



Sehr geehrte Gäste

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Anfrage und Ihr Interesse, Ihr Fest in unserem Gasthof durchzuführen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen und Ihnen unsere Banketträumlichkeiten zeigen können.

Wir sind bestrebt, soweit wie möglich Ihre Wünsche zu erfüllen und sind offen für verschiedenste Ideen.

Unsere Lokalitäten:

Im Parterre:	Gaststube und Säli	
Im 1.Stock:	Ochsenstube	bis 20 Personen
	Schützenstube	bis 36 Personen
	Saal	bis 100 Personen
	mit Empore	bis 140 Personen

Für die persönliche Besprechung reservieren wir für Sie gerne genügend Zeit.

Darum bitten wir Sie um kurze Voranmeldung!

Monika und Markus Linder-Löffel

Barbara und Fritz Löffel-Liechi

Tel. 031/721 10 09

www.ochsen-muensingen.ch

info@ochsen-muensingen.ch

Allgemeine Informationen

Menuwahl

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menu einigen können. Je nach Anlass und Personenzahl sind Auswahl-Varianten möglich. Ebenso ist nicht jedes Menu für jede Gästezahl optimal.

Nennen Sie uns Ihre Vorstellungen - Wir beraten Sie gerne!

Vegetarier

In den Menuvorschlägen finden Sie einige fleischlose Gerichte. Weitere Vorschläge unterbreiten wir Ihnen gerne.

Allergiker

Es ist für uns kein Problem die Anliegen von Allergikern umzusetzen. Denn in der Grundzubereitung sind viele Speisen Lactose- und Glutenfrei gekocht. Es ist aber wichtig, dass Sie uns diese Informationen bei der Bestellung angeben.

Blumendekoration

Gerne organisieren wir für Sie passende Blumengestecke, teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit. Je nach Aufwand, verrechnen wir pro erwachsene Person Fr. 2.00 für die Dekoration (inkl. Menükärtli). Tischkärtchen oder andere Gästegeschenke dürfen selbstverständlich mitgebracht werden.

Kinderangebot

Spezielle Kindermenus

Kindersitzli, Esslätzli

Spielplatz, Farbstifte und Papier, Bilderbüchli

Wickeltisch, Topf und WC-Aufsatz in der Damentoilette 1.Stock.

Schliessungszeit

Um 23.30 Uhr

Verlängerung um 1 Stunde (nur ab 50 Personen möglich): Fr. 150.00

Zahlungsarten

In Bar oder Postcard / Maestro oder mit Einzahlungsschein.

Fleischdeklaration

Wir verwenden Rind,-Kalb,-Schwein- und Poulet ausschliesslich aus der Schweiz.

Lamm aus Neuseeland

Fisch von der Fischzucht Rubigen

Für genaue Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung!

Parkplätze / öffentlicher Verkehr

Eigene Parkplätze beschränkt vorhanden.

An Sonntagen und abends stehen im Dorfzentrum die blauen Zonen zur Verfügung.

Es können auch die nahegelegenen öffentlichen Parkplätze genutzt werden (Schlossgut und Mehrzweckplatz beim Schulhaus Sonnhalde).

Alle kostenpflichtig!

Ausserdem sind wir nur 5 Gehminuten vom Bahnhof entfernt! Direkt vor unserem Haus befindet sich die Haltestelle des Ortsbus sowie des Tangento (Linie Konolfingen - Belp/Flugplatz)

Unser Ruhetag

Donnerstag

Preise

verstehen sich pro Person

sind inkl. 7,7% MWST und Service

Kalte Vorspeisen

• Blattsalat	5.50	• Fleischpastete oder Terrine garniert mit Salaten, Sauce Cumberland	14.00
• Gemischter Salat	7.50	• Hors d'Oeuvre varié (Kalte Fleisch- und Fischspezialitäten garniert mit Salaten)	19.00
• Haussalat	13.00	• Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit Salaten	16.50
• (Mischsalat mit Speck, Ei und Croûtons)		• Hausgemachter Graved Lachs auf buntem Saisonsalat, Senf-Dillsauce, Toast und Butter	19.50
• Gemischtes Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami)	14.00		
• Bauernschinken	14.00		
• Rindfleischcarpaccio mit Rucola und Hobelkäse	18.50		

Saisonale Spezialitäten

(Angebot und Preise nach aktueller Marktsituation)

- Melone mit (oder ohne) Rohschinken
- Nüsslersalat mit Ei, Croûtons (und Speck)
- Pasteten oder Terrinen

Warme Vorspeisen

• Riesenkrevetten in Kokosmantel paniert auf Gemüsebeet	17.00
• Pouletspiessli an fruchtiger Erdnuss Sauce auf saisonalen Blattsalaten	15.00
• Champignonsragoût auf Toast	14.00
• Pastetli (Kalbfleisch-, Brätchügeli-, Champignonsfüllung)	15.00
• Vegetarische Frühlingsrollen auf Salatbouquet	14.00

Suppen

Die Suppen werden mit 4.50 berechnet

- Fleischsuppe mit Einlage nach Wahl;
Flädli, Eierstich (Royal), Teigwaren, Gemüsejulienne
- Tomatencrèmesuppe
- Geräucherte Weissweinsuppe
- Gemüsesuppe „Bauernart“
- Berner Märitsuppe

Menuvorschläge

Kalbs- und Schweinsbraten

Gemüseplatte	Portion	42.00
	Teller	32.00
mit Poulet		+ 5.00

Reichhaltige Bernerplatte

Sauerkraut und Bohnen	Portion	42.00
	Teller	32.00

Rindsschmorbraten (oder Suure Mocke)

Gemüseplatte	Portion	44.00
	Teller	34.00

Lamm-Gigot (Lammkeule) „Provençalische Art“

Gemüseplatte	Portion	38.00
--------------	---------	-------

Roastbeef „Englisch gebraten“

Sauce Béarnaise

Gemüseplatte	Portion	48.00
--------------	---------	-------

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce

Portion	36.00
---------	-------

Schweinsfilet vom Grill mit Morchelsauce

Gemüseplatte	Portion	43.00
	Teller	33.00

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)

Gemüseplatte	Portion	42.00
	Teller	32.00

Piccata „Mailänder Art“ (Schweinsfilet)	Portion	38.00
	Teller	28.00

Kalbssteak grilliert an Steinpilzsauce Gemüseplatte	Portion	50.00
--	---------	-------

Die drei Filets „nach Art des Hauses“ (Kalbs-, Schweins-, Rindsfilet am Stück gebraten) Gemüseplatte	Portion	52.00
--	---------	-------

Portion versteht sich als Plattenservice à discrétion.

Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pommes Frites / Kartoffelkroketten
Herzoginkartoffeln / Kartoffelgratin
Salzkartoffeln / Kartoffelstock / Rösti

Nudeln / Tagliatelle

Hausgemachte Spätzli / Serviettenknödel

Pilav-Reis / Basmati Reis / Risotto

Fondue Chinoise à Discrétion (bis 28 Personen)

Rinds- und Kalbfleisch, Truten/Poulet

Hausgemachte Saucen

Früchteplatte

Reis und Pommes frites

40.00

Käsefondue

mit Brot, Gschwellti und Mixed Pickles

29.00

Raclette-Bufferet à discrétion

mit Gschwellti, Mixed Pickles

34.00

... mit Salatbuffet

40.00

Tellergerichte

Rahmschnitzel mit Champignons		
Nudeln oder Pommes frites	mit Kalbfleisch	30.00
	mit Schweinefleisch	24.00

Schweinsragoût „Bürger-Art“		
Kartoffelstock		24.00
	mit Rindfleisch	27.00

Schweinsschnitzel paniert		
Pommes frites		
Gemüse		27.00

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce		
Nudeln		24.00

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“		
Currysauce		
Pilav-Reis / Basmati Reis		24.00

Pouletbrust „Suprême“ grilliert		
Kräuterbutter		
Pommes Frites		
Gemüse		29.50

Vegetarische Vorschläge:

Hausgemachte Gemüsepiccata
Spaghetti mit Tomatensauce 26.00

Weissweinrisotto mit Steinpilzen 26.00

Quorngeschnetzeltes an Currysauce
Pilav-Reis 27.00

Spätzlipfanne
mit Gemüsestreifen und Waldpilzen 25.00

Bunter Gemüseteller 27.00

Weitere Vegi-Gerichte offerieren wir Ihnen entsprechend
der aktuellen Saison!

Einige Dessertempfehlungen:

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Berner Süssmostcrème	Fr. 8.50
Mini	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 9.50
Mini	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
Mini	Fr. 7.00
mit Rahm	+Fr. 1.50
Coupe Maison	Fr. 11.00
Mini	Fr. 8.00
Meringue mit Schlagrahm	Fr. 7.00
Mini	Fr. 5.50
Meringue glacé	Fr. 9.50
Mini	Fr. 7.00
Panna Cotta mit warmen Beeren	Fr. 9.50
Mini	Fr. 6.50

Hausspezialitäten

Orangenparfait	Fr. 11.50
Mini	Fr. 8.50
Vacherin glacé garniert	Fr. 13.00
(ab 8 Personen)	
Früchtekuchen	Fr. 5.50
Reichhaltige Käseplatte, pro Pers	Fr. 14.00
(ab 10 Personen)	

Reichhaltiges Dessertbuffet

(ab 25 bis 80 Personen)

Fr. 17.00