



# Panoramahotel Bärnsicht Lüderenalp



## Dokumentation für Gesellschaften, Familienfeiern und Hochzeiten 2019

Sehr geehrter Bärnsicht-Gast

Es freut uns sehr, dass wir Sie mit unserem in schönster Natur gelegenen Restaurant und Hotel neugierig gemacht haben.

Das Panoramahotel Bärnsicht liegt auf der wunderschönen Lüderenalp im Emmental auf 1150 m, umgeben von Alpweiden und ausgedehnten Tannenwäldern mit einer fantastischen Aussicht auf die Bärner Alpen und den Jura. Die richtige Umgebung, ein Fest durchzuführen, das Ihnen noch lange in lebendiger Erinnerung bleiben wird.

Für Fragen zur Organisation Ihres Anlasses stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung. Vereinbaren Sie einen Termin. Auf Ihren Besuch freuen sich

Michael Hoff und das Bärnsicht-Team

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Unsere Räumlichkeiten können teilweise miteinander verbunden werden bis zu maximal 200/250 Personen. Das ganze Haus ist rollstuhlgängig. Für Tisch- und Bestuhlungsformen lassen Sie sich bitte beraten.

- Napf-Stube** Heller, gemütlicher Raum für 10 bis 16 Personen. Ideal für Ihr Familienfest oder Geschäftsessen in kleinem Rahmen.
- Hohmatt-Stube** Modern gestalteter Raum mit sehr viel Tageslicht für 30 bis 50 Personen. Geeignet für Ihr Firmenessen oder Ihren Geburtstag in größerem Rahmen.
- Arni-Stube** Gemütlicher Raum mit sehr viel Holz, Parkettboden und Laube für 30 bis 60 Personen, mit Blick auf das Berner Mittelland. Speziell für Ihre Hochzeitsfeier.
- Rämis-Stube** Heimeliger Raum mit Parkettboden und Blick auf die Berner alpen für 15 bis 40 Personen. Ihre Geburtstagsfeier oder ein anderes Fest wird immer zum Erfolg.
- Hochzeitssaal** Arni-Stube und Rämis-Stube sind zu einem großen Raum kombinierbar für Gesellschaften bis zu 120 Personen oder Hochzeitsfeiern bis zu 100 Personen.
- Rislau-Stube** Modern eingerichteter Raum mit Blick auf die Berner Alpen. Ideal für Feste bis zu 45 Personen.
- Aussichtsterrasse** Modern gestaltete Terrasse mit wetterfester Storen-Anlage. Mit der schönsten Aussicht, die Sie sich vorstellen können. Großer Rasenplatz, der für Ihren Aperitif besonders geeignet ist. Unsere Terrasse bietet Platz für 130 Personen.
- Kinderspielplatz** Im Herbst 2008 gänzlich erneuert und liegt unmittelbar neben der Aussichtsterrasse.

## BEHERBERGUNG

|   |   |
|---|---|
| <b>Im Hotel</b>                             | 18 Doppelzimmer mit 3 Stern Komfort   |
| <b>In der Dépendance<br/>(50m entfernt)</b> | 3 Doppelzimmer mit Komfort<br>1 Doppelzimmer mit fließend Wasser (Etagendusche und WC)<br>2 Mehrbettzimmer mit maximal 12 Betten (2 x 6 Betten) mit<br>Duschen und Toiletten. |

## FREIZEIT

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Sauna</b>              | In der Dépendance, bis maximal 8 Personen. Bitte frühzeitig an der Réception melden. Fr. 55.-- und Tücher Fr. 3.-- pro Person. |
| <b>Tennis- Sport</b>      | 8 km vom Hotel entfernt, beim Forum Sumiswald.   |
| <b>Hallenbad, Fitness</b> | Im Forum Sumiswald: Hallenbad, Wellnessbereich, Kraftraum, Sportkegeln, Kletterwand etc. Verlangen Sie die Unterlagen.         |
| <b>Aemme Fit</b>          | Solbad - Fitness - Wellness und Sport<br>in Lützelflüh und in Burgdorf   |
| <b>Golfpark</b>           | Oberburg - Driving Range und 9 - Loch Golfanlage   |

## LÜDEREN-CHILBI

Älteste Älplerchilbi der Schweiz mit Schwingen, Alphornblasen, Fahnenschwingen, Jodeln, Volkstänzen. Eine über 600 Jahre alte Tradition. Jeweils am 2. Sonntag im August.

## SEHENSWÜRDIGKEITEN

### **Emmentaler Schaukäseerei in Affoltern i/E.**

Das Zuschauen beim Käsen ist besonders interessant. Die Käseerei verfügt über zwei Einrichtungen für das Käsen im traditionellen Einzelkessi und im modernen Fertiger.

### **Franz Gertsch Museum**

Neben Werken von Franz Gertsch zeigt das Museum auch regelmäßig hochkarätige Wechselausstellungen

### **Chüechlihuus in Langnau**

Keramik, Glas, Käseerei, altes Handwerk, Schenkstube, Micheli-Schüpbach-Stube. Heimatmuseum.

### **Hasenlehn in Trubschachen**

Schautöpferei, bäuerliche Wohnkultur des 19. Jahrhunderts. Keramik, Werkzeuge, vom Flachs zum Stoff.

### **Kulturmühle in Lützelflüh**

Die Kulturmühle zeigt interessantes Brauchtum von früher und bietet von verschiedenen Künstlern das ganz Jahr hindurch Ausstellungen verschiedener Art

### **Gottehelf Museem in Lützelflüh**

Manuskripte, Erstaussgaben, Erinnerungsstücke an Jeremias Gotthelf.

### **Auf den Spuren von Simon Gfeller Gedenkstätte in Heimisbach**

Beginn des Ausfluges ist das Zuguet, Geburtstätte von Simon Gfeller. Die Wanderung entspricht seinem damaligen Schulweg und führt ins Tal bei Heimisbach hinunter. In der Gedenkstätte können Sie eine umfangreiche Bilderdokumentation besichtigen.

## AUSFLUGSPROGRAMME

Entdecke den Emmentaler in Dir! Für Ausflüge halb- oder ganztags können Sie sich bei uns beraten lassen. Wir planen und organisieren Ihren Ausflug gerne z.B. zum

- λ **Platzgen**
- λ **Goldwaschen**
- λ **selber Käsen**
- λ **Rösslifahrten**
- λ **Bierbrauen**
- λ **Bowling spielen**
- λ **Plauschhornussen**
- λ **und vieles mehr**

## WANDERDISTANZEN

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>1 ½ Stunden</b> | <b>Hotel Lüderenalp nach Wasen</b>       |
| <b>2 ½ Stunden</b> | <b>Hotel Lüderenalp nach Langnau</b>     |
| <b>4 ½ Stunden</b> | <b>Hotel Lüderenalp bis auf den Napf</b> |

## ZUSATZINFORMATIONEN

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Menüpreise</b>      | Die Preise verstehen sich für Gruppen von mindestens 15 Personen pro bestelltes Menü (inklusive MwSt). Unter 15 Personen wird pro Person ein kleiner Aufpreis nach Aufwand verrechnet. Preisänderungen vorbehalten.   |
| <b>Menübesprechung</b> | Bitte nur auf Voranmeldung.   |
| <b>Chauffeur</b>       | Menu des Chauffeurs ab 20 zahlenden Gästen gratis.  |
| <b>Verlängerung</b>    | Verlängerungen über die ordentliche Schliessungszeit von 0.00 Uhr werden direkt, auf Wunsch von Ihnen, durch uns eingereicht. Pro angebrochene Stunde verrechnen wir pro Person Fr. 5.-- , jedoch maximal Fr. 150.-- pro Stunde.  |
| <b>Blumen</b>          | Blumenarrangements und Dekorationen besorgen wir Ihnen gerne. Verrechnung nach Aufwand.   |
| <b>Garderoben</b>      | Stehen Ihnen genügend zu Verfügung.   |
| <b>Anreise</b>         | Von Wasen 6 km. Strasse ist auch im Winter gut befahrbar.<br>Anreise für Reisebusse nur von Wasen erlaubt.<br><br>Von Langnau 12 km. (Richtung Luzern bis Bärau).<br><br>Auf unserer Homepage <a href="http://www.luederenalp.ch">www.luederenalp.ch</a> finden Sie die Anfahrtswege detailliert und mit allen wichtigen Angaben. |
| <b>Taxi/Bus</b>        | Taxi oder Bus/Car organisieren wir Ihnen gerne.   |
| <b>Parkplätze</b>      | Sind genügend vorhanden, auch für Busse.Gratis.   |

## Menuvorschläge für Gesellschaften, Familienfeiern und Hochzeiten

### Apéritif (bei schönem Wetter im Garten)

|   |         |     |       |
|---|---------|-----|-------|
| Früchtebowle nach Saison (leicht alkoholhaltig)           | Liter   | Fr. | 45.00 |
| Früchtebowle nach Saison (alkoholfrei)                    | Liter   | Fr. | 29.00 |
| Orangensaft   | Liter   | Fr. | 22.00 |
| Weissweine aus unserer speziellen Weinkarte               |         |     |       |
| Variation von Apérogebäck aus Blätterteig                 | Person  | Fr. | 13.50 |
| Käseküchlein und Schinkengipfeli                          | Stück   | Fr. | 2.80  |
| Amuse-bouches (Schinken, Salami, Tartar, Lachs)           | Stück   | Fr. | 4.80  |
| Vegi-Brötli (Spargel, Tomaten/Mozzarella, Ei, Hüttenkäse) | Stück   | Fr. | 4.80  |
| Gemüsedips mit 2 Saucen                                   | Person  | Fr. | 9.50  |
| Hobelkäse mit Nussbrot                                    | Person  | Fr. | 11.50 |
| Gemischte Fleisch- und Käseplatte                         | Portion | Fr. | 14.80 |

### Tagessuppen

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Gemüsecreme, Safrancreme mit Steinpilzwürfeli, Bärlauchsüppi (Saison), Flädli- und Bäuerinsuppe, Lauchcrème, Kräuterschaumsuppe, Randencrème | Fr. | 9.00 |
|--|-----|------|

### Kalte Vorspeisen

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Salat-Buffer Gemüse- und Blattsalate nach Saison mit 3 div. Dressings  | Fr. | 16.50 |
| Bunter Mischsalat von Gemüse und Blattsalat an Kräuterdressing   | Fr. | 9.50  |
| Bunter Blattsalat mit gehackten Eiern  | Fr. | 8.50  |
| Gemischter Salat, assortiert angerichtet (alle hausgemacht)  | Fr. | 11.00 |
| Buntes Salatbouquet an Gemüsevinaigrett;<br>mit sautierten Trauben und Nüssen                                      | Fr. | 12.00 |
| Melone mit Emmentaler Rohschinken und Blattsalat   | Fr. | 16.50 |
| Rauchlachsroulade mit Hüttenkäse mit Dillsenf und Salat  | Fr. | 17.80 |
| Gravedlachs und/oder Rauchlachs auf Blattsalat mit Balsamicodressing<br>serviert mit Meerrettich, Toast und Butter | Fr. | 21.00 |
| Crevetten Cocktail mit Melonenkugeln   | Fr. | 15.00 |

### Warme Vorspeisen

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Blätterteigkissen gefüllt mit Steinpilzragout                       | Fr. | 17.50 |
| Lachstranche pochiert, an Noilly Prat-Schaum auf Lauchbett serviert | Fr. | 18.50 |
| Gebratenes Welsfilet an Pernod-Sauce mit Crevetten                  | Fr. | 20.50 |

Nach Saison: Frische Spargeln, Bärlauchmousse, Wildterrinen, Wildpasteten etc.

**Lassen Sie sich von uns beraten.**

# Menuvorschläge für Gesellschaften, Familienfeiern und Hochzeiten

## Hauptgerichte

|     |  |     |       |
|-----|--|-----|-------|
| 810 | <b>Schweinsrücken im Ofen gebraten</b> auf Rosmarinjus<br>serviert mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse                   | Fr. | 36.50 |
| 820 | <b>Ziberlihogger Lisi's Schweinsfilet</b> am Stück gebraten<br>auf Nudeln mit Waldpilzen an sämiger Rahmsauce<br>und Marktgemüse | Fr. | 37.50 |
| 830 | <b>Kalbskarre gebraten auf Steinpilzsauce</b> serviert<br>mit Taglierini und frischem Marktgemüse                                | Fr. | 46.50 |
| 840 | <b>Doppeltes Kalbssteak vom Grill</b> auf Morchelrahmsauce<br>dazu hausgemachte Nudeln und frisches Marktgemüse                  | Fr. | 47.50 |
| 850 | <b>Doppeltes Rinderentrecôte vom Grill</b> auf Kräuterschaum<br>serviert mit Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse         | Fr. | 44.50 |
| 860 | <b>Roastbeef nach Englischer-Art</b> mit Sauce Bearnaise<br>serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und Marktgemüse                   | Fr. | 45.50 |
| 870 | <b>Am Stück gebratenes Rinderfilet</b> mit Sauce von frischem grünem<br>Pfeffer dazu Herzoginnen-Kartoffeln und Marktgemüse      | Fr. | 53.50 |

**Saucen und Beilagen können ausgetauscht werden.**

**Weinempfehlung für Sie :** Auf Vorbestellung.

|                 |                       |      |     |       |
|-----------------|-----------------------|------|-----|-------|
| <u>Weißwein</u> | Mon Blanc, Vennerhaus | 7 dl | Fr. | 49.50 |
| <u>Rotwein</u>  | Mon Rouge, Vennerhaus | 7 dl | Fr. | 49.50 |

# Menu-Vorschläge für Gesellschaften, Familienfeiern und Hochzeiten

## Menu Nr. 071 Fr. 50.50

Bunter Blattsalat mit Melone  
und Emmentaler Rohschinken

\*\*\*\*\*

Klare Gemüsesuppe "Bäuerin-Art"

\*\*\*\*\*

### **Schweinsrücken am Stück gebraten**

an sämiger Steinpilzrahmsauce  
„Glunggestock“ und  
Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Meringue Glacé mit Rahm

## Menu Nr. 081 Fr. 48.00

Gemischter Salat mit Melonenfächer

\*\*\*\*\*

Gemüsecrème mit Rahmhaube

\*\*\*\*\*

### **Zarte Poulardenbrust (Schweiz)**

**mit Kräuterkruste**

Madeirajus

Reis

Glasiertes Gemüse

\*\*\*\*\*

Zimt Halbgefrorenes mit Rotweibirnen

## Menu Nr. 091 Fr. 51.50

Bunter Mischsalat mit Käsestreifen

\*\*\*\*\*

Fleischsuppe mit Gemüsewürfeli

\*\*\*\*\*

### **Emmentaler Kalbsvoressen**

Leichte Rahmsauce mit Safran  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Heiße Waldbeeren mit  
Limettensorbet

## Menu Nr. 101 Fr. 66.00

Bunter Mischsalat mit Lachstranche  
aus dem Hausrauch (lauwarm)

\*\*\*\*\*

Fleischsuppe mit Kräuterflädli

\*\*\*\*\*

### **Doppeltes Entrecôte vom Grill**

Bearnaisesauce

Kartoffelkroketten

Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Apfelsorbet mit Gravensteiner



**Menu Nr. 121**  
**Fr. 52.50**

**Wybersalat**

Blattsalat mit Speck und Züpfewürfeli

\*\*\*\*\*

**Grosi - Suppe**

Gemüsecrème mit Rahmhaube

\*\*\*\*\*

**Ämmitalerschnitzu**

Schweinssteak mit Hamme und  
Emmentalerkäse überbacken.

Härdöpfu-Gratin mit Louch

Gmüesigs us em Garte

\*\*\*\*\*

**Chirschi- Chacheli**

Kirschenkompott mit Kirschwasser,  
Vanilleglace, Rahm und  
Schokoladesplitter.

**Menu Nr. 131**  
**Fr. 53.50**

**Visite- Salat**

Bunter Blattsalat mit Käse, Eier  
und Züpfewürfeli

\*\*\*\*\*

**Lisis Chrutsuppe mit Nidle**

öppis Bachnigs u Chärnigs

\*\*\*\*\*

**Chlepfen Ännis Schwynsschnitzu**

Dürluftssosse mit Schwümmli

Glunggestock (mit Gmüeswürfeli)

Gmüesig's vom Pflanzplätz

\*\*\*\*\*

**Meielis Merängge Gschlaber**

äs gäbig's Dürenang mit brönnter Greeme  
Glace und Nidle

**Menu Nr. 141**  
**Fr. 57.00**

**Ämmitaler Rohschinken**

mit Blattsalat u Melone

\*\*\*\*\*

**Bärlauchsuppe mit Nidle**

(Saison)

\*\*\*\*\*

**Aennelis Sunntigbraten**

Glasierter Kalbs- & Schweinsbraten

Rotwyjus

Zibelehärdöpfu

Gemüseplatte

\*\*\*\*\*

**Chrigus Moschtpfludi**

Süßmostcreme mit Meringue,  
Glace und Rahm

**Menu Nr. 151**  
**Fr. 58.00**

**Gemischter Salat**

mit Melone und Mozzarella

\*\*\*\*\*

**Fleischsuppe mit Gmüesylag**

\*\*\*\*\*

**Vrenelis Suure - Mokke**

Rindssauerbraten mit Schwümmli

Härdöpfustock

Gmüesigs vom Märli

\*\*\*\*\*

**Heisse Waldbeeren**

mit Limettensorbet

**Menu Nr. 161**  
**Fr. 74.50**

**Graved- und Rauchlachs**  
auf marinierten Wurzelgemüsesalat  
dazu Meerrettich -und Senfdillsaucen  
\*\*\*\*\*

**Tomatenkraftbrühe**  
mit Eierstich  
\*\*\*\*\*

**Gebratenes Schweinsfilet**  
auf Morchelrahmsauce  
serviert mit Nudeln  
und frischem Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

**Joghurt-Zitronenparfait hausgemacht**  
auf Kompott von frischen einheimischen  
Beeren, garniert mit Rahm (Früchte  
nach Saison)

**Menu Nr. 171**  
**Fr. 75.00**

**Hausgemachte Kalbfleischterrine**  
mit glasierten Marroni als Einlage  
dazu Waldorfsalat und Zwetschgen-  
Chutney  
\*\*\*\*\*

**Karottencrèmesuppe**  
mit Ingwer und Honig  
\*\*\*\*\*

**Lammkarre aus dem Ofen**  
mariniert mit Bärlauchpesto im  
Rohschinkenmantel, dazu Rotweinjus  
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

**Mousse von feinsten  
Zartbitterschokolade**  
auf Vanilleschaum mit Mandeln

**Menu Nr. 181**  
**Fr. 79.50**

**Pochiertes Welsfilet an Pernodsauce**  
auf gedünstetem Gemüsebeet  
\*\*\*\*\*

**Rindskraftbrühe**  
mit Pfannkuchenstreifen  
\*\*\*\*\*

**Überbackenes Kalbssteak**  
mit Kräutern auf chüschtiger Steinpilz-  
Marsalasaucen, dazu hausgemachte  
Nudeln und frisches Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

**Quark-Erdbeere Chöpfli**  
auf marinierten Aprikosen mit  
Vanilleglace und Rahm

**Menu Nr. 191**  
**Fr. 82.50**

**Cocktail von knackigen Crevetten**  
und Cavaillonmelonenkugeln an  
Cocktailsauce mit süßem Chili  
\*\*\*\*\*

**Frische Tomatensuppe** mit Basilikum  
\*\*\*\*\*

**Zartes Rindsfilet am Stück gebraten**  
an leichter Rahmsauce mit grünem  
Pfeffer, dazu servieren wir Mandelreis  
und frisches Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

**Duett von Mango und Ananassorbet**  
auf frischen Früchten mit  
Pfirsichlikör und Rahm

**Menu Nr. 201**  
**Fr. 85.50**

**Pochiertes Zanderfilet mit Lauch**  
an leichter Pernod-Sauce  
\*\*\*\*\*

**Kraftbrühe Julienne**  
mit trockenem Sherry abgeschmeckt  
\*\*\*\*\*

**Les trois filets du Patron**  
Rinds-, Kalbs- und Schweinefilet am Stück  
gebraten mit Morchel- u. Béarnaisesauce,  
Kartoffelkroketten und Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

**Desserttisch**  
Flan Caramel, Süßmostcreme,  
Fruchtsalat, heiße Beeren,  
Glace und Sorbets, Meringue und Rahm.

**Menu Nr. 211**  
**Fr. 82.50**

**Zanderfilet in Butter gebraten**  
auf Lauchbett mit Noilly Prat-Schaum  
\*\*\*\*\*

**Doppelte Kraftbrühe**  
mit Gemüsewürfeli  
\*\*\*\*\*

**Kalbskarree am Stück gebraten**  
Steinpilzrahmsauce  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Gemüsebouquet  
\*\*\*\*\*

**Parfait glacé Grand-Marnier**  
Halbgefrorenes mit Grand-Manier Likör  
mit Orangenkompott  
und Rahm

**Menu Nr. 221**  
**Fr. 87.50**

**Bunter Blattsalat**  
mit geräuchertem schottischen  
Wildlachs und Melonenschnitz  
\*\*\*\*\*

**Consommé royale**  
Kraftbrühe mit Eierstich  
\*\*\*\*\*

**Lüderer-Galgen flambiert**  
Rinds-, Kalbs- und Schweinefilet  
am Galgenspiess flambiert, mit vielen  
kalten und warmen Saucen serviert  
Pilaw-Reis und Gemüseplatte  
\*\*\*\*\*

**Bailys Ice-Parfait**  
Eistorte mit Irishcream  
Rahm und Nussgüetzi  
(max. 10 Personen)

## **Hausgemachten Desserts** (auf Vorbestellung)

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Früchteparfait</b> nach Saison                     | <b>Fr. 11.50</b> |
| <b>Früchtesorbet</b> nach Saison                      | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Dunkles Schoggi- Mousse</b>                        | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Brönnti- Crème</b> mit hausgemachte Chrömi         | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Süssmost- Crème</b> mit hausgemachte Chrömi        | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Hochzeitsvacherin</b> (Vacherin glacé mehrstöckig) | <b>Fr. 14.50</b> |
| <b>Baileys Halbgefrorenes</b>                         | <b>Fr. 14.50</b> |
| <b>Soufflé glacé Grand-Marnier</b> (Tortenform)       | <b>Fr. 14.50</b> |
| <b>Tirami Su</b> (mit pasteurisierten Eiern)          | <b>Fr. 12.50</b> |
| <b>Emmentaler Dessertisch</b>                         | <b>Fr. 17.50</b> |
| <b>Grosses Dessertbuffet</b> (ab 20 Personen)         | <b>Fr. 22.50</b> |

## **Unsere Hausdesserts** (ohne Vorbestellung möglich)

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Coupe Maison</b> ( Frischer Fruchtsalat mit 2 Früchtesorbet) | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Chirschi- Chacheli</b>                                       | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Coupe Dänemark</b>   | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Coupe Beertraum</b> (Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace)     | <b>Fr. 10.50</b> |
| <b>Hausgemachten Savarin</b> mit Fruchtsalat                    | <b>Fr. 10.00</b> |
| <b>Emmentaler Meringue</b> mit Rahm                             | <b>Fr. 7.50</b>  |
| <b>Meringue Glacé</b> mit Rahm                                  | <b>Fr. 10.00</b> |
| <b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Rahm                            | <b>Fr. 9.00</b>  |