



Nos Menus

MENUVORSCHLÄGE · STAND 2023

Waldhotel Doldenhorn · Landgasthof Ruedihus · Kandersteg

Waldhotel Doldenhorn

K A N D E R S T E G

Tel 033 675 81 81 · Mail info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch

Unsere Menuvorschläge

(Für Anlässe von 6 – 200 Personen)

Sehr geehrter Gast

wir freuen uns, Ihnen unsere zusammengestellten Menuvorschläge für

Hochzeiten · Taufen · Geburtstage
Konfirmationen · Seminare

und andere Anlässe unterbreiten zu dürfen.

In unseren gemütlichen Räumen können wir bis 200 Personen zu Ihrer vollsten Zufriedenheit verwöhnen. Sie haben die Wahl zwischen folgenden Räumlichkeiten, welche übrigens teilweise miteinander verbunden werden können: In der warmen Jahreszeit bietet sich zudem unsere schöne Terrasse geradezu an für Ihr Bankett oder Ihr Aperitif.

100 Betten in Zimmern mit Bad oder Dusche/WC bieten Ihnen Behaglichkeit, Ruhe und jeglichen Komfort.

Unser Haus liegt abseits der Hauptstrasse (300 m) inmitten eines schönen Naturparkes. Ein grosser Parkplatz steht Ihnen ebenfalls zur Verfügung.

Im Anhang finden Sie nun unsere Vorschläge sowie unsere Erklärungen und Ergänzungen. Falls Sie einmal bei sich zu Hause oder an einem anderen schönen Ort Gäste bewirten möchten, empfehlen wir Ihnen unser Catering Service.

Lokalitäten Waldhotel Doldenhorn

SAAL	TISCHFORM	PERSONENZAHL MAX.
Grüner Saal	Einzeltische	100
	U Form	80
	Runde Tische	50–60
Burestube	Einzeltische	34
Au Gourmet	Einzeltische	24
	Ovaler Tisch	18
Salon Bleu	Einzeltische	16
	Runde Tische	12
Wintergarten	Einzeltische	60
	Blocktisch	34
	Runde Tische	40
Seminarsaal	Div. Tischformen	200



Aperitif-Pauschalen

Kleiner Aperero

Blätterteiggebäck, Nüsse,
Knabber-Beilagen

CHF 5.00

mit Prosecco, Weisswein, Mineral
und Orangensaft

CHF 20.00

Aperero Standard

4 verschiedene Häppchen und
Knabber-Beilagen

CHF 10.00

mit Prosecco, Weisswein, Mineral
und Orangensaft

CHF 25.00

Aperero Riche

6 verschiedene kalte Häppchen und 3
warme Häppchen und Knabber-Beilagen

CHF 25.00

Prosecco, Weisswein, Mineral
und Orangensaft

CHF 45.00

Unsere Menus können Sie selbst zusammenstellen

3 Gang MENU	CHF 75.00
4 Gang MENU	CHF 85.00
5 Gang MENU	CHF 95.00
Käsebrett	+ CHF 10.00
Dessertwagen	+ CHF 10.00

Kalte Vorspeisen

KÖSTLICHKEITEN VOM BLAUSEE

Geräuchertes Blauseeforellenfilet, Lachsforellentartar und Forellenmousse

NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI UND CROUTONS (Saison)

HAUSGERÄUCHERTER STÖR

aus dem Tropenhaus in seinem eigenen Rauch mit rassigem Meerrettichschaum

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT LUFTGETROCKNETER ENTENBRUST UND GRANATAPFELKERNEN UND MACADAMIANÜSSEN

VORSPEISENTELLER

mit 6 verschiedenen Köstlichkeiten

KLASSISCHES RINDSTARTAR

Warme Vorspeisen

RENE'S HAUSGEMACHTE TRÜFFELNUDELN

RISOTTO "M"

mit Pilzen, Champagner und Trüffel

GEBRATENES ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT UND ZITRONENGRASSAUCE

EGLIFILET MIT MORCHELN

Suppen

VERLORENE PAPRIKASUPPE

HUMMERBISQUE

SUPPENHUHN HENRI IV

SPIEZER RIESLINGSUPPE

ZUGEDECKTE STEINPILZCREMESUPPE

KANDERTALER BOUILLABAISSÉ MIT SAUCE ROUILLE

Forellen vom Blausee, Stör aus dem Tropenhaus
Frutigen und Egli aus Raron, je nach Ankunft

Hauptgänge

ROASTBEEF SAUCE ABERDEEN

KARTOFFELROULADEN · GEMÜSE-AUSWAHL

KALBSSTEAK MIT MORCHELSAUCE

KARTOFFELSTANGEN · GEMÜSE-AUSWAHL

ZWEI FILETS DOLDENHORN (Rind und Schweinsfilet)

MIT PILZSAUCE UND SAUCE BEARNAISE
KARTOFFELPRALINEN UND GEMÜSE

SCHWEINSSTEAK AN WALDPILZSAUCE

HAUSMACHER NUDELN UND GEMÜSE

RINDSFILET WELLINGTON

MIT GEMÜSEBUKETT

GEBRATENES MISTKRATZERLI MIT ROSMARINJUS

UND RATATOUILLE IM KARTOFFELNEST

**SURF AND TURF RINDSFILET-MEDAILLON
MIT HUMMERSCHWANZ**

UND SZECHUAN-PFEFFERSAUCE, GEMÜSE UND KARTOFFELPRALINEN

Desserts

ALTENGLISCHER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM RAHM

PRALINÉEHALBGEFRORENES MIT BAILEYSSCHAUM

SORBETKOMPOSITION

HAUSGEMACHTE EISTORTE MIT FRUCHTCOULIS

SOUFFLÉ GLACÉ GRAND MARNIER

EISKAFFEE MODERNE ART

SCHWARZWÄLDER TÖRTCHEN

Vegetarisches Menu

CHF 75.00

DREIERLEI VON
DER AVOCADO

TRÜFFELRAVIOLI
IM EIGENEN RAHM

WALDPILZFEUILETTE
MIT MARKTGEMÜSE

KÄSEWAGEN

DESSERT

Veganes Menu CHF 75.00

KOMPOSITION
VOM RÜBELI LACHS

KOKOS-CURRY SUPPE

VEGANER NUDELTOPF
MIT WALDPILZEN,
KAROTTEN, ZWIEBELN,
KNOBLAUCH
UND KRÄUTER

GROSSER
FRUCHTTeller
MIT SORBET

Grand Menu Gastronomique

CHF 145.00

DREIERLEI VON DER ENTENLEBER
IM APFELMANTEL MIT PFEFFER-
FEIGEN UND SALATBUKETT

HUMMERSCHWANZ IN SEINER BISQUE

TRÜFFELNUDELN

RINDSFILET AUF OCHSENSCHWANZRAGOUT
MIT SAISONGEMÜSE UND KARTOFFELSTANGEN

KÄSEWAGEN

DESSERTWAGEN

**Gerne stellen wir Ihnen ein
individuelles, auf die Jahreszeiten
abgestimmtes Menu zusammen.**

Hochzeit

Der schönste Tag in Ihrem Leben

Im Waldhotel Doldenhorn können wir bis 200 Personen zu Ihrer vollsten Zufriedenheit verwöhnen. Wir bieten Ihnen all inklusiv Packages. Sie wählen Ihr spezielles Menu mit den entsprechenden Weinen aus oder Sie buchen

PACKAGE CLASSIC

Sekt-Aperitif mit Knabbergebäck, 4-Gang Menu aus unseren Vorschlägen, Mineral, Softdrinks, Bier, Rot & Weisswein aus unserem Angebot Classic, Kaffee/Tee und Hochzeitstorte, Menükarte, Kerzen, Tischdekoration mit frischen Blumen. Unser Hochzeitspackage „CLASSIC“ bis 01.00 H

zum Fixpreis von **CHF 149.00**

Kinder 8 – 14 **CHF 65.00**

Mögliche Zusatzpakete Auswahl vom Spirituosenwagen 1 P. Pers **CHF 8.00**
Verlängerung pro Std all-inklusive **CHF 12.00**

PACKAGE DELUXE

Sekt-Aperitif mit Knabbergebäck, 5-Gang Menu aus unseren Vorschlägen, Rot & Weisswein aus unserem Angebot Deluxe, Mineral, Softdrinks, Bier, Kaffee/Tee und Hochzeitstorte. Menükarte, Kerzen, Tischdekoration mit frischen Blumen. Unser Hochzeitspackage „DELUXE“ bis 01.00 H

zum Fixpreis von **CHF 170.00**

Kinder 8 – 14 **CHF 75.00**

Mögliche Zusatzpakete Auswahl vom Spirituosenwagen (1 P. Person) **CHF 8.00**
Verlängerung pro Std all-inklusive **CHF 12.00**

PACKAGE EXQUISIT

Champagner-Aperitif mit Amuse-Bouches, 7-Gang Menu aus unseren Vorschlägen, Rot & Weisswein aus unserem Angebot Exquisit, Mineral, Softdrinks, Bier, Kaffee/Tee, Hochzeitstorte und Spirituosenwagen, Ihre persönliche Menükarte und Kerzen, Tischdekoration mit frischen Blumen. Unser Hochzeitspackage „EXQUISIT“ inkludiert alle Leistungen bis 03.00 H

zum Fixpreis von **CHF 250.00**

Kinder 8 – 14 **CHF 95.00**

Bei allen Packages inbegriffen:

- Probe-Essen für das Brautpaar
- Übernachtung des Brautpaars in einem speziellen Hochzeitszimmer (ab 40 zahlenden Gästen).



Catering

Möchten Sie gerne einmal in Ihrem eigenen Haus, Garten oder an sonst einem besonderen Ort Ihre Gäste einladen, ohne selbst viel Arbeit zu haben? Wir können Ihnen folgende Lösungsvorschläge unterbreiten.

Sei es einen Apéritif, eine Sommernachts-Party im Garten, eine Hochzeitsfeier, ein Geburtstagsfest, eine Zusammenkunft, einen Plausch in einer Wald- oder Berghütte, wir sind bereit, Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.

KONDITIONEN

Mobiliar und Material

Wir liefern Ihnen das benötigte Material und Mobiliar für Ihren Anlass:

Tischwäsche, Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser und Kleinmaterial, pauschal pro Person	CHF 8.50
--	-----------------

Mietpreis pro Stuhl	CHF 4.00
---------------------	-----------------

Mietpreis pro Tisch	CHF 10.00
---------------------	------------------

Dekoration

Von uns gelieferte Dekoration und Blumenschmuck wird zum Selbstkostenpreis und nach Aufwand verrechnet.

Personal

Für Ihren Anlass stellen wir selbstverständlich gerne auch kompetente Kräfte zur Verfügung:

Stundensätze pro Person: Chef de Service, Küchenchef	CHF 65.00
--	------------------

Servicemitarbeiter, Köche, Fahrer	CHF 55.00
-----------------------------------	------------------

Hilfskräfte	CHF 35.00
-------------	------------------

Nach Mitternacht erheben wir einen Zuschlag von 20 % auf unsere Stundenansätze. Die Hin- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

Transporte

Innerhalb der Gemeinde Kandersteg ist der Transport in unseren Preisen inbegriffen. Bei Hauslieferungen im Umkreis von 20 km verlangen wir eine Pauschale von CHF 50.00, bei weiteren Transporten eine Pauschale von CHF 120.00.

Kleinere Hauslieferungen können selbstverständlich auch bei uns abgeholt werden.

Aperitifs und Cocktails

Selbstverständlich servieren wir Ihnen gerne alle Getränke, die wir auf unserer Getränkekarte im Waldhotel Doldenhorn oder Landgasthof Ruedihus anbieten.

Während Ihrem Anlass servieren wir Ihren Gästen gerne Weine, Aperitifs, Spirituosen, Champagner, Fruchtsäfte und Mineralwasser, nach Ihren Wünschen. Allenfalls können wir auch eine Pauschale vereinbaren, je nach Dauer und Anzahl Gäste. Eine andere Möglichkeit ist, dass wir Ihre eigenen Getränke gegen ein entsprechendes „Zapfengeld“ servieren.

Dazu kleine Sachen, die Freude machen ...

Gemischtes Salzgebäck, Nüssli, Oliven	CHF 3.30	pro Person
Speckbrötchen	CHF 2.20	pro Stück
Canapés „Standard“ (Spargel, Schinken, Bündnerfleisch, Thon)	CHF 1.60	pro Stück (4 × 4 cm)
Canapés „De Luxe“ (Tartare, Rauchlachs, Crevetten)	CHF 3.00	pro Stück (4 × 4 cm)
Hobelkäse mit Züpfe	CHF 95.00	pro kg Käse (für ca. 15 Pers.)
Blätterteiggebäck	CHF 95.00	pro kg
Rohes Gemüse mit verschiedenen Dips	CHF 40.00	pro kg
Käseküchlein, Minipizzas, Schinkengipfeli, Zwiebelküchlein, Lauchküchlein nach Ihrer Wahl	CHF 2.00	pro Stück
Frühlingsröllchen	CHF 1.20	pro Stück
Panierte Riesencrevetten	CHF 2.80	pro Stück
Club-Sandwiches (mini)	CHF 6.50	pro Stück
Mini-Hamburger	CHF 3.50	pro Stück
Kleine Würstchen im Teig	CHF 3.50	pro Stück
Diverse Süppchen	CHF 2.00	pro Glas

Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 20 Personen.

Menuvorschläge für Catering

Menu 1 CHF 45.00

Bündner Gerstensuppe

„Chuchigröichti Burehamme“

Verschiedene Salate

Brönnti Crème

Menu 2 CHF 45.00

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kalbsragout mit
verschiedenen Pilzen

Safranrisotto

Salat

Frischer Fruchtsalat

Menu 3 CHF 60.00

Blauseeforellenfilet
mit Meerrettichrahm

„Spiezer“ Rieslingsuppe

Grossmutter's Sauerbraten
Spätzli

Parfait glacé Grand Marnier

Menu 4 CHF 60.00

Luftgetrocknete
Entenbrust auf Salatbett

Spargelcrèmesuppe

Kalbsbraten mit Limonensauce
Butternudeln
Gemüse

Schokoladentraum

Menu 5 CHF 75.00

Gemischter Vorspeisenteller

Steinpilzcrème

Roastbeef englische Art
mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse

Käse- und Dessertbuffet

Buffets

(ab 25 Personen)

Bure Buffet CHF 65.00

Gerstensuppe

Salami, Speck, Aufschnitt, Hauspastete, Mastpoularde,
Geräuchertes Blauseeforellenfilet, diverse Salate und Garnituren

Schweinsbraten, Fleischkäse, Beinschinken, Bratwurst am Meter, Saucisson, Rippli...
Linsen, Dörrbohnen, Sauerkraut, Rüeblì und Kohlrabigeköch. (je nach Saison)
Gschwelli, Röschi oder Bratkartoffeln, Hörnli.

Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Gugelhopf, Fruchtwähen,
Meringues, Früchte aus dem Garten, Caramelköppli...

Tessiner Buffet CHF 70.00

Minestrone

Coppa, Salami, Rohschinken, Mortadella, Vitello tonnato...
Essiggemüse, je nach Saison frische Melone, diverse Salate und Garnituren

Schmorbraten, Poulet mit Knoblauch, Schweinshaxe, Kalbsbraten mit
Rosmarin, Piccata milanaise, Polenta, Lasagne, Ravioli, Risotto, Ratatouille

Dessertbuffet mit Glacéauswahl

Ratsherren Buffet CHF 85.00

Mostbröckli, Rohschinken, verschiedene Terrinen und Pasteten,
geräucherte Entenbrust, Crevetten, geräuchertes Blauseeforellenfilet,
Rauchlachs, Fischsalat, verschiedene Salate, Saucen und Garnituren

Roastbeef englisch gebraten, Lammgigot Provençale, Glasierter
Kalbsbraten, Sauce Béarnaise, Provençale und Apfelsauce,
Kartoffelgratin und Folienkartoffeln, Gemüseauswahl

Dessert- und Käsebuffet nach Saisonangebot

Luxus Pique-Nique

Überraschen Sie Ihre Geburtstagsgäste, Ihre Geschäftspartner oder Ihre Familie mit einem speziellen Mittagessen in freier Natur. Gerne servieren wir Ihnen, im altenglischen Stil ein unvergessliches Menu im Gasterntal oder an einem schönen Ort nach Ihrem Wunsch.

Exklusiv – exquisit – nicht alltäglich für den besonderen Anlass



APERITIF

Cüpli Prosecco und Amuses Bouches

MENU

Warm geräuchertes Blauseeforellenfilet
auf Salatbukett

Zugedeckte Heusuppe mit Pilzravioli

Emmentaler Mistkratzerli vom Grill

Bratkartoffeln

Ratatouille

Käseplatte

Meringue mit Greyerzer Rahm und Beeren

WEINE

St-Saphorin

Merlot

Moscato d'Asti zum Dessert

MINERAL, KAFFEE, TEE, BIER

DIGESTIV

Auswahl von exzellenten Digestives

CIGARREN

Fr 180.— pro Person alles inklusive (ab 15 Personen)

Menu und Weine kann nach Ihren Wünschen angepasst werden

Bei schlechtem Wetter im Berghotel Gasterntal



LANDGASTHOF RUEDIHUS

E Guete



Landgasthof Ruedihus

K A N D E R S T E G

Tel 033 675 81 82 · Mail info@doldenhorn.ch

www.doldenhorn-ruedihus.ch

Menuvorschläge

(für Anlässe von 10 – 100 Personen)

Wer es lieber typisch schweizerisch und urtümlich hat, findet in unserem Landgasthof Ruedihus genau das Richtige. Besonders für kleinere Bankette eignen sich unsere Räume:

Eggerstube	24 Plätze
Stettlerstube	18 Plätze
Ziitstube	24 Plätze
Chäs- und Wystube	40 Plätze
Ofenstübli	4–6 Plätze

Unsere Menu-Vorschläge für die Egger- und Stettlerstube, sowie einige Käsespezialitäten der Chäs- & Wystube und einige Tellergerichte. Alle Vorschläge servieren wir ebenfalls in unserer Ziitstube.

Im Anschluss an unsere Menuvorschläge finden Sie unsere Ergänzungen und Erklärungen sowie Tischpläne.

Das Ruedihus verfügt über 12 Zimmer und kann so 25 Personen Unterkunft bieten. Allenfalls können auch Zimmer im Waldhotel Doldenhorn dazu reserviert werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchblättern unserer vielfältigen Angebotspalette.

Gerne stehen wir bei weiteren Fragen zu Ihrer Verfügung oder laden Sie ein, persönlich an Ort und Stelle mit Ihnen Raum, Sitzordnung und Menu zu besprechen.

Unsere Devise im Ruedihus

Im ganzen Haus gilt als oberstes Gebot (mit nur wenigen Ausnahmen):

- Schweizer Produkte zu verwenden
- möglichst direkt vom Produzenten

Sie suchen vergebens Campari, Orangensaft, Salzwasserfische, Whisky oder Cola.



Lokalitäten Landgasthof Ruedihus

TISCHFORM

PERSONENZAHL MAX.

PARTERRE

CHÄS UND WYSTUBE	Einzeltische	40
-----------------------------	--------------	-----------

ZIITSTUBE	Einzeltische	24
------------------	--------------	-----------

1. STOCK

STETTLERSTUBE	Einzeltische	24
	Ovaler Tisch	16

EGGERSTUBE	Einzeltische	26
-------------------	--------------	-----------





CHÄS- UND WYSTUBE, ZIITSTUBE

(Diese Menus werden im Parterre ab 10 Personen serviert)

Unsere Menus können Sie selbst zusammenstellen

2 Gang MENU CHF 35.00

3 Gang MENU CHF 45.00

Vorspeisen / Suppen

MOSCHTBRÖCKLITÄLLER

SALAT US DER SCHÜSSLE

GÄRSCHTESUPPE

FLEISCHSUPPE MIT FLÄDLI

HOBELCHÄS US CHANDERSTÄG

Hauptgänge

POULETBRÜSCHTLI MIT PILZE

HUSGMACHTI SPÄTZLI · GMÜES US EM PFLANZPLÄTZ

SCHWYNSGOTLETT MIT CHÄS ÜBERBACHÄ

BRATHÄRDÖPFU · GMÜES US EM PFLANZPLÄTZ

SURE MOCKE

HÄRDÖPFELSTOCK · GMÜES US EM PFLANZPLÄTZ

RAHMSCHNITZEL

NÜDELI · GMÜES US EM PFLANZPLÄTZ

Desserts

RÜEBLITURTE

BRÖNNTI CREME

ZWÄTSCHGÄ GLACE MIT SCHUSS

MERINGUE



EGGER & STETTLERSTUBE

(Diese Menus werden ab 10 Personen im 1. Stock serviert)

Unsere Menus können Sie selbst zusammenstellen

3 Gang MENU	CHF 55.00
4 Gang MENU	CHF 65.00
5 Gang MENU	CHF 75.00

Vorspeisen

MOSCHTBROCKLITÄLLER
RANDE- UND BLATTSALAT
HÄRDÖPFUTERRINE
MIT CHÜMISCHUM
WYBERSALAT
GRÖICHTS FORÄLLEFILET
MIT MEERRETTICHNYDLE
MILKEPASCHTETLI

Suppen

FLEISCHSUPPE
MIT FLÄDLI
GÄRSCHTESUPPE
SPIEZER RIESLINGSUPPE

Hauptgänge

AEMMETALER MISCHTKRATZERLI MIT ROSMARIN
BRATHÄRDÖPFU · GMÜES
BÄRNER PLATTE
(HAMME, RIPPLI, SIEDFLEISCH, SPÄCK, ZUNGEWURSCHT, SAUCISSON,
MARKCHNOCHE, DÖRRBOHNE, SUURCHABIS, HÄRDÖPFEL)
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS (CHALB)
RÖSCHTI · GMÜES
SCHWYNSEFILET HOWANG
(MIT VIELNE VERSCHIDÄNÄ PILZÄ)
ANKÄNÜDELI · GMÜES



Hauptgänge

SUURE MOCKE

SPÄTZLI · GMÜES

FORÄLLEFILET MIT HASELNUSSANKÄ

SALZHÄRDÖPFU · BLATTSPINET

GMISCHTÄ BRATÄ (SCHWYNS UND RINDSBRATÄ)

HÄRDÖPFUCROQUETTLI · GMÜES

KILTERSCHNITTE

(ZARTS ENTRECÔTE MIT CHRÜTER ÜBERBACHÄ)

HUSMACHER NUDLE · GMÜES

Käseplatte

Desserts

HEISSI LIEBI (Vanilleglace mit heissä Frücht)

LINA'S VISITEBREI (Halbgfrornigs mit Williams)

BRÖNNTI CREME

ZUGER KIRSCHTURTE

MERINGUE

COUPE APRICOTINE

VACHERIN GLACÉ

**Die Welt wäre eigentlich voller Freuden man könnte
deren auflesen bei jedem Schritt und Tritt, aber
man muss „die eigete Ouge ha“, um sie zu sehen.**

JEREMIAS GOTTHELF