



**RANFLÜH**  
GASTHOF | HOTEL



# Menüvorschläge

Gasthof Bären Ranflüh  
Zollbrückstrasse 35  
CH-3439 Ranflüh  
Telefon + 41 (0)34 496 59 00

[www.baeren-ranflueh.ch](http://www.baeren-ranflueh.ch)

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie in unserem Gasthof einen Anlass planen. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und geben Ihnen bewährte Tipps zum Gelingen Ihres Festes. Profitieren Sie von unserer persönlichen Beratung.

Die Menüvorschläge gelten für Veranstaltungen ab 10 Personen. Für kleinere Anlässe stellen wir Ihnen gerne ein Menü aus unserem à la carte - Angebot zusammen. Um einen qualitativ guten Service zu gewährleisten, bitten wir Sie ein einheitliches Menü auszuwählen.

Dürfen wir Ihnen einen Wein empfehlen? Wir können uns so optimal auf Ihren Anlass vorbereiten. Wir führen ein schönes Sortiment an Weinen in allen Preisklassen, deshalb sind wir überzeugt, dass Sie einen passenden Wein finden.

Vielleicht finden Sie Ihre Lieblingsspeise nicht auf unseren Menüvorschlägen. Fragen Sie uns! Bei uns ist „fast“ alles möglich. Wir freuen uns, wenn es Ihnen bei uns gefällt und wir Sie mit unserer Küche und Service begeistern können.

Sie erreichen uns auch telefonisch unter der Nummer 034 496 59 00 oder per E-Mail mit [info@baeren-ranflueh.ch](mailto:info@baeren-ranflueh.ch).

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen wir uns auf Ihren Besuch!

**Gasthof Bären Ranflüh**

Doris und Heinz Grossen-Dubach  
Diana König-Grossen

## Unsere Räumlichkeiten

Ranflüh ist ein kleines Bauerndorf im Emmental. Inmitten dieses Dorfes befindet sich der Gasthof Bären, ein urchiger und bodenständiger Gasthof mit heimeligen Räumlichkeiten. Im Jahr 1389 wurde dieses Haus das erste Mal in den Chroniken erwähnt.

Unsere Stuben und Säli sind geeignet für Anlässe bis max. 60 – 80 Personen.

Folgende Räumlichkeiten finden Sie bei uns:

### Gaststube (15 Plätze)

Unsere Gaststube ist ein Treffpunkt für jung und alt.

Über die Dorfgrenze hinaus bekannt, ist unser runder Stammtisch, an dem sich zeitweise circa 20 Personen befinden.



### Schützensäli (max. 60 Plätze)

Dieses Säli kann durch eine Schiebewand in zwei kleinere Räume geteilt werden. Somit stehen im kleineren Teil ca. 20 und im grösseren Teil ca. 40 Plätze zur Verfügung.

Gesamthaft ist ein Anlass mit einer Einzeltisch Bestuhlung von ungefähr 60 Personen möglich.



Kulinarische Buffet aller Art sind bei uns ein Hit!

## Landrichtsstube (max. 16 Plätze)

Dieses gemütliche Stübli ist mit heimeligem Holz ausgestattet und für kleinere Feiern sehr geeignet. Für Bankette sind max. 16 Personen möglich.



## Gewölbekeller (max. 50 Plätze)

Sei es eine Geburtstagsfeier, an Weihnachten, Polterabend oder einfach ein Treffen unter Freunden?

Der gemütliche Sandsteinkeller ist noch Original erhalten. Ein wunderschönes Ambiente für ein spezielles Essen.



## Hotelzimmer

Das Tüpfchen auf dem „i“ – nicht mehr nach Hause fahren, sondern einfach nur noch müde und zufrieden ins Bett fallen! Dies ist in unseren neu renovierten Hotelzimmern auch möglich.





## Kleine Snacks zum Aperero

Aperoplättli (Trockenfleisch, Speck, Rohschinken)		CHF	12.50
Hobelkäse und Züpfe		CHF	12.50
Kleine Sandwiches (30 gr.) Vollkorn, Weiss- und Laugenbrötli, gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Ei, Käse, Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stück	CHF	3.00

## Kaltes und warmes Aperero

Wir besprechen mit Ihnen was und wieviel Sie wünschen.	pro Person	CHF	19.50
-----------------------------------------------------------	------------	-----	-------

## Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausdressing		CHF	9.00
Grüner Saisonsalat mit Hausdressing		CHF	7.00
Kleiner Emmentaler Rohschinken Teller mit Salatbouquet		CHF	11.50
Geräucherter Lachs mit Salatbouquet garniert		CHF	14.50

## Suppen

Berner Fleischbouillon mit Flädli		CHF	7.50
Glasierte Karottensuppe mit Rahm		CHF	7.50
Sellerie-Biersuppe		CHF	7.50

## Warme Vorspeisen

Kleines Omelette mit Gemüsefüllung und Salatbouquet serviert		CHF	9.50
Blätterteigkissen mit frischen Pilzen		CHF	12.00

## Tellergerichte

Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock	CHF	23.50
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Butterhörnli	CHF	19.50
Suure Mocke nach Grossmutter Art Kartoffelstock	CHF	26.50
Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce Hausgemachte Spätzli	CHF	29.50
Schweinspiccata Milanaise Spaghetti an Tomatensauce	CHF	21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonssauce Nüdeli	CHF	21.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites	CHF	19.50
Gebratene Emmentaler Pouletbrust mit Basilikum Sauce und Reis	CHF	24.50
Grosis Braten (Schwein) an Rosmarinjus mit Kroketten und Gemüse	CHF	27.50
Roastbeef Englischer Art an Sauce Bearnaise Pommes Frites und Gemüse	CHF	38.50
Gebratenes Kalbssteak an Cognacsauce Nüdeli	CHF	39.50
Schweinsfilet im Ofen gebraten an Steinpilzsauce Spätzli und Gemüse	CHF	29.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinjus Pommes Frites und Gemüse	CHF	44.50
Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock	CHF	27.50

Vegetarische oder Allergiker Menü auf Anfrage!

## Andere Beilagen zu den Hauptgerichten:

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| - Kartoffelgratin    | - Reis          |
| - Kartoffelkroketten | - Spätzli       |
| - Kartoffelstock     | - Risotto       |
| - Nudeln             | - Pommes Frites |

Aufpreis für zusätzliches Gemüse	CHF	4.00
----------------------------------	-----	------

Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Pro Anlass kann nur ein Menü ausgewählt werden. Wir servieren Tellergerichte mit „anständigen“ Portionen. Wenn Sie Nachservice wünschen, so besprechen Sie dies mit uns. Wir verlangen dafür einen moderaten Aufpreis.

## Desserts

Hausgemachte Süssmostcreme	CHF	8.50
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	CHF	8.00
Heisse Beeren mit Vanille Glace	CHF	9.50
Ananas Carpaccio mit Vanille Glace	CHF	9.50
Baileys Eisparfait	CHF	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	8.50
Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm	CHF	10.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF	6.50
Kleine Käsevariation von Fromage Mauerhofer	CHF	9.50

## Ideen von uns – für Sie zusammengestellt!

### Menü 1

Pochierte Lachsforellenfilets auf Lauchgemüse

Gebratenes Kalbssteak an Rosmarinjus

Nüdeli

Gemüse vom Markt

Süssmostcreme mit Calvados CHF 56.00

### Menü 2

Sellerie-Biersuppe

Grosis Braten (Schwein) mit Kräuterjus

Kroketten

Gemüse vom Markt

Gebrannte Creme CHF 38.00

### Menü 3

Champignoncremesuppe

Feines Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes Frites

Gemüse vom Markt

Eiscafe mit Rahm CHF 40.00

### Menü 4

Gemischter Salat mit Hausdressing

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Butterrösti

Heisse Beeren mit Vanille Glace CHF 45.00

### Menü 5

Gemüsebouillon mit Portwein

Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognacsauce

Butternudeln

Gemüse vom Markt

Caramelköppli garniert mit Früchten und Rahm CHF 39.50



## Unsere Spezialitäten

### Tatarenhut

### Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignonne



Gemischter Salat, verschiedene Sorten Fleisch, hausgemachte Saucen, frische Ananas und Pommes Frites

### Raufli Gaumenschmaus

Fleischsuppe, Salat, Rindsstroganoff, Poulet, Nierstück, Bratspeck und Schmorgemüse mit Bratkartoffeln



Jedes Angebot CHF 42.00 pro Person „bis gnue“!

## Und noch das Kleingedruckte.....

Alle Preise sind in Schweizerfranken und inklusive Service, Taxen und Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor, je nach Marktsituation und eventuell grösseren Preisschwankungen, den angegebenen Preis entsprechend anzupassen.

Rund um unseren Gasthof sind genügend Parkplätze vorhanden. Busparkplätze wollen Sie bitte mit uns absprechen.

Sonntag und Montag ruhen wir uns aus und sind nur auf Anfrage da.

Pro Anlass kann nur ein Menü ausgewählt werden. Wir servieren Tellergerichte mit „anständigen“ Portionen. Wenn Sie Nachservice wünschen, so besprechen Sie dies mit uns. Wir verlangen dafür einen moderaten Aufpreis.

Die Anzahl der Gäste lässt sich oft im Voraus nicht ganz genau festlegen. Wir bitten Sie aber, uns spätestens 1 Woche vor dem Anlass, die voraussichtliche Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass können wir einzelne Annullationen akzeptieren. (Toleranzgrenze 10 %)

Unsere Küche beginnt zu diesem Zeitpunkt ungefähr mit ihren Vorbereitungen. Die Waren sind bestellt und eingekauft. Aus diesem Grund sind wir nun auf eine garantierte Personenzahl angewiesen. Kurzfristige Abmeldungen werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Wir bitten Sie, uns allfällige gänzliche Annullationen des Anlasses so rasch wie möglich, spätestens jedoch 5 Tage vorher mitzuteilen. Für Absagen, die uns kurzfristiger bekannt gegeben werden, wird Ihnen 50% des vereinbarten Menüpreises verrechnet.

Zur Bezahlung von Bankettrechnungen werden keine Kreditkarten akzeptiert. Sie können mittels Debitkarten oder bar bezahlen. Wir senden Ihnen auch gerne eine Rechnung.