



# Bankette • Hochzeiten • Events 2019

Einen Anlass zum Feiern  
könnte man sich einfach erfinden...

Den richtigen Ort  
haben Sie bereits entdeckt...



# Ihr Anlass im Bellevue au Lac

---

Wir befinden uns im Herzen von Hilterfingen direkt am Ufer des Thunersees.

Dank der idyllischen Lage mit Panoramablick auf die Alpenkette sind wir nicht nur ein beliebtes Ferienhotel, sondern auch der ideale Ort für Bankette, Hochzeiten und Anlässe jeglicher Art.



Unsere Auswahl ist bewusst klein gehalten, damit wir Sie persönlich und der Saison entsprechend beraten dürfen.

Wir helfen gerne bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses und haben in unserer Bankettdokumentation alle wichtigen Punkte zusammengefasst. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin, wir zeigen Ihnen gerne unser Haus.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin um Ihnen unser Haus, die Räumlichkeiten und die vielen Möglichkeiten zu zeigen.

# Unsere Räumlichkeiten

---

## Restaurant l'Ambiance

Das Restaurant l'Ambiance 150m<sup>2</sup>, mit 180 Grad Seeblick bietet Platz für ca. 80 Personen und ist bestens geeignet für grössere Bankette und Hochzeiten.

Mit dem angrenzenden Salon Bellevue haben bis zu 120 Personen Platz.



## Salon Bellevue

Der Salon Bellevue 75m<sup>2</sup>, mit Seeblick bietet, je nach Bestuhlung, Platz für max. 40 Personen. Auf der vorgelagerten Terrasse können die Gäste beim Aperitif die Aussicht auf den Thunersee geniessen.



## Terrasse und Seestube

Das Restaurant Seestube mit der grossen Seeterrasse bietet Platz für ca. 40 Personen (drinnen) und 90 Personen (draussen).

Unsere Lounge auf der Terrasse eignet sich bestens für einen Aperitif. Kinder können sich auf dem hauseigenen Spielplatz austoben.



## Bellevue-Bar

Die Bellevue-Bar bietet Platz für bis zu 30 Personen und eignet sich bestens für Aperitifs, Kaffeepausen und für ein gemütliches Beisammensitzen nach dem Anlass.



# Anreise

---



Hilterfingen befindet sich 5 Fahrminuten von Thun entfernt am malerischen Thunersee. Durch die vielseitigen Anreisemöglichkeiten erreichen Sie uns einfach und in kurzer Zeit.

**Mit dem Auto** erreichen Sie uns in 2.5 Stunden von Genf und in 1.5 Stunden von Basel, Luzern und Zürich aus.

**Mit dem STI-Bus 21** erreichen Sie uns ab Thun Bahnhof in 12 Minuten. Die Haltestelle „Hilterfingen Kirche“ befindet sich direkt vor dem Hotel.

**Mit dem Schiff** erreichen Sie uns ab Thun Bahnhof in 20 Minuten. Die Schiffstation Hilterfingen befindet sich 5 Minuten vom Hotel entfernt.

## Parkplätze

Die 30 hoteleigenen Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Aus Rücksicht auf andere Gäste können wir Ihnen diese, ausser dem Busparkplatz, nicht reservieren.

# Übernachtung

---

Die 34 komplett renovierten Zimmer und Suiten bieten Ihnen modernen Standard und zeitgemässen Komfort. Der Grossteil unserer Zimmer verfügt über Balkon und Seeblick.



## Kapazitäten

- 4 Einzelzimmer mit Stadtblick / 9 Doppelzimmer mit Stadtblick
- 12 Doppelzimmer Superior mit seitlichem Seeblick
- 3 Doppelzimmer Panorama mit direktem Seeblick
- 4 Junior Suiten mit direktem Seeblick

## Spezialangebot für Hochzeitsgäste

Bei einem Festessen ab 30 Personen offerieren wir dem Brautpaar eine Übernachtung in unserem Honeymoon-Zimmer mit Seesicht.

## Direktbucher-Vorteile

Wenn Sie direkt über uns buchen kommen Sie in den Genuss folgender Vorteile:

- Bestpreisgarantie
- Panorama Zimmer, Pauschalen und Specials nur direkt buchbar
- Kostenloses WLAN
- Gratis Parkplatz
- Buskarte gültig zwischen Thun-Interlaken
- Panorama-Gästekarte für Vergünstigungen in der Region
- Stornierungen sind bis 4 Tage vor Anreise kostenlos
- Wir beraten Sie individuell und persönlich

# Apéro Pauschalen ab 10 Personen

---

## Regionaler Apéro

pro Person CHF 16.50

Platte mit regionalem Käse und Würsten, Sigriswiler Lachsforellentatar auf Pumpnickelbrot, Berner Oberländer Kartoffel-Lauch-Süppchen, knuspriges Brot und Zopf von unserer Hausbäckerei „Spicher“.

## Mediterranes Apéro

pro Person CHF 16.50

Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikum, Antipasti-Gemüse, Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Rucicola, marinierte Oliven, Chorizo-Wurst und Ciabatta-Brot.

## Apéro Riche „Bellevue“

pro Person CHF 38.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikum, Oliven, Antipasti-Gemüse, diverse Baguette-Sandwiches, Rauchlachsmousse auf Pumpnickelbrot, saisonales Süppchen in der Espressotasse serviert, Fleischbällchen mit BBQ-Sauce, Käseplatte und knuspriges Brot von unserer Hausbäckerei „Spicher“.

Gerne können Sie einzelne Komponenten austauschen, weglassen oder ergänzen. Den Pauschal-Preis werden wir neu berechnen.

# Kalte Häppchen

---

**Canapés** pro Stück CHF 2.50  
Rohschinken, Rauchlachs, Ei, Tatar oder Thon

**Spiesse**  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum pro Stück CHF 2.00  
Melone-Rohschinken pro Stück CHF 3.00

**Finger-Food**  
Rauchlachsmousse auf Pumpernickelbrot pro Stück CHF 2.20  
Gemüsesticks mit zweierlei Dips pro Person CHF 2.00  
Lachsforellentatar auf Pumpernickelbrot pro Stück CHF 2.70  
Kräuterfrischkäse auf Baguette pro Stück CHF 2.20  
Marinierte Oliven pro Person CHF 2.00  
Diverses mariniertes Gemüse auf Platte pro Person CHF 3.00  
(Tomate, Peperoni, Artischocken, Zucchini)  
Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Basilikum pro Person CHF 2.20  
Nussbrot mit Käse und Honig pro Stück CHF 2.50  
Frischkäsepraline mit Kresse pro Stück CHF 2.50  
Sbrinzwürfel pro Person CHF 2.20  
Baguette-Sandwiches aufgeschnitten pro Person CHF 3.50  
(Käse, Schinken, Salami, Lachs)



# Warme Häppchen

---

## Finger-Food

Fleischbällchen mit BBQ-Sauce	pro Stück	CHF 3.20
Pouletspliesse mit Erdnusssauce	pro Stück	CHF 3.20
Saisonales Süppchen in der Espressotasse	pro Person	CHF 3.50
Riesencrevettenspliesse mit Kokos und Sweet Chilli Sauce	pro Stück	CHF 4.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
Blätterteiggebäck mit Hackfleisch	pro Stück	CHF 2.50
Champignons im Blätterteig	pro Stück	CHF 1.80

# Vorspeisenbuffet ab 20 Personen

---

## Salatbuffet

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, mit drei Dressings und Beilagen wie Croutons, geröstete Kerne, Zwiebelwürfel, Eier und Schnittlauch

pro Person  
CHF 15.00

## Asia

Papayasalat, Glasnudelsalat, Krevettensalat mit Orangen, Chinakohlsalat mit Sesamdressing, Pouletspiesse mit Erdnusssauce

CHF 23.50

## Riche

Fleischpastete mit Cumberlandsauce, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Tomaten-Mozzarella-Salat, gebeizte Sigriswiler Lachsforelle, Gazpacho in der Espressotasse, kalt aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thonsauce, verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit drei Dressings

CHF 30.00

Gerne können Sie einzelne Komponenten weglassen, austauschen oder ergänzen. Den Pauschalpreis werden wir Ihnen neu berechnen.

# Hauptspeisenbüffet ab 20 Personen

---

**Heimat** pro Person CHF 40.00

Zarter Schweinsbraten mit Senf-Sauce,  
Pouletgeschnetzeltes mit Champignon- oder Currysauce,  
Rindshackbällchen mit pikanter Sauce, glasiertes Mischgemüse  
und 3 Beilagen nach Wahl.

**Asia** pro Person CHF 41.00

Frühlingsrolle mit pikanter Sauce,  
rotes Thai-Curry mit Kokos und Poulet, Rindsfleisch mit Ananas,  
Sweet and Sour vom Schwein, gebratene Nudeln, Reis  
und sautiertes asiatisches Gemüse mit Pilzen.

**Bellevue** pro Person CHF 50.00

Kalbsbraten mit Morchelsauce,  
sautierte Pouletbrust mit Limonensauce,  
Rindshackbällchen mit pikanter Sauce,  
gebratene Lachstranche mit Lauch-Rahm-Gemüse,  
glasiertes Mischgemüse und 3 Beilagen nach Wahl.

ab 40 Personen

**Barbecue** pro Person CHF 45.00

Herzhafte Bratwürstchen, marinierte Schweins-Nackensteaks  
hausgemachte Buletten, Rindsplätzli, pikante Spareribs,  
Pouletspiessli mit Orangen-Sesam-Marinade, marinierte Gemüsespieße,  
Maiskolben, Baked Potato mit Sauerrahm, Kartoffelsalat und Blattsalat

## Beilagen zur Auswahl

- Butterreis
- Nudeln
- Bratkartoffel
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin

Gerne können Sie einzelne Komponenten weglassen, austauschen oder ergänzen. Den Pauschalpreis werden wir Ihnen neu berechnen.

# Hauptspeisenbüffet ab 20 Personen

---

<b>Spaghetti</b>	pro Person	25.50
Blattsalat in Schüssel mit 2 verschiedenen Saucen *** Spaghetti mit 3 Saucen: Bolognaise, Tomate, Champignonrahm serviert mit Reibkäse		
<b>Fondue-Chinoise</b>	pro Person	42.00
à discrétion mit: Kalbs-, Rinds-, Poulet-, Schweinefleisch und Crevetten serviert mit 5 verschiedenen Saucen und diversen Beilagen wie Essiggemüse, Pommes Frites und Reis		
<b>Kaltes Büffet</b>	pro Person	15.50
Fleisch- und Käseplatte mit Brot und Zopf, serviert mit Essiggemüse und Butter		
mit Salatbüffet	pro Person	23.50

# Menüvorschläge ab 10 Personen pro Menü

---

## 3-Gang Menü I

pro Person CHF 49.50

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust im Knuspersesammantel  
begleitet von Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse

## 3-Gang Menü II

pro Person CHF 55.00

Süßkartoffelsüppchen mit Sauerrahm

\*\*\*

Kalbsgeschnetztes „Berner Art“  
mit Champignons und Speck  
serviert mit Rösti und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Crema Catalana aromatisiert je nach Saison

# Menüvorschläge ab 10 Personen pro Menü

---

## 4-Gang Menü I

pro Person CHF 51.00

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
und getrockneten Cranberries

\*\*\*

Geschäumtes Karotten-Ingwer-Süppchen

\*\*\*

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce  
serviert mit Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta aromatisiert mit Tonkabohnen

## 4-Gang Menü II

pro Person CHF 74.00

Carpaccio vom Rind mit schwarzer Nuss,  
gehobeltem Bergkäse und Rucola

\*\*\*

Sautiertes Zanderfilet mit Beurre-Blanc-Schaum  
auf Coco-Bohnen

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbsnuss mit kandierter Schalottensauce  
serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Honig-Rosmarin-Parfait mit gebrannten Mandeln

# Festtags- und Hochzeitsmenüs

ab 10 Personen pro Menü

---

## Menü I

pro Person CHF 89.00

Rauchlachs mousse mit Meerrettichschaum,  
saisonaem Salat und Toast

\*\*\*

Süsskartoffelsüppchen

\*\*\*

Apfelsorbet mit Calvados

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce,  
serviert mit Duchesse-Kartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Kleines Dessertbuffet

in Symphonie mit Ihrer Hochzeitstorte  
(Torte im Menüpreis nicht enthalten)

## Menü II

pro Person CHF 93.00

Carpaccio vom Rind,  
serviert mit Belper Knolle und Rucola

\*\*\*

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

\*\*\*

Zitronen-Pfefferminz sorbet mit Vodka

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Kalbsjus,  
serviert mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Kleines Dessertbuffet

in Symphonie mit Ihrer Hochzeitstorte  
(Torte im Menüpreis nicht enthalten)

# Menüs speziell für Abdankungen

ab 10 Personen pro Menü

---

Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat  
serviert mit Brotkorb pro Person CHF 15.50

Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat  
serviert mit gemischtem Salat,  
Brotkorb und Butter pro Person CHF 23.50

Kaltes Büffet pro Person CHF 15.50  
Fleisch- und Käseplatte mit Brot und Zopf,  
serviert mit Essiggemüse und Butter

ergänzt mit Salatbüffet pro Person CHF 23.50



# Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

---

Kalte Vorspeisen	pro Person	CHF
Rauchlachsmousse mit Meerrettichschaum und Salatbouquet		17.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen		10.50
Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Croutons oder Ei		8.50
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Bergkäse und Rucola		18.50
<b>Warme Vorspeisen</b>		
Sautierte Eglifilets mit Beurre-Blanc-Schaum serviert mit Coco-Bohnen		17.50
Safranrisotto mit Jakobsmuschel		16.50
Waldpilzragout mit Rahmsauce im Röstli-Pastetli		16.50
Gebratene Taubenbrust mit Feigenjus serviert mit Ratatouille		17.50
<b>Suppen</b>		
Süsskartoffelsuppe mit Sauerrahm		9.00
Melonenkaltschale mit Prosecco verfeinert		10.00
Saisonales Süppchen (durch Küche definiert)		8.00

# Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

---

Vegetarische Gerichte	pro Person	CHF
Weissweinsrisotto mit Limonen und mariniertem Gemüse serviert mit zerlassenenem Brie		27.50
Frutiger Tofu im Strudelteig mit Pommery-Linsensprossen serviert mit sautiertem Gemüse und Gemüse-Curry-Schaum		29.00
<b>Fischgerichte</b>		
„Fischerkörbli“ Gebackene Süss- & Salzwasserfische mit zweierlei Saucen und gemischtem Salat		30.00
Eglifilet frittiert mit Tartar-Sauce und Salzkartoffeln und Gemüse		33.50
Eglifilet „Meunière“ mit Beurre Blanc und Salzkartoffeln und Gemüse		33.50
Gebratene Lachsforelle aus der Grabenmühle Sigriswil mit Safranschaum serviert mit rotem Camarque-Reis und Gemüse		38.00
Sautierte Zanderfilets im knusprigen Quinoaflockenmantel mit Estragonschaum serviert mit Belugalinsensprösslingen und Gemüse		27.50

# Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

---

Fleischgerichte	pro Person	CHF
Kalbsgeschnetzeltes „Berner Art“ Zartes Kalbsfleisch mit Champignons und Speck begleitet von Butternudeln und Gemüse		37.00
Schweinsschnitzel mit Champignonsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse		25.50
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Greyerzer und Landrauchschinken serviert mit Pommes frites und Gemüse		28.50
Hackbraten vom Rind mit Champignonsauce serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse		23.50
Sautierte Pouletbrust im Knuspersesammantel begleitet von Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		29.00
„Suure Mocke“ Eingelegter Rindsbraten im Rotwein geschmort serviert mit Kartoffelpüree und Rotkraut		26.00
Am Stück gegartes Black-Angus Rindsfilet mit kandierter Schalottensauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse		51.00

# Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

---

Desserts	pro Person	CHF
Dunkles Schokoladenmousse serviert mit frischen Früchten		11.50
Crema Catalana aromatisiert ja nach Saison		11.50
Fruchtsalat mit Rahm		8.50
Ananas-Chili-Salat mit Vanilleeis		12.50
Tiramisu mit Baileys		10.00
Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln		8.50
Käsebüffet verschiedene Weich- und Hartkäse, mit Früchtebrot, Chutney und Nüssen		17.00
Dessertbüffet, auf Platten, direkt am Tisch serviert		19.00
Dessertbüffet „Bellevue“ 5 verschiedene Dessert-Spezialitäten, zusammengestellt von unserem Küchenteam		19.00
Dessert- und Käsebüffet 4 verschiedene Dessert-Spezialitäten ergänzt mit Käsebüffet		25.00

# Checkliste für den Gast

---

Um Ihnen und uns die Planung des Anlasses zu erleichtern, finden Sie hier alle notwendigen Punkte. Bitte machen Sie sich vor der persönlichen Bankettbesprechung Gedanken zu den unten aufgeführten Punkten.

- Wann findet der Anlass statt
- Anreise / Zeit?
- Was für ein Anlass ist es?
- Aperitif?
- Zeitplan/Programm
- Personenzahl
  - Bis wann habe ich die definitive Personenzahl
  - Kinder (Kindermenü oder normales Menü)
  - Allergien / Vegetarier / Diäten
  - Rollstuhl
- Menü
  - Wie viele Gänge/Büffet?
- Getränke (Spezielle Wünsche wie: Bowlen, Spirituosen, etc.)
- Budget
- Menükärtchen
  - Einfach oder mit Bild?
- Tischdekoration
  - Namenskärtchen, Tischplan, Formen, Kerzen, Blumen
- Unterhaltung?
  - Wenn ja was.. Musik, Comedy etc.
  - Tanzfläche benötigt?
  - Evtl. Beamer oder sonstige Technik
- Spezielle Wünsche?
- Kennen Sie das Haus?
- Hotelzimmer
  - Wenn ja wie viele?
  - Gemeinsames Frühstück und wann?
- Rechnungsadresse
  - Was geht auf die Gesamtrechnung?
  - Was bezahlen die Gäste vor Ort?

# Allgemeine Bankettinformationen

---

## Menüwahl

Die Menüvorschläge sind gültig für Gesellschaften **ab der jeweils angegebenen Personenzahl pro Einheitsmenü**. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

## Teilnehmerzahl

Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte 48 Stunden vor Ihrem Anlass mit. Diese gilt als Basis für die Rechnungsstellung und ist Bestandteil der Vertragsbestimmungen.

## Menükarten

Einfache Karten A5-Grösse		kostenlos
Doppelseitige Karten mit Bild	pro Stück	CHF 1.50

## Blumen

Gerne organisieren wir Ihnen eine saisonale Blumendekoration nach Ihren Wünschen, Vorstellungen und Budget.

Wir arbeiten mit dem Blumengeschäft Chartreuse Fleurs in Hünibach zusammen.

[www.chartreusefleurs.ch](http://www.chartreusefleurs.ch)

## Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie zusätzlich einen Nachservice beim Hauptgang (von Platten vorgelegt), verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

## Musik

Musik ist möglich, sollte aber aus Rücksicht auf Nachbarn und Hotelgäste dezent sein. Je nach Bass und Musik muss die Lautstärke ab 23.30 Uhr auf Zimmerlautstärke gedrosselt werden.

# Allgemeine Bankettinformationen

---

## Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich **bis max. 02.00 Uhr**.

Der Nachtzuschlag beträgt ab 00.30 Uhr **CHF 200.00 pro angefangene Stunde**.

## Weinkarte

Unsere Wein- und Getränkekarte finden Sie als PDF-Version auf unserer Homepage.

## Zimmer für das Brautpaar

Bei Hochzeitsgesellschaften ab 40 Personen, welche bei uns essen, übernachtet das Brautpaar **gratis** bei uns.

## Zahlungskonditionen

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Bei grösseren Anlässen kann eine Anzahlung verlangt werden.

**Preisänderungen sind vorbehalten.**

Bei Fragen oder Unklarheiten zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungs- oder Besprechungstermin.

Wir freuen uns darauf, Sie schon bald bei uns am schönen Thunersee begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

[Niklaus Schneider](#)

Vizedirektor – Leiter der Gastronomie