

Kulinarische Sternstunden auf dem Stockhorn

Die Stockhornbahn bringt Sie gerne auch ausserhalb des regulären Tagesbetriebes auf das Stockhorn.

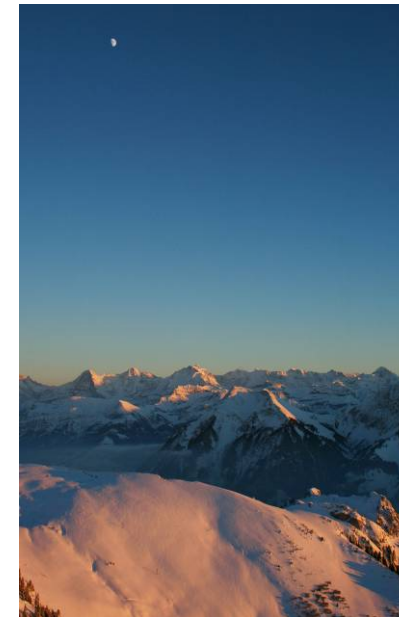
Lassen Sie sich von unserem Gastronomie-Team mit
kulinarischen Leckerbissen und urchigen Spezialitäten verwöhnen.

Wir freuen uns, Sie bei uns auf dem Stockhorn zu begrüssen!

Bahnfahrt und Bahnpreise

stockhorn
GASTRONOMIE

Bahnpreise:	Erlenbach–Stockhorn retour im Gruppentarif ohne Vergünstigung CHF 38.20 mit ½ Tax oder GA CHF 19.80 zusätzlich fährt jede 10te Person gratis!
Abfahrtszeiten:	Ab 17.50 Uhr geschlossene Bahnfahrten nach Wunsch! Im Tagesbetrieb fährt die Luftseilbahn jede halbe Stunde um .20 und .50 Uhr ab der Talstation.
Gruppengrösse:	mindestens 20 Personen
Konsumation:	Mindestumsatz von CHF 1'000.-
Talfahrten:	Abgestimmt auf Ihr Dinner bis 00.30 Uhr. Gerne passen wir Ihre Talfahrt an den öffentlichen Verkehr an. Zug Richtung Thun-Bern um 21.35 Uhr oder 22.35 Uhr.



Apetit-Einstimmung

stockhorn
GASTRONOMIE

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person CHF	4.50
Knackige Gemüsestreifen mit zwei Saucen	pro Person CHF	5.50
Simmentaler Hobelkäse im „Gepsi“	pro Person CHF	10.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro 2 Stück CHF	4.50
Mit Rauchlachs gefüllte Crêpes-Rouladen	pro 2 Stück CHF	4.50
Mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetli	pro 2 Stück CHF	5.50
Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	pro 2 Stück CHF	5.50
Regionale Fleischplatte „Chrindi“	pro Person CHF	15.50
Fleisch- und Käsespezialitäten „Stockhorn“	pro Person CHF	16.50
Apéro „Riche“	pro Person CHF	16.50

Unser Highlight

Gourmet-Gipfel

- Jeder Löffel ein Meisterwerk
- Liebevoll angerichtet und dekoriert
- Fleisch- und Käsespezialitäten
- Feine Mousses und Aufstriche



Der Gourmet-Gipfel ist mit 120 Löffeln für kleine wie auch grosse Gruppen geeignet und lässt sich sehr gut mit weiteren Spezialitäten kombinieren.

Exklusive Abendmenüs

stockhorn
GASTRONOMIE

Menü Lasenberg

Cesar Salat mit
marinierten Avocados
und Cherry Tomaten

Kalbsgeschnetzeltes im
Blätterteigpastetli

Beilage nach Wahl

Dessert vom Buffet

Pro Person CHF 47.00

Menü Solhorn

Salatbouquet mit
marinierten Alpkäsewürfeln
und Birnenschnitzen

In Calvados flambierte
Schweinemedallions
Calvadossauce mit
Apfelstücken

Beilage nach Wahl

Beerengratin mit Vanilleeis

Pro Person CHF 50.00

Menü Rotplatte

Kalbfleischterrinen mit
Apfelsalat und
Portweinsauce

Weissweincrèmesuppe
mit Alpenkräuter

Suure Mocke
(Rindssauerbraten)

Beilage nach Wahl

Süssmostcème mit
Meringues-Streusel

Pro Person CHF 55.00

Salate, Suppen und Vorspeisen

stockhorn
GASTRONOMIE

Kräftige Rindsbouillon mit Kräuterflädli	pro Person CHF	5.00
Berner Zwiebelsuppe	pro Person CHF	5.00
Weissweincrèmesuppe	pro Person CHF	5.00
Pilzcrèmesuppe	pro Person CHF	5.00
Grüner Salat mit Hausdressing	pro Person CHF	5.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	pro Person CHF	6.50
Cesar Salat mit marinierten Avocados und Cherry Tomaten	pro Person CHF	9.00
Salatbouquet mit ...		
... Rauchlachs gefüllte Crêpes-Roulade	pro Person CHF	8.00
... marinierten Alpkäsewürfeln und Birnenschnitzen	pro Person CHF	8.00
... Trilogie vom Mousse (Tomate, Gorgonzola, Käse)	pro Person CHF	9.00
Melonensalat mit Simmentaler Trockenfleisch	pro Person CHF	9.00
Trockenfleisch-Carpaccio mit Hobelkäse und Trüffelöl	pro Person CHF	13.00
Rauchlachsstreifen auf Kresse mit Meerrettich-Vinaigrette	pro Person CHF	13.00
Kalbfleischterrinen mit Apfelsalat und Portweinsauce	pro Person CHF	15.00

Hauptgänge

stockhorn
GASTRONOMIE

Hauptgänge vom Schwein

Alphornsteak mit Dijon-Senfsauce	pro Person CHF	27.00
Schweinekotelette mit Kräuterbutter	pro Person CHF	28.00
Gebratenes Schweineschnitzel mit sautierten Steinpilzen und Mandelbrokkoli	pro Person CHF	30.00
Zartes Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit Rotweinsauce	pro Person CHF	33.00
In Calvados flambierte Schweinemedallions, Calvadossauce mit Apfelstückli	pro Person CHF	33.00

Eine Beilage nach Wahl und Gemüse sind im Preis inbegriffen:
(Jede weitere Beilage pro Person CHF 3.00 pauschal)

- Butternudeln
- Kartoffelrösti
- Butterspätzli
- Pommes-Frites
- Kroketten
- Trockenreis

Nachservice

Gerne servieren wir Fleisch, Beilagen sowie Gemüse nach. Preis pro Person CHF 2.00 pauschal.

Hauptgänge

stockhorn
GASTRONOMIE

Hauptgänge vom Rind und Kalb

Feuriges Rindsragout	pro Person CHF	26.00
Suure Mocke (Rindssauerbraten)	pro Person CHF	28.00
Rosa gebratenes Roastbeef (Rindsentrecôte)	pro Person CHF	33.00
Kalbsgeschnetzeltes im Blätterteigpastetli	pro Person CHF	24.00
Zarter Kalbsbraten mit Naturjus	pro Person CHF	28.00
Kalbsrahmschnitzel mit Steinpilzsauce	pro Person CHF	32.00
Geschmorte Kalbshaxe	pro Person CHF	32.00

Eine Beilage nach Wahl und Gemüse sind im Preis inbegriffen
(jede weitere Beilage pro Person CHF 3.00 pauschal)

- Butternudeln
- Kartoffelrösti
- Butterspätzli
- Pommes-Frites
- Kroketten
- Trockenreis

Nachservice

Gerne servieren wir Fleisch, Beilagen sowie Gemüse nach. Preis pro Person CHF 2.00 pauschal.

Käsefondue



Eigene Hausmischung, serviert mit Fonduebrot, Kartoffeln und Essiggemüse

Original Käsefondue (200 g)

pro Person CHF 25.00

... mit gebratenem Speck und frischen Bergkräutern

pro Person CHF 26.50

... mit gluschtigen Pilzen

pro Person CHF 26.50

Raclette



Gemischter Salat

Raclettekäse aus der Region im Restaurant abgestrichen à discrétion
mit Kartoffeln, Essiggemüse und Gewürzen

Erfrischendes Zitronensorbet mit Vodka

pro Person CHF 44.00

Fleischfondue

stockhorn
GASTRONOMIE

Fleischfondue

Auch als Fondue werden heute Fleisch- oder Fischtöpfe bezeichnet. Beim **Fondue Chinoise** wird tranchiertes Fleisch in Rindsbouillon gekocht. Beim **Fondue Baccus** wird eine Essenz aus Bouillon und Rotwein abgeschmeckt, welche dem Fleisch eine besonders feine Note gibt.

Ein wichtiger Aspekt des Fondue-Essens ist das gesellige Zusammensein. Diese Gerichte dienen nicht nur der Nahrungsaufnahme, sondern auch als Abendaktivität. Fondue in all seinen Variationen sind darum im Sommer wie im Winter beliebt.



Gemischter Salat

200 g Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb und Poulet

Pommes-Frites und Teigwaren, hausgemachte Saucen,
Essiggemüse und Früchtégarnituren

Erfrischendes Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“

Pro Person CHF

59.00

Jede weitere Portion Fleisch

pro 100 g CHF

11.00

Buffetvariation

stockhorn
GASTRONOMIE



Berner-Buffer

Die Lieblingsgerichte der Berner nach Originalrezepten gekocht mit Zutaten aus Dorf und Region!

Leckeres Käsefondue als Vorspeise oder zum Apéritif

Simmentaler Trockenwurst aufgeschnitten

Reichhaltiges Salatbuffet von Blatt- und Gemüsesalaten

mit hausgemachten Saucen und knuspriger Brotauswahl

Zarter Schweinscarébraten, Schweinsbratwurst, pikanter Bauernfleischkäse

saftiger Beinschinken, herzhaftes Rippli, gebratener Speck

Kartoffelrösti, Äplermaccaroni, Gemüse-Pfanne „Allerlei“

Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Pro Person CHF

61.00

Süsse Versuchungen

stockhorn
GASTRONOMIE

Emmentaler Meringues mit Vanilleeis und Rahm	pro Person CHF	7.00
Süssmostcrème mit Meringues-Streussel	pro Person CHF	7.00
Gebrannte Crème	pro Person CHF	7.00
Nougatmousse mit dunklen Schokolade-Splittern	pro Person CHF	8.00
Komposition aus Milch- und Zartbitterschokolade	pro Person CHF	11.00
Beerengratin mit Vanilleeis	pro Person CHF	9.00
Honig-Mandelparfait	pro Person CHF	11.00
Sauerrahmparfait mit Heidelbeeren	pro Person CHF	11.00
Zitronensorbet mit Vodka	pro Person CHF	9.00
Zwetschensorbet mit „Vieille Prune“	pro Person CHF	9.00
Sorbetteller mit frischen Früchten	pro Person CHF	11.00
Schokoladenfondue mit frischen Früchten	pro Person CHF	14.50

Dessertbuffet

stockhorn
GASTRONOMIE

- Frischer Fruchtsalat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Früchteparfait (saisonal)
- Nougatmousse
- Panna Cotta
- Gebrannte Crème
- Emmentaler Meringues mit Rahm
- Charlotte Royal
- Gefüllte Brandteigsschwäne
- Frucht- oder Schokoladekuchen
- Süssmostcrème
- Honig-Mandelparfait
- Schokoladencrème
- Rüeblikuchen



Mini Dessertbuffet

Sie wählen 5 verschiedene Desserts

pro Person CHF 11.50

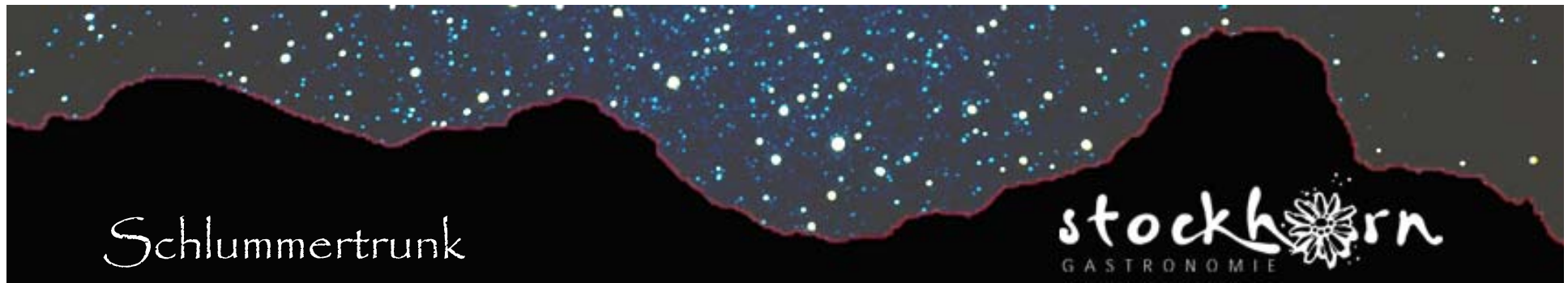
Grandioses Dessertbuffet

Sie wählen 8 verschiedene Desserts

pro Person CHF 14.50

Regionale Käseplatte zum Dessertbuffet

pro Person CHF 3.00



Schlummertrunk

stockhorn
GASTRONOMIE



Moscato d'Asti	7.5 dl Flasche CHF	45.00
Dessertwein „Ermitage“	3.75 dl Flasche CHF	44.00

Digestifbar:

Grappa Brunello	2 cl CHF	7.50
Calvados	2 cl CHF	7.50
Vieille Prune	2 cl CHF	7.50
Vieille Poire	2 cl CHF	7.50
Remy Martin Cognac	2 cl CHF	9.50
Hennessy VS Cognac	2 cl CHF	9.50
Talisker Whiskey, Oban Whiskey	4 cl CHF	12.50

Das Highlight jedes gelungenen Anlasses – **das kerzenbeleuchtete Grotto** – ein Schlummertrunk der besonderen Art.

Durch die Fenster der Stockhorn Augen eröffnet sich ein fantastischer Blick über die Lichter im Tal. Zu leiser Hintergrundmusik (auf Wunsch) lassen Sie den Abend stilvoll ausklingen.

Kerzendeckoration pauschal CHF 100.00