



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 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-Liechti

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. Menukärtli). 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	5.00	• Fleischpastete oder Terrine garniert mit Salaten, Sauce Cumberland	14.00
• Gemischter Salat	7.00	• Hors d'Oeuvre varié (Kalte Fleisch- und Fischspezialitäten garniert mit Salaten)	19.00
• Haussalat	13.00	• Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit Salaten	17.00
• (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)
- Saisonale
- 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

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere saisonalen Suppen
(Preise je nach Marktsituation)

Menuvorschläge

Kalbs- und Schweinsbraten

Gemüseplatte

38.00

Tellerservice 30.00

mit Poulet

+ 4.00

Reichhaltige Bernerplatte

Sauerkraut und Bohnen

37.00

Tellerservice 29.00

Rindsschmorbraten (oder Suure Mocke)

Gemüseplatte

40.00

Tellerservice 32.00

Lamm-Gigot (Lammkeule) „Provençalische Art“

Gemüseplatte

34.50

Roastbeef „Englisch gebraten“

Sauce Béarnaise

Gemüseplatte

43.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce

33.50

Schweinsfilet vom Grill mit Morchelsauce

Gemüseplatte

39.50

Tellerservice 31.50

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)
Gemüseplatte 38.00
Tellerservice 30.00

Piccata „Mailänder Art“ (Schweinsfilet) 35.00
Tellerservice 27.00

Kalbssteak grilliert an Steinpilzsauce
Gemüseplatte 46.00

Die drei Filets „nach Art des Hauses“
(Kalbs-, Schweins-, Rindsfilet am Stück gebraten)
Gemüseplatte 48.00

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

38.00

Käsefondue

mit Brot, Gschwellti und Mixed Pickles

27.00

Raclette-Bufferet à discrétion

mit Gschwellti, Mixed Pickles

32.00

... mit Salatbuffet

38.00

Tellergerichte

Rahmschnitzel mit Champignons
Butternüdeli oder Pommes frites mit Kalbfleisch 28.00
mit Schweinefleisch 22.00

Schweinsragoût „Bürger-Art“
Kartoffelstock 22.00
mit Rindfleisch 25.00

Schweinsschnitzel paniert
Gemüse
Pommes frites 25.50

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce
Nudeln 22.00

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“
Currysauce
Pilav-Reis / Basmati Reis 22.00

Pouletbrust „Suprême“ grilliert
Kräuterbutter
garniert mit Salaten oder Gemüsen 26.00
zusätzlich Pommes frites oder Reis +2.50

Einige Dessertempfehlungen:

Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 6.50
Berner Süssmostcrème	Fr. 8.50
Mini	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Mini	Fr. 6.50
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