

# Herzlich willkommen im Boutique Hotel Moosegg

Ihrem exklusiven Rückzugsort für unvergessliche Momente und erholsame Auszeiten. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Charme und Eleganz, wo Gastfreundschaft an erster Stelle steht. Unser Hotel, eingebettet in die idyllischen Hügel und Wälder, lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und sich von der einzigartigen Atmosphäre verzaubern zu lassen.

Hier im Boutique Hotel Moosegg verbinden sich Tradition und Moderne zu einem harmonischen Gesamterlebnis. Genießen Sie den Komfort unserer 19 liebevoll gestalteten Zimmer, die mit einer gelungenen Mischung aus zeitloser Eleganz und modernem Design überzeugen. Lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Personal verwöhnen, das stets darum bemüht ist, Ihren Aufenthalt so schön wie möglich zu gestalten.

Entdecken Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres hoteleigenen Restaurants, welches mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wurde. In diesem werden erstklassige Gerichte aus regionalen Zutaten mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für 10-110 Personen mit Aussicht auf die Berner Alpen. Nach Ihrem Fest haben Sie die Möglichkeit bei uns zu nächtigen, verbunden mit einem reichhaltigen Frühstück als Abschluss.

Egal ob Sie Ihre Familienfeier, die eigene Hochzeit oder Zeit mit Freunden planen: Wir haben das Richtige für Sie.

Ganz im Sinne von...  
**...Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!...**



Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. 8.1% MwSt.  
Die AGB'S finden Sie auf unserer Webseite [www.moosegg.ch](http://www.moosegg.ch)

# Apéro

Emmentaler Brätzeli	4 Personen	11
Gefüllte Blätterteigkissen	4 Personen	15
Frische Belper Knolle <small>Crostini</small>	1 Stück	38
Schangnauer Büffelsalsiz <small>Hausgemachte Essiggurken</small>	1 Stück	18
Käsekuchen mit Speck <small>Lauch   Zwiebeln</small>	14 cm ø	16
Crostini`s	3 Sorten / Person	9
Rindstatar im Cornet <small>Schittlauch   Belper Knolle</small>	2 Stück	9
Rauchlachstatar <small>Apfel   Senf   Chicorée</small>	2 Stück	9
<b>Flammenkuchen...</b>		
...mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln (pro Stück)		13
...mit Sauerrahm, Rauchlachs, Kapern, Dill (pro Stück)		17
...mit Sauerrahm, Pilzen, Zucchetti, Zwiebeln (pro Stück)		13

# Easy Menu

## Vorspeise

Bunter Blattsalat Hausdressing | Sprossen

\*

Gemüseschaumsuppe Kräutercroutons

\*

Emmentaler Blattsalat Hausdressing | Speck | Emmentaler Käse | Kräutercroutons

## Hauptgang

Suure Mocke Grossmutter Art Kartoffelcreme | Gemüsebündel

\*

Schweizer Coq au Chasselas Kräuter Risotto | Speck | Pilze | Schalotten

\*

Gebratener Schweinsrücken Senfsauce | Kartoffel-Lauchgratin | Gemüsesticks | Champignon

## Dessert

Gebrannte Creme Holzofen Merängge | Vanilleglace | Chäsi-Nidle

\*

Apfel Butterblätterteig | Vanille

\*

Saisonales Sorbet Crumble | Original Beans Schokolade | Minze

3 Gang Menu ab 49

# Gourmet Menu

## Vorspeise

Swiss Alpine Lachs im Randen-Gewürzsud Blumenkohlcreme | Curry-Quinoa-Salat mit Preiselbeeren

\*

Schweizer Rindstatar Parmesan Reggiano | Zopf-Croutons | Kräuter

\*

Kichererbsen-Broccoli Parfait Joghurtsauce | Minze

## Zwischengang

Landiswiler Stunden Ei Knollensellerie aus dem Big Green Egg | Kerbel

\*

Emmentaler Forelle Senfrahmsauce | Zwiebeln | Dill

\*

Zitronenschaumsuppe Aemme Shrimps | Ananas-Chutney | Basilikum

## Hauptgang

Gebratener Rindsrücken Sauce Béarnaise | Rosmarin-Bratkartoffeln | Marktgemüse

\*

Gebratener Kalbsrücken Pilzrahmsauce | Tessiner Nudeln | Marktgemüse

\*

Appenzeller Entenbrust Orangensauce | Rotkraut | Sellerie | Moutard d'Or

\*

Emmentaler Schweinsfilet & Kopfbacken Safran Risotto | Spinat-Tomaten Gemüse

## Käse

Schweizer Rohmilch – Käsespezialitäten

## Dessert

Himbeer-Passionsfrucht Kreation

\*

Karottengebäck Aprikosensorbet | Mandelsauce

\*

82% Original Beans Schokolademousse Himbeeren | Arni Milchschaum

3 Gang Menu ab 72

# Fest-Menu

(20 bis 60 Personen)



## Hors d'Oeuvres Teller

Hausterrine | Spinat-Frischkäse | Schwarzer Knoblauch  
Rauchforelle | Getrocknete Feigen | Birne  
Blumenkohlmousse | Taboulé | Lattich

\*

Doppelte Kraftbrühe | Gemüsestreifen | Schnittlauch | Cognac

\*

Gebackenes Schweinsfilet im Teig | Pilzjus | Gemüsebündel | Knollenselleriecreme

\*

## Dessertbuffet Moosegg

Schokoladenmousse | Himbeeren | Minze  
Gebrannte Creme  
Holzofen Merängge  
Chäsi Nidle  
Kartottengugelhopf  
Hausgemachter Eiskaffee  
Tiramisu "Daniel"  
Hausgemachtes Caramelköppli  
Tonkabohnenglace | 82% Original Beans Schokoladensauce  
Saisonaler Fruchtsalat

# Weinkeller Arrangement

(6 bis 10 Personen im klimatisierten Weinkeller 15 °C)



Unsere auserlesene Weinreise begleitet Ihr Gourmet-Menu mit edlen Tropfen von Spitzenwinzern aus Nah und Fern. Lassen Sie sich verführen!

9 Gang	380
7 Gang	315
6 Gang	290
4 Gang	215

Inklusiv Moosegg-Wasser und Kaffee

## Exklusiv nur für Sie da!



Sie möchten für Ihre besondere Feier am liebsten das ganze Haus für sich alleine?  
Dann sind wir der perfekte Gastgeber für Sie.

In unserem Moosegg Exklusivspezial mieten Sie das ganze Hotel Moosegg für 60 bis 110 Personen exklusiv.

Profitieren Sie von all unseren Räumlichkeiten. Vom Apero auf der Terrasse, das genussreiche Abendessen im Panoramasaal oder im eleganten Restaurant bis zur grossen After-Party im Rondell.

Im Preis inbegriffen sind:  
Apero, Abendessen, Getränke und Wein.  
Zusatzleistungen wie die Übernachtung nach dem gelungenen Fest und externe Technik sind nicht in der Pauschale inklusiv. Wir erlauben uns nach Mitternacht bis um zwei Uhr morgens, einen Aufpreis pro Stunde zu verlangen.

Bitte kontaktieren Sie uns für die Kosten Ihrer exklusiven Feier sowie für nähere Auskünfte.

Wir freuen uns an Ihrem speziellen Anlass nur für Sie da zu sein.



# Wein



## **Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken**

Wir besitzen eine der grössten Weinauswahlen im Kanton Bern!  
Mit über 800 verschiedenen Weinen zur Auswahl finden Sie sicherlich den passenden Tropfen zu Ihrem Apéro, Mittag- oder Abendessen.

Ob Kenner oder "Frischling", unsere vielseitige Karte mit erlesenen Weinen von kleineren Winzern und hervorragenden Weingütern bietet für jeden Gaumen das passende Gegenstück.

Sie sind sich unsicher, welcher Wein zu Ihrem Menu passt?  
Dann geben Sie uns eine Idee oder Richtung an, in welche Ihr Geschmack geht.  
Unsere Mitarbeitenden werden Sie gerne zur perfekten Auslese beraten.



# Zvieri

„Snack“ sagt man heute der kleinen Verpflegung am Nachmittag. Bei uns im Emmental ist es nach wie vor „äs Zvieri“.

## Salzig...

Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln	12
Emmentaler Teller Buurehamme   Rauchwurst   Rohessspeck   Käse	26
Cervelat-Salat Käse   Essiggurken   Tomaten	16
Warme Buurehamme Kartoffelsalat   Senf	25

## Süss...

Saisonaler Früchtekuchen Chäsi Nidle	9
Holzofen Merängge Chäsi Nidle	13
Gebrannte Creme Holzofen Merängge   Vanilleglace   Chäsi Nidle	14
Apfelküchlein Vanillesauce   Zimt	15

# Sind Sie schon bei uns zu Hause angekommen?

Das hoffen wir doch, denn wie Sie sehen sind wir alles, ausser gewöhnlich. Bei uns muss Tradition durch Innovation vorangetrieben werden, und uns fehlt es nicht an guten Ideen. Und genau diese Ideen wollen von Ihnen ausprobiert werden.

Ganz im Sinne von...  
Wellness für den Gaumen serviert mit Gastfreundschaft!  
Schön Sie bei uns zu Hause zu haben!

Ihr Moosegg Team



# AGB's

Untenstehend finden Sie eine Kurzfassung unserer AGB's. Die gesamten Konditionen finden Sie [hier](#).

## **Exklusivität:**

Für grössere Gruppen gibt es die Möglichkeit das Hotel Moosegg exklusiv zu buchen. Dabei gilt eine Mindest-konsumation von CHF 14'000.00 oder nach Absprache. Die Buchung aller Zimmer ist erforderlich, diese fallen jedoch nicht in den Mindestkonsumationsbetrag. Ebenfalls wird der Nachtzuschlag separat verrechnet.

## **Menu- und Weinbestellung / Zapfengeld**

Damit wir rechtzeitig die Bestellungen bei unseren Lieferanten durchgeben können, müssen wir mind. 10 Tage im Voraus wissen, was Sie an Ihrem Anlass essen und trinken möchten. Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen verrechnen wir ein Zapfengeld (CHF 45/75cl Falsche) für unsere Dienstleistungen.

## **Musik**

Spielt an Ihrem Anlass Musik bitten wir Sie uns dies vorgängig mitzuteilen.

## **Dekoration**

Wir bestellen gerne Ihre Blumendekoration bei unserem Partner. Lassen Sie uns frühzeitig wissen, was Sie sich vorstellen. Bringen Sie Ihre Deko selber mit so bitten wir Sie, Ihrem Floristen/Trauzeugen etc. mitzuteilen, mit uns im Vorfeld Kontakt aufzunehmen. Falls wir für Sie die Dekoration aufstellen sollen, verrechnen wir zusätzliche CHF 60.00 pro Stunde für den zusätzlichen Aufwand.

## **Feuerwerk**

Es ist kein Problem draussen Feuerwerkskörper zu zünden. Für Feuerwerke ab 22.00 Uhr brauchen Sie eine Bewilligung der Gemeinde Lauperswil. Ebenfalls muss die Frage des Feuermeistern geklärt werden. Wir erlauben keine Wunderkerzen/ Feuerwerkskörper etc. in unseren Räumlichkeiten. Bei Schäden übernehmen Sie als Veranstalter die Haftung. Wir werden Ihnen den Schaden in Rechnung stellen.

## **Nachtzuschlag**

Nach 00:00 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Pauschalpreis von CHF 300 pro weitere angebrochene Stunde. Die Feierlichkeiten können bis 02.00 Uhr morgens durchgeführt werden.

## **Anzahlung**

Als Garantie für das Hotel Moosegg wird bei Reservationsabschluss eine Rückbestätigung in Form einer Anzahlung in Höhe von 50% der bis dahin vereinbarten Gesamtkosten angefordert. Je nach Eventgrösse kann diese Anzahlung auch höher ausfallen.

## **Stornierung/Teilnehmerzahl**

Absage mehr als 6 Wochen vor Anlass/Seminar/Übernachtung: Keine Verrechnung  
Absage 4 Wochen vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 20% des Preises  
Absage 3 Wochen vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 40% des Preises  
Absage 2 Woche vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 60% des Preises  
Absage 1 Woche vor Anlass/Seminar/Übernachtung: 100% des Preises

Falls Sie Ihren Anlass nicht durchführen können, brauchen wir eine schriftliche Absage.

## **Haftung**

Der Gast haftet für Schäden des Eigentums der Hotel Moosegg AG, welche absichtlich oder fahrlässig entstehen (Teppiche, Holzboden, Tischwäsche etc.). Die Hotel Moosegg AG haftet nicht für Schäden, welche durch Leistungen von Dritten verursacht werden. Die Hotel Moosegg AG handelt nur als Vermittler.