

# NEWS

Herbst / Winter 2011/2012



GASTHOF  
*SCHÜTZEN*

Alte Bernstrasse 153 ★ 3613 Steffisburg

Telefon +41 (0)33 439 40 00 ★ Fax +41 (0)33 439 40 09 ★ [info@schuetzen-steffisburg.ch](mailto:info@schuetzen-steffisburg.ch) ★ [www.schuetzen-steffisburg.ch](http://www.schuetzen-steffisburg.ch)

## HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF SCHÜTZEN



Felix Milt und Urs Hauenstein

### Gönnen Sie sich genussvolle Momente!

Nebst unseren kreativen, saisonalen Gerichten haben wir für den Herbst und die Festtage mit unserem Küchenchef Frank Kortüm einige besonders verführerische Köstlichkeiten zusammengestellt. Erleben Sie unsere Gastfreundschaft in der gemütlichen Gaststube, im Wintergarten oder in der trendigen Bar-Lounge.

**Urs Hauenstein, Besitzer,  
Felix Milt und Ihr Schützen-Team**

## RINDSTATAR

Hoch im Beliebtheitsgrad – unser Rindstatar. Ob als Vorspeise oder Hauptgang, das herrlich frisch zubereitete Rindstatar ist bei uns **das ganze Jahr im Angebot**. Ob mild oder pikant – für viele Gäste ist es das beste Tatar weit und breit. Probieren Sie es aus – und lassen Sie sich verwöhnen.

## HEILIG ABEND MIT FONDUE CHINOISE

Am **24. Dezember** ist unser Restaurant **bis 23.30 Uhr** geöffnet. Die Bar-Lounge ist ebenfalls ab 16.30 Uhr geöffnet. An Heilig Abend servieren wir Ihnen ein feines Fondue Chinoise à discrétion.

**Für nur CHF 52.00 pro Person,  
inklusive ein Dessert. Zusätzlich  
gibt es eine reduzierte Festtagskarte.  
Reservieren Sie frühzeitig.**

## HERBSTZEIT IST WILDZEIT

Vom **1. Oktober bis 5. November 2011** servieren wir Ihnen feine Wildgerichte aus unserer Schützenküche.

Speziell am **Freitag, 28. Oktober 2011, ab 18.30 Uhr**: Festliches Wildbuffet, präsentiert von unserem Küchenchef Frank Kortüm und seinem Team.

**Wildbuffet CHF 68.00 pro Person,  
Kinder bis 12 Jahre CHF 30.00**



Frank Kortüm

## SUURE MOCKE

Speziell und immer nur am **Samstag-mittag** bei uns: suure Mocke mit Kartoffelstock, inkl. Suppe oder Salat sowie Tagesdessert mit Kaffee oder Tee.

Da bleiben keine Wünsche offen.

**Preis pro Person: nur CHF 27.00**

## FONDUE UND RACLETTE



Vom **7. November 2011 bis Ende Februar 2012** servieren wir Ihnen in unserer Gaststube – und für grössere Gruppen in unserer Visitenstube – verschiedene Fondue-Variationen.

**Jeden Donnerstagabend** zusätzlich: Raclette. Einzelabstrich oder à discrétion, ganz wie Sie wünschen.

## RUSTIKALE GERICHTE

**Haben Sie Lust auf einen feinen Berner Teller? Oder auf Rindszunge mit Kapernsauce und Kartoffelstock?**

Zwischen **12. November 2011 und Ende Februar 2012** sind die etwas deftigeren Gerichte auf unserer Speisekarte. Lassen Sie sich überraschen.

## FONDUE CHINOISE- BUFFET À DISCRÉTION

In den beiden Wintermonaten **Januar und Februar 2012** präsentieren wir Ihnen jeden Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend ein tolles Fondue-Chinoise-Buffet à discrétion. Rinds-, Schweins- und Trutenfleisch, viele hausgemachte Saucen, dazu Salatbuffet und verschiedene Garnituren. Das lässt die Herzen höher schlagen.

**Für nur CHF 41.00 pro Person**



# SILVESTERABEND: A LA CARTE ODER GALA-MENÜ MIT UNTERHALTUNG

Verbringen Sie die Nacht der Nächte im Gasthof Schützen. Wir sorgen für den perfekten Jahreswechsel: mit einem grossen Festmenü, Unterhaltung, Musik und Tanz.

**Das Festprogramm: 18.45 Aperitif, 19.30 Eröffnung 6-Gang-Festmenü.**

**Reservieren Sie sich Ihren Tisch.**

Auch **à la carte** bieten wir Ihnen ein prickelndes Fest: **ab 18.30 Uhr**, mit individueller Gestaltung der Silvesternacht. In der festlich geschmückten Gast- und «Fürwehrstube» servieren wir Ihnen ein reduziertes A-la-carte-Angebot. Geeignet für Gäste, die den Jahreswechsel nach dem Essen anderswo feiern möchten.

**Wir bitten auch hier um Vorreservation.**

## GALA-MENÜ SILVESTER

Das Beste von der Wachtel auf Beluga-Linsen-Salat

★ ★ ★

Trüffelschaumsüppchen mit Parmaschinken

★ ★ ★

Tranche vom geräucherten Irischen Lachs auf Zitronengras-Risotto an Limettenjus

★ ★ ★

Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Champagner

★ ★ ★

Aberdeen Angusfilet im Strudelteig La Ratte Kartoffeln Bunte Gemüseauswahl

★ ★ ★

Dessertbuffet mit Käseplatte «Schützen»

## GALA-ABEND

Musik und Unterhaltung, Welcome-Aperitif mit Prosecco, Cotillons, Dekoration, Wettbewerb mit schönen Preisen, Mehlsuppe ab 01.00 Uhr

Tanz mit dem Duo Raffaella, dezente Dinner-Musik, Evergreens, Oldies, Standardtänze und vieles mehr.

**Gala-Preis pro Person: CHF 130.00 (nur auf Vorreservation)**

**RESERVATIONEN:** Ihre Reservationen nehmen wir gerne unter Telefon 033 439 40 00 entgegen. Wir freuen uns auf Sie.

## INS SCHLOSS HÜNEGG NACH HILTERFINGEN



Ein Hochzeitsfest oder ein tolles Geburtstagsfest. Ein Firmenevent oder einfach nur ein gemütliches Fondue-Essen – im Hünegg-Schlosskeller in Hilterfingen sind Sie richtig. Wir stehen Ihnen als Caterer im Hüneggkeller zur Verfügung, inkl. Service. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne (bis ca. 50 Personen, während des ganzen Jahres).

## VALENTINSTAG, 14. FEBRUAR 2012

Zum Tag der Liebe präsentieren wir Ihnen ein Abendmenü. Allen Damen offerieren wir an diesem Dienstagabend ein Glas Prosecco. Zudem gibt es «Bingo»: Um ca. 22.00 Uhr gewinnt ein Tisch. Alle Damen am Siegertisch erhalten ihr Essen offeriert. **Reservieren Sie frühzeitig.**

**Preis pro Person: CHF 59.00**



## BAR-LOUNGE: DER TREFFPUNKT



Der ideale Treffpunkt zum Aperitif mit dem Geschäftspartner oder einfach zum Verweilen.

**Montag bis Freitag: 16.30 bis 00.30 Uhr  
Samstag: 17.30 bis 00.30 Uhr  
Sonntags jeweils geschlossen.**

**DIE ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FESTTAGE:** Am Weihnachtstag, 25. Dezember sowie am Stephanstag, 26. Dezember 2011 und am 1. Januar 2012 bleibt unser Restaurant jeweils ganztags geschlossen.