | Kartoffel-Selleriestampf
Wirsing | Mandelbutter



Süßmostcreme | Haselnusshüppe

45.00/Pers.





Seminar- und Freizeithaus
Wydibühl

Seminar- und Freizeithaus Wydibühl
Wydibühlstrasse 24, CH-3671 Herbligen BE
Tel. 031 770 71 71
freizeithaus@gfc.ch
freizeithaus.gfc.ch

