

# Bankett- und Gruppenkarte Panoramarestaurant Fritzenfluh

Preise verbindlich ab 15 Personen

*Im Fründeschreis chli gmüetlech si,  
e Rung a nüt meh dänke.  
Äs Lied, äs Jützi obedrii,  
änang di Stunde schänke.*

*Das brucht e jedi gsungi Seel, ä jede Mönsch uf Ärde,  
äs fröhlechs Gmüet, äs schöchli Gfell, das bruchts zum glücklech wärde.*

*Hannes Fuhrer - Gottwilche*

Geschätzter Gast

Wertvolle Stunden in guter Gesellschaft, köstliche Genussmomente, unkomplizierte und verlässliche Organisation, ausgelassene Zufriedenheit und Begeisterung in den Augen von Ihnen und Ihren Gästen. Genau das ist unsere Aufgabe und Motivation.

Entspricht dies ebenfalls Ihren Vorstellungen von einem perfekten Anlass? Dann würden wir uns freuen, Sie und Ihre Gesellschaft auf der Fritzenfluh begrüßen zu dürfen.

Unser Bankett- und Gruppenangebot ist verfügbar und preisverbindlich ab 15 Personen. Stellen Sie Ihr Wunschmenü als Einheitsmenü frei zusammen oder entscheiden Sie sich für einen kompletten Menüvorschlag von uns.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Alle Preise sind pro Person berechnet und gelten ab 15 Personen.

Bei den Hauptgängen unterscheiden wir zwischen Bankett-Hauptgängen und Gruppen-Hauptgängen. Die Gruppen-Hauptgänge erhalten die etwas einfacher gehaltenen Gerichte im Vergleich zu den Bankett-Hauptgängen.

Zögern Sie nicht bei Unklarheiten nachzufragen. Wir sind gerne für Sie da!

Für die Menübesprechung ist zwingend ein Termin nötig. Wir freuen uns auf Sie.

Christine Ryser-Flückiger und Ursula Flückiger  
Gastgeberinnen

## Inhaltsverzeichnis

Unsere Räumlichkeiten	3
Unsere Küche	3
Unser Fleisch & Fisch	3
Unsere Weine	3
Ihre Wünsche	3
Ihre Bestellung	3
Apéro Varianten	4
Salate	5
Kalte Vorspeisen	5
Aus dem Suppentopf	6
Warme Vorspeisen	6
Gruppen-Hauptgänge	7
Bankett-Hauptgänge	8-9
Fleischlose Hauptgänge	9
Hauptgänge vom Buffet	10
Fondues	10
Beilagen	11
Desserts	12
Dessert Buffets	12
Zvieri	12
Kombinierte Gruppen-Menüs	13
Kombinierte Bankett-Menüs	14
Wichtige Details	15

## Unsere Räumlichkeiten

---

- Säali im Erdgeschoss (<20 Personen im öffentlichen Gästebereich)
- Grosser Saal im Dachstock (>20 Personen bis 100 Personen)
- Terrasse (bis maximal 20 Personen je nach Saison lediglich Apéro möglich)

Teilen Sie uns die Personenanzahl Ihrer Gesellschaft mit und wir schlagen Ihnen die bestmöglichen Varianten vor.

## Unsere Küche

---

Der Puls der Fritzenfluh. Das Herzstück. Die fleissigen Schaffer sind täglich mit Leidenschaft am Werk und wollen vor allem eines - kulinarisch begeistern.

Was von Herzen kommt, kommt gut!

Wir legen grossen Wert darauf, wann immer möglich regionale und saisonale Produkte zu verwenden.

## Unser Fleisch & Fisch

---

Kalb, Rind, Schwein, Poulet aus der Schweiz

Lamm aus Neuseeland

Fisch auf Anfrage

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil und verwenden vorwiegend Schweizerfleisch. Das qualitativ sehr gute, ausländische Lammfleisch fügt sich gut in unseren Grundsatz ein.

## Unsere Weine

---

Eine kleine aber feine Auswahl von Weinen liegt in unserem Keller. Jede Flasche hat ihre Geschichte. Uns ist wichtig, immer etwas mehr zu erfahren als nur den Namen und den Jahrgang einer Flasche. Zögern Sie also nicht, uns nach einer Empfehlung zu fragen oder lassen Sie sich von den Charakter-Beschreibungen in der Weinkarte inspirieren.

## Ihre Bestellung

---

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie uns die Menüauswahl und die Personenanzahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Auf dem Infoblatt «Wissenswertes zu Ihrem Anlass auf der Fritzenfluh» finden Sie Eckpunkte zu unserer und Ihrer Vorbereitung welche wir abfragen werden.

## Unsere Annullationsbedingungen

---

Bei Annullationen sieben Tage vor Bankettbeginn, werden 50% vom Menüpreis pro abgemeldete Person verrechnet.

Bei Annullationen zwei Tage vor Bankettbeginn werden 100% vom Menüpreis pro abgemeldete Person verrechnet.

An unseren Ruhetagen werden keine Annullationen bestätigt. Für Bankette, welche an einem Mittwoch oder Donnerstag stattfinden, muss uns die Meldung bis Sonntagmittag, erreichen, um die Zweitagesfreist einzuhalten.

## Apéro

---

Chips und Nüssli CHF 1.50

**Hausapéritif (Saison-Hauskreation mit Prosecco)**

Chips und Nüssli

mit Alkohol

CHF 7.00

ohne Alkohol

CHF 6.00

Wenn wir das Hausapéritif mit und ohne Alkohol anbieten dürfen, verrechnen wir nach entsprechender Konsumation.

**Antipastikreation**

Oliven

Emmentaler Landrauchschinken

Hartkäsemöckli

Schraubensbrot

CHF 8.50

**Eine erlesene Auswahl von regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten serviert auf einer rustikalen Holzplatte**

zum Apéro 80g

CHF 13.50

für tüchtige Esser zum Apéro 120g

CHF 19.50

**Sandwich am Meter**

Salami

CHF 6.00

Schinken

CHF 6.00

Käse

CHF 6.00

Aufschnitt

CHF 6.00

Lachs

CHF 7.00

Bündnerfleisch

CHF 7.00

**Stehbuffet Fritzenfluh als Hauptmahlzeit**

zusammengestellt aus

CHF 42.00

Blätterteiggebäcke

Schinkengipfeli

Apéro-Brötli

Frühlingsrollen

Käseküchlein

Crevetten-Spiesse

Fruchtspiesse

Trockenwurst-Käseplatte

Emmentaler Pasteten

Gemüsedip mit Saucen

## Salate

---

<b>Bunter Blattsalat</b>	CHF 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	CHF 9.50
<b>Emmentaler Bauernsalat</b> saisonal zusammengestellt und in Schüsseln serviert zum selber schöpfen	CHF 5.00
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	CHF 12.50
<b>Blattsalatbouquet wahlweise mit:</b>	
Pilzen (Herbst)	CHF 12.50
Spargeln (Frühling)	CHF 12.50
geräuchertem Lachs	CHF 14.50
<b>Salatbuffet</b> mit Karotten-, Mais-, Sellerie-, Randen, Tomaten- oder Gurken- und Blattsalat mit zwei verschiedenen Hausdressings	CHF 9.50

## Kalte Vorspeisen

---

<b>Melonenfächer mit Rohschinken (Sommer)</b>	CHF 12.50
<b>Emmentaler Hauspastete</b> mit Cumberlandsauce und Salatbouquet	CHF 14.50
<b>Duett vom Rindstatar und Lachsmousse</b> mit buntem Salatbouquet und Buttertoast	CHF 18.50
nur mit Rindstatar	CHF 15.50
nur mit Lachsmousse	CHF 15.50

## Aus dem Suppentopf

---

Bouillon mit Flädli oder Gemüsewürfel	CHF	6.50
Tomatencremesuppe	CHF	8.00
Karotten-Ingwercremesuppe	CHF	8.00
Spargelcremesuppe (Frühling)	CHF	8.00
Curry-Mangocremesuppe	CHF	9.00
optional mit Crevette	CHF	10.50
Steinpilzcremesuppe (Herbst)	CHF	10.50
Melonenkaltschale (Sommer)	CHF	9.50

## Warme Vorspeisen

---

<b>Blätterteigkissen</b> mit frischen Pilzen (Herbst) oder Spargelragout (Frühling) oder Gemüse (ganzjährig)	CHF	12.00
<b>Pochierte Lachstranche</b> auf Gemüse-Späne mit Weissweinsauce	CHF	16.50

## Gruppen-Hauptgänge

Menüs ab CHF 16.50

Für weisse Tischwäsche berechnen wir bei den Gruppen-Hauptgängen einen Aufpreis von CHF 1.50 pro Person. Vielen Dank fürs Verständnis.

<b>Rahmschnitzel</b>			
Butternüdeli		CHF	25.00
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00
<b>Schweinhalsbraten mit Jus</b>			
Kartoffelgratin		CHF	23.00
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00
<b>Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce</b>			
Rösti		CHF	19.50
<b>Emmentaler Lammvoressen</b>			
Kartoffelstock		CHF	28.00
<b>Schweinsgeschnetztes "Fluhwald" mit Mais und Paprika (leichte Schärfe)</b>			
Kartoffelstock		CHF	19.50
<b>Poulet "Stroganoff"</b>			
Pilaw Reis		CHF	21.50
<b>Emmentaler Hamme</b>			
mit Kartoffel-und grünem Salat	inkl. Nachservice	CHF	20.50
<b>Schweinspiccata "Milanese"</b>			
Spaghetti mit Tomatensauce		CHF	21.00
<b>Hackbraten mit Rotweinjus</b>			
Kartoffelstock		CHF	19.50
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00
<b>Suure Mocke</b>			
Kartoffelstock		CHF	26.50
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00
<b>Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>			
Bratkartoffeln			
Mischgemüse		CHF	25.50
<b>Pastetli</b>			
mit hausgemachter Fleischchugeli-			
Schinkensauce		CHF	16.50 1 Pastetli
Ärbsli & Rüepli		CHF	18.50 2 Pastetli
<b>Hausgemachter Käsekuchen mit Salat</b>		CHF	17.50

## Bankett-Hauptgänge

Menüs ab CHF 28.00. In allen Bankett-Hauptgängen ist ein Nachservice inbegriffen.  
Für weisse Tischwäsche berechnen wir bei den Bankett-Hauptgängen keinen Aufpreis.

---

<b>Chateaubriand</b> vom Emmentaler Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 64.00
<b>Roastbeef</b> vom Emmentaler Rind mit Sauce Béarnaise, Rösticroquetten und buntem Marktgemüse	CHF 48.00
<b>Les trois filets</b> zarte Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein mit Sauce Béarnaise, Rösticroquetten und buntem Marktgemüse	
Das Schweinsfilet im zweiten Gang wird begleitet von Nüdeli und Blattspinat	CHF 58.00
<b>Rosa gebratene Emmentaler Rindshuft und eine Tranche von der Kalbsnuss</b> mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse	CHF 46.00
<b>Kalbskarreebraten</b> knusprig gebraten mit Morchelrahmsauce, Butternüdeli und buntem Marktgemüse	CHF 54.00
<b>Saftige Kalbsschnitzel</b> an Orangensauce, begleitet von hausgemachten Quarkspätzli und buntem Marktgemüse	CHF 49.00



<b>Zartes Schweinsfilet</b> am Stück gebraten an einer Calvadossauce, mit Butternüdeli und buntem Marktgemüse	CHF 35.00
<b>Schwedenbraten vom Nierstück</b> gespickt mit gedörrten Backpflaumen an einem chüstigen Rotweinjus, dazu Butternüdeli und buntes Marktgemüse	CHF 33.00
<b>Geräucherter Kasselerbraten vom Hals</b> <b>im Duett mit saftigem Kalbsschulterbraten</b> an einer rassigen Senfsauce, serviert mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 33.00
<b>Saftiger Schweinskarreebraten</b> mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 28.00

## Fleischlose Hauptgänge

---

<b>Blätterteigkissen</b> mit frischen Pilzen (Herbst) oder Spargelragout (Frühling) oder Gemüse (ganzjährig) Beilage nach Wahl	CHF 25.00
<b>Gemüseschnitzel mit Tomatensauce</b> Beilage nach Wahl	CHF 23.00

Weitere fleischlose Hauptgänge aus unserem  
saisonalen Angebot. Gerne beraten wir sie.

## Hauptgänge vom Buffet

---

### Spaghetti Buffet mit 3 Saucen nach Ihrer Wahl

- Bolognese Sauce
  - Pesto Sauce
  - Tomaten Sauce
  - Carbonara Sauce
  - Curry Sauce mit Poulet
- CHF 18.50

### Berner Platte

mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst,  
geräucherte Bauernbratwurst, Speck,  
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Tellerservice CHF 28.00  
Buffet (ab 20 Personen) CHF 34.00

### Grill Party Fritzenfluh

köstlich grillierte Fleisch- und Wurststücke  
Rind-, Schwein und Poulet  
dazu verschiedene Saucen

Beilage nach Wahl CHF 48.00  
auf Wunsch zusätzlich mit Lammfleisch CHF +3.00

am Buffet angerichtet  
Nachservice wird nach Verbrauch verrechnet.

## Fondues

---

### Käsefondue mit Kartoffeln

mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Williams Birnen CHF 25.00

### Fleischfondue "Winzerart"

mit Rind-, Schwein-, Lamm-, Poulet-,  
und Pferdefleisch  
eine Auswahl von Saucen

Beilage nach Wahl CHF 44.00

Nachservice wird nach Verbrauch verrechnet.

## Beilagen

---

Die Beilagen unserer Hauptgänge können beliebig ausgetauscht werden.  
Erkundigen Sie sich bezüglich Preisanpassungen.

- Salzkartoffeln
- Reis
- Quarkspätzli
- Spätzli
- Rösti
- Pommes Frites
- Rösticroquetten
- Kartoffelgratin
- Butternüdeli
- Bratkartoffeln

Für grosse Gruppen empfehlen wir aus Qualitätsgründen nicht frittierte Beilagen den frittierten Beilagen vorzuziehen.

## Desserts

---

Gebrannte Creme	CHF	6.50
Braunes und weisses Schoggimousse	CHF	7.00
Meringues mit Glace	CHF	8.50
Fruchtsalat mit Niidle	CHF	8.50
“Caramel-Gring“	CHF	7.50
Parfait nach saisonalem Angebot	CHF	10.50
Dessertteller		
Vielfältige Minikreationen auf dem Teller serviert	CHF	16.50

## Dessert Buffets

---

<b>Grosses Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b> mit einer Auswahl von Panna Cotta, Mousse, Parfait, Glacen, Sorbets, Fruchtsalat, Cremes, Brownies, Tiramisù, Meringues, Niidle und Käsespezialitäten	CHF	22.50
<b>Emmentaler Dessertbuffet</b> mit einer Auswahl von Meringues, Glacen, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, Schoggimousse, Cake und Niidle	CHF	13.50

## Zvieri

---

<b>Blechkuchen</b> mit Aprikosen oder Zwetschgen und Rahm	CHF	8.50
<b>Fritzenfluh-Zvieriplättli</b> mit regionalen Trockenfleisch- und Käsespezialitäten	CHF	21.50

## Kombinierte Gruppen-Menüs

---

### Menü 1

Bauernsalat in der Schüssel

Schweinshalsbraten mit Jus  
Kartoffelgratin  
Mischgemüse

Braunes und weisses  
Schoggimousse

CHF 35.00

### Menü 2

Bouillon mit Gemüsegewürfen

Emmentaler Lammvoressen  
Kartoffelstock

Gebrannte Creme

CHF 41.00

### Menü 3

Salatbuffet

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce  
Rösti

Meringues mit Glace

CHF 37.50

### Menü 4

Bouillon mit Flädli

Emmentaler Hamme  
mit Kartoffel-und grünem Salat

Gebrannte Creme

CHF 33.50

### Menü 5

Bauernsalat in der Schüssel

Spaghetti Buffet mit drei Saucen nach  
Wahl

“Caramel-Gring“

CHF 31.00

### Menü 6

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Bouillon mit Gemüsegewürfen

Suure Mocke  
Kartoffelstock  
Mischgemüse

Fruchtsalat mit Niidle

CHF 54.00

## Kombinierte Bankett-Menüs

---

### Menü 1

Blattsalatbouquet  
mit frischen Pilzen

Roastbeef  
vom Emmentaler Rind  
Sauce Béarnaise  
Rösticroquetten  
buntes Marktgemüse

Saisonparfait

CHF 71.00

### Menü 2

Nüsslisalat  
mit Speck und Ei

Zartes Schweinsfilet,  
am Stück gebraten  
Calvadossauce  
Butternüdeli  
buntes Marktgemüse

Emmentaler Dessertbuffet

CHF 61.00

### Menü 3

Curry-Mangocremesuppe  
mit Crevette

Schwedenbraten vom Nierstück  
gespickt mit gedörrten Backpflaumen  
Rotweinjus  
Butternüdeli  
buntes Marktgemüse

Gebrannte Creme nach Grossvater Art

CHF 50.00

### Menü 4

Salatbuffet

Bouillon mit Flädli

Rosa gebratene  
Emmentaler Rindshuft  
und eine Tranche von der Kalbsnuss  
Kräuterjus  
Bratkartoffeln  
buntes Marktgemüse

Saisonparfait

CHF 72.50

## Wichtige Details

---

### Nützliche Adressen für Blumenschmuck & Unterhaltung

Wir vertrauen auf Meisters Hand. Gerne empfehlen wir Ihnen die folgenden Spezialisten, wo Sie Ihren Blumenschmuck direkt bestellen können. Gerne übernehmen wir die Bestellung für Sie, erzählen Sie uns von Ihren Vorstellungen, und nennen Sie uns Ihr Budget.

Blumeninsel Huttwil  
Fiechtenstrasse 5  
4950 Huttwil  
062 962 12 47

Blütenhandwerk  
Anita Wicki  
Stadthausstrasse 8  
4950 Huttwil  
062 962 37 22

Blütencharme  
Susanne Zaugg  
Bahnhofplatz 2  
4952 Eriswil  
062 966 17 66

Dekorationen aller Art  
Edith Hirschi  
Rothberg 22  
3465 Dürrenroth  
062 964 02 51

bearbeat  
Dominik Liechi  
Schulgässli 20  
3612 Steffisburg  
079 361 01 71

### Eigener Wein oder eine Hochzeitstorte

Pro Flasche Wein, die mitgebracht wird, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 30.00.

Für mitgebrachte Hochzeitstorten berechnen wir Ihnen eine Besteckpauschale von CHF 3.00 pro Person.

### Wenn der Morgen kommt

Damit Ihr Fest kein abruptes Ende nehmen muss, stehen wir Ihnen auch nach Mitternacht, jedoch maximal bis 01:30 Uhr zur Verfügung.

Ab 00:30 verrechnen wir pauschal CHF 200.00.

Wir danken für Ihr Verständnis und die Information ihrerseits an Ihre Gesellschaft.

### Zahlungsbedingungen

Damit Sie sich an Ihrem Anlass nicht mit Zahlungsfragen auseinandersetzen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu. Diese ist zahlbar innert 14 Tagen.