

Rüttihubelbad 

sensorium



# ARRANGEMENTS

Sensorium & Culinarium



## Herzlich Willkommen

Planen Sie ein Familienfest, Firmenfest, Mitarbeiteranlass oder Geburtstag und möchten nebst dem Essen auch noch etwas erleben? Dann haben wir für Sie tolle Arrangements.

In unserem hellen, schönen Restaurant Rüttihubelbad mit Sicht auf die Berner Alpen verwöhnen wir Sie mit schmackhaften und abwechslungsreichen Gerichten aus saisonalen, biologisch angebauten Produkten. Wir pflegen eine neuzeitliche, kreative Emmentalerküche. Vor dem Essen, dazwischen oder nachher erleben Sie Spannendes und Verblüffendes im Sensorium – dem Erfahrungsfeld der Sinne.

Kommen Sie auf uns zu, wir beraten Sie gerne weiter.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen.

Team Gastronomie Rüttihubelbad & Sensorium



### **Natürlicher Genuss und Bio-Produkte**

*Wofür steht die Auszeichnung «Goût Mieux»?*

Für immer mehr Menschen bedeutet "gut essen" nicht einfach nur, dass es schmeckt. Herkunft und Verarbeitung der Lebensmittel spielen eine entscheidende Rolle. Was wir essen, soll nachhaltig und mit Respekt für Tier und Umwelt produziert worden sein – wann immer möglich in der Region. Wer daher (auch) im Restaurant auf Bio, Regio und Fairtrade setzt, merkt schnell, dass bewusstes Essen auch höchste Gaumenfreuden mit sich bringt.

*Genuss ohne Kompromisse*

«Goût Mieux» ist das einzige Gütesiegel für die Schweizer Gastronomie, das all diese Aspekte vereint. Mit «Goût Mieux» ausgezeichnet werden ausschliesslich Gastronomiebetriebe, die diese Philosophie teilen und sich zu diesen Werten verpflichten.

*Bei «Goût Mieux» dürfen Sie sicher sein*

Ein Gastronomiebetrieb darf stolz sein auf seine Auszeichnung mit «Goût Mieux», weil er die «Goût Mieux»-Richtlinien erfüllt und sich durch eine unabhängige Kontrollstelle regelmässig auf deren Einhaltung kontrollieren lässt.

## **SENSORIUM & PASTA**

AB 6 PERSONEN MÖGLICH – Reservation erforderlich

Ein kombinierter Eintritt ins Sensorium mit Pasta Plausch im Restaurant Rütthubelbad.

### **Menu:**

Saisonaler Blattsalat

\*\*\*

Zwei verschiedene Teigwaren  
mit zwei verschiedenen Saucen (Fleisch und Vegi)

***Bitte teilen Sie uns vorgängig die Anzahl Fleisch/Vegi-Menüs mit.***

### **ERWACHSENE:**

AHV, IV, LERNENDE, STUDENTEN

**CHF 34.—**

CHF 31.—

### **KINDER:**

**Kinder bis 6 Jahre**

**6 bis 12 Jahre**

**13 bis 16 Jahre**

**CHF 10.—**

**CHF 23.—**

**CHF 26.—**

## **SENSORIUM & SÜSSES**

AB 6 PERSONEN MÖGLICH – Reservation erforderlich

Ein kombinierter Eintritt ins Sensorium mit einem Dessert im Restaurant.

Rütthubel-Sunntigs Dessertteller  
(Gebrannte Creme, Cake, Mango-Sorbet  
Crêpes gefüllt mit marinierten saisonalen Früchten)

### **ERWACHSENE:**

AHV, IV, LERNENDE, STUDENTEN

**CHF 26.—**

CHF 23.—

### **KINDER:**

**Kinder bis 6 Jahre**

Die beliebte Kinderschatztruhe

**6 bis 12 Jahre**

Kleiner Rütthubel-Sunntigs Dessertteller

**13 bis 16 Jahre**

**CHF 5.—**

**CHF 16.—**

**CHF 18.—**

## **SENSORIUM & CULINARIUM**

AB 6 PERSONEN MÖGLICH – Reservation erforderlich

Ein kombinierter Eintritt ins Sensorium mit einem Mittag- oder Abendessen im Restaurant Rütthubelbad. Eine Reservation mit dem Hinweis auf dieses Arrangement ist erforderlich.

### **ERWACHSENE**

AHV, IV, LERNENDE, STUDENTEN

**CHF 45.—**

CHF 42.—

### **2-Gang Menu mit Vorspeise und Hauptgang**

oder

### **2-Gang Menu mit Hauptgang und Dessert**

### **KINDERMENU (ESSEN UND EINTRITT):**

#### **Unser Vorschlag:**

**Paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes Frites und Gemüse**

**06 bis 12 Jahre**

**CHF 22.50**

**13 bis 16 Jahre**

**CHF 27.50**

Weitere Kindergerichte finden Sie auf unserer Kinderkarte.

### **WICHTIG**

Wir bitten Sie, sich beim Arrangement auf je ein einheitliches Menu Fleisch und/oder vegetarisch und/oder vegan zu beschränken und uns Ihre Auswahl und Anzahl bis spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass jede Änderung mit zusätzlichen Kosten verbunden ist. **Bei allen Arrangements können Rabatte wie z.B. Raiffeisen-Karte und Museums-Pass nicht berücksichtigt werden.**

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

**Menuvorschläge**  
**Sensorium & Culinarium (inklusive Eintritt)**

**Erwachsene**

AHV, IV, Lernende, Studenten

**CHF 45.—**

CHF 42.—

2-Gang Menu Vorspeise und Hauptgang  
oder

2-Gang Menu Hauptgang und Dessert

**Menu 1**


  Saisonaler Blattsalat

\*\*\*

 Schweinsbraten „Dentenberg“ gefüllt mit Zwetschgen  
an Rotweinjus

Kartoffelstock und buntes Gemüse

\*\*\*

 Panna Cotta mit saisonalem Fruchtcoulis

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?***

***Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

**Menu 2**

Blattsalat mit gebratenem Speck und Croûtons

\*\*\*

In Kokosnuss paniertes Pouletbrüstli  
serviert mit Basmatireis und indischer Currysauce  
garniert mit Früchten

\*\*\*

 Passionsfruchtmousse

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?***

***Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

✓ laktosefrei

 glutenfrei

 vegetarisch

 vegan

## Menuvorschläge Sensorium & Culinarium (inklusive Eintritt)

**Erwachsene**

AHV, IV, Lernende, Studenten

**CHF 45.—**


CHF 42.—

2-Gang Menu Vorspeise und Hauptgang  
oder  
2-Gang Menu Hauptgang und Dessert

### Menu 3

  Märitsalat

\*\*\*

 Kalbsgeschnetzeltes «Berner Art»  
mit Speck und Champignons  
Rösti und Marktgemüse

\*\*\*

  Süssmostcreme

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?  
Aufpreis CHF 10.50 pro Person***



### Menu 4

  Rüeblisalat mit Kernen

\*\*\*

Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

  Fruchtparfait

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?  
Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

✓ laktosefrei    glutenfrei    vegetarisch    vegan

## Menuvorschläge Sensorium & Culinarium (inklusive Eintritt)

**Erwachsene**

AHV, IV, Lernende, Studenten

**CHF 45.—**

CHF 42.—

2-Gang Menu Vorspeise und Hauptgang  
oder

2-Gang Menu Hauptgang und Dessert

### Menu 5

 Gemüsekraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

 Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“  
Kartoffelstock und Saisongemüse

\*\*\*

  Gebrannte Creme


***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?***

***Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

### Menu 6 vegetarisch

  Blattsalat mit Fetakäse und Oliven

\*\*\*

 Aubergine «al Parmigiano»  
Basmatireis und Tagesgemüse

\*\*\*

  Schokoladencreme

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?***

***Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

✓ laktosefrei     glutenfrei     vegetarisch     vegan

## Menuvorschläge Sensorium & Culinarium (inklusive Eintritt)

**Erwachsene**

AHV, IV, Lernende, Studenten

**CHF 45.—**

CHF 42.—

2-Gang Menu Vorspeise und Hauptgang  
oder

2-Gang Menu Hauptgang und Dessert


### Menu 7 vegan

 Variationen von Blattsalaten

\*\*\*

 Dinkel-Ravioli «al Pesto»

\*\*\*

 Zweierlei Sorbets mit frischen Früchten

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?  
Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

### Menu 8 vegetarisch



Blattsalate mit gehacktem Ei  
und Kräutercroûtons

\*\*\*

 Gemüselasagne  
nach Art des Hauses

\*\*\*

  Coupe Dänemark

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?  
Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

✓ laktosefrei

 glutenfrei

 vegetarisch

 vegan



## Menuvorschläge Sensorium & Culinarium (inklusive Eintritt)

**Erwachsene**

AHV, IV, Lernende, Studenten

**CHF 45.—**

CHF 42.—

2-Gang Menu Vorspeise und Hauptgang  
oder

2-Gang Menu Hauptgang und Dessert

### Menu 9 vegetarisch

  Bunter saisonaler Blattsalat

\*\*\*

  Cremiger Gemüserisotto  
mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

  Passionsfruchtmousse

***Wünschen Sie das ganze 3-Gang Menu?***

***Aufpreis CHF 10.50 pro Person***

✓ laktosefrei

 glutenfrei

 vegetarisch



 vegan

# Exklusiv

**AB 6 PERSONEN MÖGLICH – Reservation erforderlich**

**CHF 82.— pro Person inkl. Eintritt Sensorium**

## Menu 10

  Variation von Blattsalaten  
mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

  Karottencremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Zart gebratenes Rinds-Entrecôte am Stück gebraten  
mit Kräutersauce  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

\*\*\*

 Rüttihubel-Sunntigs Dessertteller  
(Gebrannte Creme, Cake, Mango-Sorbet und  
Crêpes gefüllt mit marinierten saisonalen Früchten)

✓ laktosefrei    glutenfrei    vegetarisch    vegan

# RÜTTIHUBEL-BRUNCH & SENSORIUM

AB 6 PERSONEN MÖGLICH – Reservation erforderlich

Ein kombinierter Eintritt ins Sensorium mit reichhaltigem Brunchbuffet im Restaurant Rüttihubelbad, jeweils sonntags von 09:30 bis 13:00 Uhr. Ab 6 Personen an einem beliebigen Tag möglich. Eine Reservation mit dem Hinweis auf dieses Arrangement ist erforderlich.

## **ERWACHSENE:**

AHV, IV, LERNENDE, STUDENTEN

**CHF 53.—**

CHF 50.—

## **KINDER:**

**1 bis 6 Jahre:**

**06 bis 12 Jahre:**

**13 bis 16 Jahre:**

**CHF 5.—**

**CHF 23.—**

**CHF 40.—**

## **WICHTIG**

Wir bitten Sie, sich beim Arrangement „Sensorium & Culinarium“ auf je ein einheitliches Menu Fleisch und/oder vegetarisch und/oder vegan zu beschränken und uns Ihre Auswahl und Anzahl bis spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass jede Änderung mit zusätzlichen Kosten verbunden ist. **Bei allen Arrangements können Rabatte wie z.B. Raiffeisen-Karte und Museums-Pass nicht berücksichtigt werden.**

# DER WEG INS RÜTTIHUBELBAD



- Anreise:
  - ▶ mit Bahn und Postauto in 34 Minuten (Bern – Worb Dorf – Rütihubelbad)
  - ▶ mit dem Auto ab Bern in 20 Minuten (GPS: Rütihubel 29)
- Parkplätze stehen ausreichend zur Verfügung

## IMPRESSIONEN GASTRONOMIE



## IMPRESSIONEN SENSORIUM

