

UNSERE GERICHTE MENU VORSCHLÄGE

Für Gruppen ab 12 Personen



Geschäftssessen, Seminaaraufenthalt mit Essen, Geburtstagsfeier, Familienfest, Hochzeit
Wir sorgen für Ihren Aufenthalt im Rüttihubelbad und die köstliche Begleitung

Rüttihubel 29
CH-3512 Walkringen
+41(0)31 700 81 81
www.ruettihubelbad.ch
info@ruettihubelbad.ch



Herzlich willkommen
Im Restaurant Rüttihubelbad

Schön, dass Sie unsere Menu Vorschläge vor sich haben.
Ob Firmenevent, Geburtstag, Familienfest, Hochzeit, Seminaraufenthalt – bei uns sind Sie für jeden Anlass herzlich willkommen und bestens aufgehoben.

Sie und Ihre Gäste erwartet im Emmental mit schönstem Blick auf die Region und die Berner Alpen, eine ländliche und ruhige Atmosphäre für Menschen aller Generationen.

Legen Sie die Organisation Ihrer Festlichkeit in unsere Hände. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir eine massgeschneiderte Lösung. Von der passenden Räumlichkeit über die Speisen- und Getränkeauswahl bis hin zur festlichen Tischdekoration und dem erstklassigen Service. Kombinieren Sie ihren Aufenthalt im Rüttihubelbad mit einem Besuch im Sensorium. Erleben Sie die Welt der Sinne hautnah und entdecken Sie die verschiedenen Stationen.

Gerne unterstützen wir Sie bei den Vorbereitungen und übernehmen die komplette gastronomische Durchführung Ihrer Veranstaltung und sorgen dafür, dass Ihnen und Ihren Gästen der Anlass noch lange in bester Erinnerung bleibt.

Wir freuen uns, mit Ihnen einen gelungenen Anlass zu organisieren und zusammenzustellen.

Ihr Restaurant Hotel,
Rüttihubelbad Team



RÄUME UND SÄLE.....	1
APÉRITIF HÄPPLI.....	2
UNSERE „FIX UND FERTIGEN“	3
GETRÄNKE APÉRITIF.....	4
ALKOHOLFREI	4
MIT ALKOHOL	4
SPIRITUOSEN IN FLASCHEN	4
EINZELGERICHTE	5
VORSPEISEN	5
SUPPEN	5
FLEISCHGERICHTE	6
FISCHGERICHTE	6
VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE	6
BUFFETS	7
KINDER GERICHTE	7
DESSERTS	8
AUS UNSERER BIO BACKWERKSTATT	8
MENU VORSCHLÄGE	9

RÄUME UND SÄLE

Restaurant (Enggistein) 12 – ca 30 Personen

Restaurant (Gaststube) 12 – ca 24 Personen

Moosstube 12 – ca 46 Personen

Wikartswilersaal 12 – ca 56 Personen

(nahe Kinderecke, direkter Ausgang, Bereitstellungskosten 100.-)

Walkringersaal 30 – ca 150 Personen

(1. Stock - Lift und Treppe, mit Bühne, Bereitstellungskosten 200.-)

Sommerterrasse 12- ca 40 Personen

(je nach Reservationsstand können wir nur bedingt auch Gruppen auf der Terrasse platzieren)

Sie möchten gerne eine Besichtigung der Räume bzw
einen Termin für eine Bankettbesprechung vereinbaren.

Für einen Termin nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

info@ruettihubelbad.ch oder 031 700 81 81

APÉRITIF HÄPPLI

Aperitif: (ab mind. 10 Portionen pro Auswahl / Preis pro Person – Stück/Portion)

KALT GENIESSEN

Salzige Brätzeli aus unserer eigenen Bio Backwerkstatt	3.50
Gesalzenes: Kartoffelchips, Nüsse	2.50
Grüne und schwarze Oliven mit getrockneten Tomaten (vegan)	3.-
Verschiedene Gemüse-Stäbchen mit Dip-Saucen (vegi, vegan möglich)	3.-
Rindstatar auf Toast	3.50
Lachsforellentatar auf Toast	4.-
Grillgemüsetatar mit Tofu auf Kräcker (vegan)	3.50
Cherry-Tomaten Mozzarella Stick (Gluten frei)	3.50
Cherry-Tomaten Tofu Stick (Gluten frei, vegan)	3.50
Tomaten Bruschetta (vegan)	3.50
Hausgemachtes Focaccia mit Emmentaler Rohschinken	4.50
Marktfrauensalat (vegan möglich)	3.50
Couscous Salat mit Gemüsewürfeli	3.50

Auf Platten:

Verschiedene Party Mini-Sandwiches (1Stk pro Person)	3.50
- belegt nach Ihrem Wunsch: Schinken, Salami, Käse (vegi), Gemüse (vegan)	

Emmentaler Aperio Platte (pro Platte ca 3-4 Personen) 25.-

- Emmentaler Rohschinken
- Emmentaler Wurst
- Schinken und Salami
- Emmentaler Trockenfleisch
- Regionaler Käse
- Dazu Brot aus unserer Bio Backwerkstatt



Hausgemachter frischer Sonntagszopf / oder Speckzopf
aus unserer Bio Backwerkstatt (1kg) 16.- / 18.-

WARM GENIESSEN

Hausgemachte Käseküchlein aus unserer Bio Backwerkstatt (vegi)	4.-
Hausgemachte Spinatküchlein aus unserer Bio Backwerkstatt (vegi)	4.-
Hausgemachte Schinkengipfeli aus unserer Bio Backwerkstatt	3.50
Pflaumen / Datteln (Saison) im Speckmantel	3.-
Hackbällchen an Barbecuesauce	4.-
Vegane Bällchen an Tomatensauce	4.-
Crevetten im Knoblauchbutter gebraten	4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce (100g ca 3-4 Personen)	9.50
Emmentalerli im Blätterteig	4.-
Älplermagronen mit Zwiebelschwitze und Apfelmus (vegi)	4.50
Karottenpüree mit grilliertem Käse (vegi)(mit Tofu, vegan)	4.50

UNSERE „FIX UND FERTIGEN“

Für Gruppen ab 12 Personen. Im Pauschalpreis, Enggistein und Walkringen, ist wahlweise ein Glas (1dl) Prosecco oder Weisswein, oder (2dl) Apfel- Orangensaft inbegriffen. Walkringerwasser servieren wir Ihnen gratis dazu.

Weitere Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

ENGGISTEIN:

(Pauschalpreis ab 12 Personen)

24.-

Salzige Brätzeli aus unserer eigenen Bio Backwerkstatt, Rindstatar auf Toast, Verschiedene Gemüse-Stäbchen mit Dip-Saucen

Hausgemachte Käseküchlein aus unserer Bio Backwerkstatt, Hackbällchen an Tomaten-Kräuter Sauce

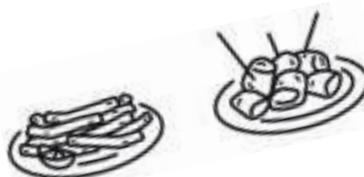
WALKRINGEN:

(Pauschalpreis ab 12 Personen)

32.-

Emmentaler Apero Platte mit Emmentaler Rohschinken, Wurst und Trockenfleisch, Schinken, Salami und regionaler Käse, Grillgemüsetatar mit Tofu auf Kracker, Lachsforellentatar auf Toast

Hausgemachte Spinatküchlein aus unserer Bio Backwerkstatt, Süsskartoffelpüree mit grilliertem Käse, Fischknusperli mit Tartarsauce



DER RÜTTIHUBEL: (APERIO RICHE, STEH- LUNCH ODER DINNER)

Für Gruppen ab 20 Personen. Pauschalpreis ohne Getränke

36.-

Marktfrauensalat im Glas, Couscous Salat mit Gemüsewürfeli im Glas, Rindstatar auf Toast, Cherry-Tomaten Mozzarella Stick, Hausgemachtes Focaccia mit Emmentaler Rohschinken

Hausgemachte Käseküchlein aus unserer Bio Backwerkstatt, Pflaumen im Speckmantel,

Süsskartoffelpüree mit grilliertem Käse, Fischknusperli mit Tartar Sauce

Süßes Kleingebäck aus unserer Bio Backwerkstatt

GETRÄNKE APÉRITIF

ALKOHOLFREI

„Hugo“ Zitronengrassirup, Limetten, Minze aufgefüllt mit Rimuss und Mineralwasser	100cl	28.-
„Hübeli Cocktail“ Bio Rüebli-saft mit Bio Orangensaft mit etwas Ingwer	100cl	16.-
„Der Exotische“ Orangensaft, Ananassaft und Kokossirup mit Eis	100cl	21.-
„Orangen- Apfel- oder Karottensaft bio“	100cl	14.-
„Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure“	100cl	8.50
„Früchtebowle“ Frische Früchte, Apfelsaft, Citro, Rimuss	100cl	32.-
„Arkina Mineral mit / ohne Kohlensäure“	100cl	8.50

MIT ALKOHOL

„Hugo“ Zitronengrassirup, Limetten und Minze aufgefüllt mit Prosecco und Mineralwasser	100cl	43.-
„Aperol Spritz“ Aperol aufgefüllt mit Prosecco und Mineralwasser	100cl	43.-
„Früchtebowle“ Frische Früchte, Apfelsaft, Weisswein und Prosecco	100cl	46.-



SPIRITUOSEN IN FLASCHEN

„Bacardi Rum Superior 37.5% Vol.“	75cl	155.-
„Gin Hendricks 41% Vol.“	75cl	155.-
„Ballantines Whisky 40% Vol.“	75cl	155.-
Die Spirituosen sind jeweils inklusive 3 Liter passender Softgetränke. (Coca Cola, Tonic und Bitter Lemon) Angebrochene Flaschen werden verrechnet und können mitgenommen werden!		
„Appenzeller 29% Vol.“	75cl	86.-
„Grappa di Moscato Sibona 40% Vol.“	50cl	125.-
„Vieille Prune Mostchopf Emmental 38% Vol.“	50cl	115.-

Weitere mögliche Getränke, wie auch Weiss- und Rotweine entnehmen Sie unserer Getränke- und Weinkarte. Für Ihren Anlass haben Sie einen Wunsch den Sie in unseren Angeboten nicht finden konnten? Einen speziellen Wein den Sie möchten oder eine Bowle? Nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf.

Zapfengeld für Weine die Sie selber mitbringen möchten, pro Flasche	75cl	28.-
---	------	------

EINZELGERICHTE

Kreieren Sie ihr Menu nach Ihrem Gluscht aus unseren Einzelgerichte. Einheitliches Menu ab 12 Personen. Vegetarische und vegane Gerichte als Hauptgang ab einer Person möglich.

VORSPEISEN



Bunter Blattsalat mit Hausdressing	9.-
Emmentaler Märitsalat mit Hausdressing, Nüsse und Kernen	11.50
* Option: mit gebratenem Speck und Brotcroutons	+ 2.50
* Option: mit geräucherten Lachsstreifen	+ 3.50
* Option: mit gebratenen Rubiger Forellenstreifen	+ 4.50
Kleiner gemischter Salat assortiert mit Hausdressing	12.-
Salat-Buffer mit Emmentaler Blattsalat, angemachte Salate, Salatbeilagen, Dressings	14.-
Tomaten-Mozzarella Salat mit Schangnauer Büffelmozzarella und Basilikum	16.-
Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei, Brotcrouton (saison)	13.-
Hausgebeiztes Rubiger- Lachsforellen Tatar mit Crème fraîche Limette, Kapern, Zwiebeln, Butter und Röstbrot	19.50
Rüttihubel Simmentaler-Rindstatar mit Kapernäpfeln, Zwiebeln, Essiggürklein, Butter und Röstbrot	20.50

SUPPEN



Tagessuppe auch vegan erhältlich	8.50
Tomaten- Kokos Cremesuppe mit Rahmhaube (im Sommer auch als Kaltschale möglich)	9.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Orangen parfümiert (im Sommer auch als Kaltschale möglich)	11.50
Spargel Cremesuppe (Frühling) auch vegan erhältlich	11.50
Kürbissuppe (Herbst/Winter) auch vegan erhältlich	10.50

FLEISCH



Piccata von der Pouletbrust «MailänderArt», Saisongemüse *	29.-
Poulet Brust im Speckmantel gebraten, Senfrahmsauce, Peperonata -Gemüse *	31.-
Schweinssteak vom Hals mit Kräuterbutter, Peperonata -Gemüse *	29.-
Schweinsfilet im Serano-Salbei Mantel an Trüffeljus, Saisongemüse *	39.-
Hähni Metzger-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Saisongemüse *	27.-
Suure Mocke nach Art des Chefs, Saisongemüse und Kartoffelstock	32.-
Gemischter Hackbraten (Rind und Schwein) mit Senfsauce serviert mit Erbsenkarottengemüse und Kartoffelstock	28.-
Rindsentrecôte am Stück gebraten (medium) Saisongemüse *	44.-
Rüttihubelbad Rindsentrecôte Aceto Tagliata am Stück gebraten (medium) Bio Rindsentrecôte, 7 Tage in 15jährigen Aceto Balsamico eingelegt als Tagliata geschnitten, Saisongemüse *	46.-
Lammierstück rosa gebraten, Kräuterkruste, Peperonata-Gemüse *	38.-
Glasierte Kalbsschulter mit Morchel Rahmsauce, Saisongemüse *	37.-

FISCH

Rubiger Lachsforelle gebraten an Gin-Limetten Schaumsauce, Blattspinat *	35.-
Rubiger Saibling pochiert mit Wein Schaumsauce, Saisongemüse und Reis	36.-
Gebratene Black-Tiger Crevetten mit Cherry-Tomaten, Oliven, Knoblauch *	40.-

*** Wählen sie Ihre gewünschte Beilage zum Hauptgang**
Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Risotto, Reis, Butternudeln, Spätzli

VEGETARISCH / VEGAN



Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Reis (vegan, Gluten frei)	26.-
Kichererbsen Steak auf Süsskartoffel-Kokospürree, Pesto, Ofengemüse (vegan)	27.-
Auberginen-Piccata, Kräuter Risotto, Peperonata-Gemüse (vegetarisch)	27.-
Gemüsejalousie mit Emmentaler Gemüseragout gefüllt, Blattspinat (vegetarisch)	28.-
Tagliatelle, junger Blattspinat, Cherry-Tomaten Thymianrahmsauce (vegetarisch)	26.-
Hausgemachte Gemüselasagne (vegetarisch, Gluten frei möglich)	26.-

BUFFETS



Buffets ab 16 Personen

Salat-Buffet: Emmentaler Blattsalate, sechs angemachte Salate, Salatbeilagen, Dressings	14.-
Teigwaren, Spaghetti und Hörnli (auf Wunsch Gluten freie Nudeln) Bolognese, Carbonara (Eier, Rahm- Speck Sauce) und Tomatensauce	26.-
Grill Buffet: Rindshohrücken Steak an Kräuter Marinade, Grillbratwurst (Kalb) Schweinhals Steak Emmental, Poulet Schenkel Steak an Curry-Honig Marinade Verschiedenes Grillgemüse, Maiskolben und Baked Potatoes Sauerrahm	48.-
Fondue Chinoise: Rind- Poulet- und Truthahnfleisch Verschiedene Beilagen und Saucen, Pommes frites oder Reis nach Wahl	36.-
Rüttihubelbad Dessert-Buffet: mit allen unseren Spezialitäten Meringe und Rahm, gebrannte Creme, Erdbeer und Vanille Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Cake, 1 saisonales Dessert	14.50
Frühstück und Brunch Buffet finden Sie in einer eigenen Dokumentation	

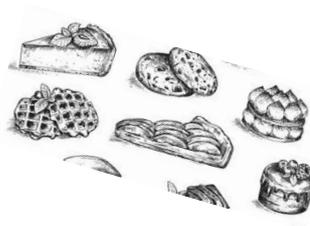
KINDER



Rüebli Salat	6.50
Pasta mit frischer Tomatensauce und Käse	12.-
Pasta mit Bolognese und Käse	14.-
7 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	18.-
7 Fischknusperli mit Pommes Frites	18.-

DESSERTS

Gebrannte Creme „Rüttihubelbad“	10.50
Emmentaler Süssmost Creme mit Meringue Streusel	11.-
Emmentaler Meringue mit „Nidle“ und Vanilleglace	12.50
Fruchtsalat mit Rahm (+1 Kugel Glace 3.- / mit Kirsch 2.-)	9.-
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanille Glace und Rahm	12.50
Saisonales Früchte Tiramisu (mit oder ohne Alkohol)	13.-
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	14.-
Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Saison Früchten	12.50
Zweierlei Sorbet mit Früchten garniert und Rahm	10.-
Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka	11.50
Rüttihubelbad Dessert Teller mit allen unseren Spezialitäten Meringue, Rahm, Sorbet, gebrannte Creme, süsses Brätzeli, Früchte	13.-
Rüttihubelbad Dessert-Bufferet mit allen unseren Spezialitäten Meringue und Rahm, gebrannte Creme, Erdbeer und Vanille Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Cake, 1 saisonales Dessert	14.50
Käseteller mit regionaler Käseauswahl, Feigensenf, Früchte und Haus Brot	15.-
Auch als Menu Zwischengang vor dem Dessert möglich	10.50



AUS UNSERER HAUSEIGENEN BIO-BACKWERKSTATT

Süsse Brätzeli (zum Kaffee geeignet 2-3 Personen)	6.-
Schokoladen Brownies (zum Kaffee)	4.-
Stückli (Gebäck) auch als Gastgeschenk geeignet, einzeln abgepackt Spitzbueb, Nussecke, Cake, Mandel-Amaretti, Haselnussmakarönl	4.-
Früchtewähen, Rueblitorte, Schoko-Reiskuchen, Linzertorte, Portion pro Pers.	ab 7.-
Ganze Torten: Vacherin, Schokolade, Schwarzwälder, Früchte usw	auf Anfrage
Züpfе pro Kilo / Speck Züpfе pro Kilo	17.- / 19.-

MENU- VORSCHLÄGE

Einheitliche Menüwahl ab 12 Personen möglich

MENU I

48.-

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Piccata von der Pouletbrust «MailänderArt»,
Saisongemüse und Risotto

Gebrannte Creme „Rüttihubelbad“

MENU II

49.50

Tomaten- Kokos Cremesuppe mit Rahmhaube

Gemischter Hackbraten (Rind und Schwein) an
Senfsauce serviert mit Erbsenkarottengemüse
und Kartoffelstock

Emmentaler Süßmost Creme mit Meringue Streusel

MENU III

58.-

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Schweinsfilet im Serano-Salbei Mantel an
Trüffeljus, Saisongemüse und Spätzli

Zweierlei Sorbet mit Früchten garniert

MENU IV

63.-

Emmentaler Märtsalat mit Hausdressing, Nüsse,
Kernen, Speck und Croutons

Glasierte Kalbsschulter mit Morchel Rahmsauce,
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta auf Fruchtspiegel
mit Saison Früchten

MENU V

66.-

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Rindsentrecôte am Stück gebraten (medium)
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Rüttihubelbad Dessert Teller mit allen unseren
Spezialitäten

MENU VEGI

49.-

Emmentaler Märtsalat mit Hausdressing, Nüsse
und Kernen

Auberginen-Piccata, Kräuter Risotto, Peperonata-
Gemüse

Gebrannte Creme „Rüttihubelbad“

MENU RÜTTIHUBEL

53.-

Emmentaler Märtsalat mit Hausdressing,
Nüsse und Kernen

Suure Mocke nach Art des Chefs, Saisongemüse
und Kartoffelstock

Emmentaler Meringue mit „Nidle“
(mit 1 Kugel Vanilleglace +3.-)

MENU FISCH

55.-

Emmentaler Märtsalat mit Hausdressing,
Nüsse und Kernen

Rubiger Lachsforelle gebraten an Gin-Limetten
Schaumsauce, Blattspinat, Reis

Fruchtsalat mit Rahm
(mit 1 Kugel Vanilleglace +3.- / Kirsch 3.-)

MENU GRILL

76.-

Salat-Buffer:

Emmentaler Blattsalate, sechs angemachte Salate,
Salatbeilagen, Dressings

Grill Buffet:

Rindshohrücken Steak an Kräuter Marinade,
Grillbratwurst (Kalb) Schweinshals Steak Emmental,
Poulet Schenkel Steak an Curry-Honig Marinade
Verschiedenes Grillgemüse, Maiskolben und Baked
Potatoes Sauerrahm

Rüttihubelbad Dessert-Buffer:

Meringe und Rahm, gebrannte Creme, Erdbeer und
Vanille Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat,
Cake, 1 saisonales Desse