



HAHNEN CHALET

Genussmomente

**BERGHOTEL HAHNENMOOS
BANKETT-ANGEBOT 2026**

Bankett-Angebot auf 1957 Meter...

Das wunderschöne Berner Oberland ist ein vielseitiges Ganzjahresreiseziel. Im Winter ist Adelboden-Lenk eines der grössten Skigebiete der Schweiz und im Sommer überzeugt die Region als Sport-, Bike- und Wanderparadies oder einfach als Ruheoase. Lasst euch von der Sommerbergwelt mit ihrer einzigartigen Flora und Fauna verzaubern. Am besten geht das inmitten der Natur.

Entscheiden Sie sich für eine Feier auf dem Hahnenmoospass.

UNTERSTÜTZUNG UND PLANUNG

Sollen Sie für Ihren Anlass oder Ihre Feier Unterstützung in der Planung benötigen, sprechen Sie uns gerne an. Vom DJ, über Dekoration, Blumenschmuck, Beauty, Fotograf, Hairstylist, Hochzeitstorten und vieles mehr, haben wir tolle, kreative und zuverlässige Partner, die wir gerne empfehlen.



**HAHNEN
CHALET**
—
Genussmomente



Inhaltsverzeichnis

APÉRO AUF 1957 METER	5
A. APÉRO-PAUSCHALEN	5
A.1 APÉRO «BERGLUFT»	
A.2 APÉROPLÄTTLI «HAHNENMOOS»	
A.3 APÉRO «WILDSTRUBEL»	
A.4 APÉRO «LOHNER»	
A.5 APÉRO «FIRST»	
A.6 APÉRO «AMMERTENSPITZ»	
B. GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO	6
KULINARIK AUF 1957 METER	7
A. MENÜVORSCHLÄGE	7
B. BUFFETVORSCHLÄGE	8
B.1 BBQ-GRILLBUFFET	
B.2 BRATENSPEKTAKEL	
B.3 ITALIENISCHES BUFFET	
B.4 BERNER PLATTE	
B.5 APÉRO „RICHE“	
C. KÄSEFONDUE	11
D. RACLETTEBUFFET	11
E. FONDUE CHINOISE / VIGNERON	11
F. DESSERTBUFFET	12
G. MITTERNACHTSSNACK	12
GETRÄNKE AUF 1957 METER	14
GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ	
ALLGEMEINE INFORMATION & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	15

Version 2026. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MWST.

Die Angebote gelten grundsätzlich für Gruppen ab 20 Personen in unserem HahnenChalet.
Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».



Apéro auf 1957 Meter

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

A. APÉRO-PAUSCHALEN

Bei unseren Apéro-Pauschalen sind zwei (30 Min.) oder vier (60 Min.) Häppchen / Portion pro Sorte gerechnet.

A.1	APÉRO «BERGLUFT»	pro Person
	Zur Begrüssung auf dem Hahnenmoos	
	Ideal für eine Apérodauer von max. 30 Minuten	20.–
	Ideal für eine Apérodauer von 60 Minuten	32.–
	... im Frühling: Weisswein, dazu Tomaten-Focaccia	
	... im Sommer: Prosecco, dazu Melone und Rohschinken	
	... im Herbst: Simmentaler Bier und Speckzopf	
	... im Winter: Dampfender Glühwein und heisse Marroni	
A.2	APÉROPLÄTTLI «HAHNENMOOS»	
	Mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten aus Adelboden	
	Ideal für eine Apérodauer von 30-45 Minuten	25.–
	Ideal für eine Apérodauer von ca. 90 Minuten	35.–
A.3	APÉRO «WILDSTRUBEL»	19.–
	Mini Schinkengipfel, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas	
A.4	APÉRO «LOHNER»	25.–
	Tomate-Mozzarellaspiese, Gemüsedip im Glas, Gemüsesuppe, Fleischplättli (Salami, Hauswurst, Rohessspeck) mit Brot	
A.5	APÉRO «FIRST»	32.–
	Blätterteigkonfekt, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Adelbodner Fleisch- E Käsespezialitäten mit hausgemachtem Butterzopf, Hobelkäseröllchen, Antipastiplatte	
A.6	APÉRO «AMMERTENSPITZ»	38.–
	Marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Adelbodner Fleisch E Käsespezialitäten, Hobelkäse, Speckpflaumen, Schweinswürstli, geräucherter Lachs auf Toast, Käse- E Zwiebelkuchen, Gemüsesuppe, Brotauswahl	

Unser Geheimtipp, falls Sie einen Apéro ohne Abendessen planen: Ergänzen Sie den Apéro mit einer kleinen Dessertvariation.

Vier verschiedene Süßspeisen 20.–

B. GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO

	bis 60 Min.	jede weitere Stunde
> Bier, Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft (O-Saft)	21.–	+ 9.–
> Prosecco, Bier, Weisswein, Mineralwasser und O-Saft	27.–	+ 11.–
> Champagner, Bier, Weisswein, Mineralwasser und O-Saft	39.–	+ 19.–
> Zapfengeld		20.–/Flasche



Kulinarik auf 1957 Meter

A. MENÜVORSCHLÄGE

HAHNENMOOS-MENÜAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Menü aus unseren Vorschlägen zusammen.

6-Gang-Menü

5-Gang-Menü

4-Gang-Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)

3-Gang-Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)

KALTE VORSPEISE

pro Person

- > Burrata mit Cherrytomaten und Balsamico 16.–
- > Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croutons (Saison) 17.–
- > Lachsrollen gefüllt mit Meerrettich-Frischkäse 20.–
- > Rindstartar mit geröstetem Briochetoast 23.–

SUPPE

- > Adelbodner Weissweinsuppe mit Chili Coppa 13.–
- > Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum 10.–
- > Feine Spargelcremesuppe (Saison) 12.–

ZWISCHENGANG

- > Saisonales Sorbet mit Schuss 8.–

HAUPTGANG

- > Rindsfilet schonend gegart, Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffen & glasiertes saisonales Gemüse 48.–
- > Saltimbocca vom Kalb auf Weissweinrisotto & konfitierte Cherrytomaten 40.–
- > Poulet-Schenkel Piccata mit Ratatouille und Tagliatelle in Salbeibutter 35.–
- > Weissweinrisotto mit gebratenen Saisonpilzen & gehobelter Belper Knolle 25.–
- > Hirsetaler mit Melonen-Tomatensalsa & lauwarmem Gemüsesalat 22.–
- > Cremige Lasagne mit mediterranem Gemüse 24.–

*Vegetarische
Alternativen*

B. BUFFETVORSCHLÄGE

Wir haben Ihnen verschiedenste Buffets für Ihren Event zusammengestellt. Buchbar ab ca. 20 Personen. Fragen Sie uns nach vegetarischen Varianten.

SALATBUFFET INKL.

5 Sorten nach Saison, Grüner Blattsalat, 2 Salatsaucen, 3 Garnituren

HAUPTSPESIENBUFFETS

pro Person

B.1 BBQ-GRILLBUFFET

75.–

Spareribs, Kalbswürste, Schweinshalssteak, Rindssteak, Pulled Pork, Hamburger, Pouletbrust, Halloumispiesse, Folienkartoffel mit Kräuterquark, Bauernbratwurst, Grillgemüse, gefüllte Champignons, div. Grillsaucen

B.2 BRATENSPEKTAKEL

70.–

Roastbeef, Kalbshohrücken, Schweinshalsbraten, Rindsschmorbraten, Sauce Bearnaise & Bratenjus, Bratkartoffeln mit Rosmarin & Pommes, Gemüsegar-nitur

B.3 ITALIENISCHES BUFFET

69.–

Macaroni, Spaghetti, Vegetarische Lasagne, Poulet Piccata Milanese, Schweins-Saltimbocca, Kalbs Ossobuco, Vitello Tonnato, Gnocchi Gorgonzola Tomatensauce, Carbonara, Bolognese

B.4 BERNER PLATTE

67.–

Siedfleisch, Markbein, Rindszunge, Rippli, Speck, Schweinswürstli, Zunge-wurst, Salatkartoffel, Sauerkraut, Dörrbohnen, Senf

B.5 APÉRO „RICHE“ (geeignet für ein langes Apéro)

60.–

Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Adelbodner Fleisch & Käsespezialitäten, Speckpflaumen, geräucherter Lachs auf Briochetoast, Gemüsesuppe, Brotauswahl, Kalbsragout im Glas mit Kartoffelstock, Früh-lingsrollen an süss-saurer Sauce, Poulet Teriyaki Spiessli, Mini Flammkuchen, Mini Hamburger. Drei verschiedene Desserts im Gläschen

Oder stellen Sie sich Ihr Menü aus servierten Vorspeisen und einer Buffet Variante sel-ber zusammen.





C. KÄSEFONDUE

Unser Fondue servieren wir mit Chnebelbrot von der Bäckerei Michel in Adelboden, sowie heissen Kartoffeln. Geniessen Sie unser Fondue in unserem HahnenChalet.

	pro Person
> Chalet-Fondue «Natur» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	34.–
> Chalet-Fondue «Kräuter» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	37.–
> Chalet-Fondue «Champagner & Trüffel» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	50.–
> Chalet-Fondue «alkoholfrei» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	32.–
> + Tagesdessert im Glas	+8.–

VERFEINERN UND ERWEITERN SIE IHR FONDUE

> Cherrytomaten	+ 2.–
> Speckwürfel	+ 3.–
> Röstzwiebeln	+ 2.–
> Knoblauch	+ 2.–
> Chili	+ 2.–
> Champignons	+ 3.–
> Eingelegte Früchte	+ 4.–
> Trockenfleisch	+ 9.–
> Essiggemüse	+ 4.–

Die Toppings können nur für die gesamte Gästeanzahl dazu gebucht werden.

C. RACLETTEBUFFET

Geniessen Sie unser reichhaltiges Raclettebuffet mit verschiedenen Grillgemüsebeilagen, verschiedenen Früchten, Geschwellti, gebratener Speck, Bratwurst, Frische Brotauswahl und natürlich unserem Raclette-Käse

pro Person

56.–

E. FONDUE CHINOISE, VIGNERON

Schwein, Rind, Poulet, Pommes frites, Reis a discrétion
Saucen: Sambal, Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar
Früchtemix & Essiggemüse

pro Person

48.–

> Rösti	+ 2.50
> Croquetten	+ 2.50

Fragen Sie uns nach einer vegetarischen Variante.



pro Person

20.–

F. DESSERTBUFFET (4 zur Auswahl)

- > Weisses & dunkles Schokoladenmousse
- > Panna Cotta mit Beeren
- > *Tiramisu Torte
- > Limonencreme
- > Karamelköpfler
- > Apfelstrudel
- > gebrannte Creme
- > Meringue mit Doppelrahm
- > Fruchtsalat
- > *Schwarzwälder Torte

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet mit:

- > Diversen Glacensorten inkl. Toppings +7.–
- > Schokoladenbrunnen +10.–

G. MITTERNACHTSSNACK (pro Komponente)

6.–

- > Hotdog / Schweinwürstli + Mütschli / Pommes

Gerne stellen Sie sich Ihr Menü aus servierten Vorspeisen und einer Buffet-Variante auch selber zusammen.

*Hochzeitstorte möglich
Hochzeitstellergeld 3.–



Getränke auf 1957 Meter

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ/BUFFET

Die Getränkepauschale gilt während des Essens und der Feier für 8 Stunden.
Natürlich ist es auch möglich, die Getränke a la carte während der Feier zu berechnen.

	pro Person
Mineralwasser, Alkoholfreie Getränke, Tee, Kaffee, Bier, Prosecco und Wein (Weisswein Vorspeisen, Rotwein Hauptgang)	68.–
> Zusätzlich eine Auswahl an Schnaps & Bränden	+12.–
> Zusätzlich eine Auswahl an Longdrinks	+35.–
> Zusätzlich eine Auswahl an Champagner	+59.–

MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Hahnenmooswasser	50cl	4.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Rivella Rot / Blau	30cl	5.50
Apfelschorle	33cl	6.–
versch. Süssgetränke	33/50cl	ab 6.–
versch. Sorten Red Bull	33cl	6.–

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	5.–
Espresso	5.–
Doppelter Espresso	6.–
Schale, Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltine, Caotina	5.50
Glas Milch	4.–
Tee	4.50

BIER

Simmentaler (Lager / Märzen)		
Stange	30cl	5.50
Humpen	50cl	7.00
Weissbier Schneider Weisse mit oder ohne Alkohol	50cl	7.90
Simmentaler (Flaschen) Märzen, Pale Ale, Lager, Berg- weizen, Panasche, Mango Ale, ohne Alkohol	33cl	7.–

APERITIFS & LONGDRINKS

Aperitivo Orange alkoholfrei	8.–
Aperol Spritz, Hugo	12.–
Lillet Wildberry	12.–
Limoncello Spritz	12.–
Mojito	15.–
Verschiedenes	ab 14.–
- Vodka	
- Gin & Tonic	
- Whisky Cola	
- Bacardi Cola	
- Havana Cola	

Fragen Sie uns nach unseren Gin-,
Rumund Whisky-Sorten.

Allgemeine Informationen & Geschäftsbedingungen

ANGEBOT & PREISE

Sämtliche Angebote dieser Dokumentation richten sich an Gruppen ab 12 Personen. Es gelten die jeweils aktuell gültigen Angebots- und Preislisten. Alle Preise sind in CHF und inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.

Unsere Rechnungen verstehen sich ohne Abzüge. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

BUCHUNSBESTÄTIGUNG

Auf Grund unserer sehr hohen Nachfrage und Auslastung des HahnenChalets bitten wir Sie zwei Monate nach der Offerte bzw. Besichtigung Ihre Veranstaltung oder Feier zu bestätigen.

In diesem Fall wird eine Anzahlung von 20% fällig. Bei Stornierung der Feierlichkeit siehe bitte die Annullierungsbedingungen.

TEILNEHMERANZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 14 Tage (bei mehr als 30 Personen) und 7 Tage (bei weniger als 30 Personen) im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

Für eine exklusive Feier in unserem HahnenChalet benötigen wir unabhängig der Personenanzahl eine Gesamtkonsumation von mindestens 5000.- CHF. Hierbei ist der Verzehr von Speisen und Getränken sowie das Personal inbegriffen.

RAUMMIETE

Unser HahnenChalet kann für ihren Anlass exklusiv gemietet werden. Der Mietpreis beträgt 6000.- CHF.

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Die Absprache mit dem Berghotel Hahnenmoos kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Mündliche Abmachungen werden durch uns schriftlich bestätigt. Sofern nicht innerhalb vom 3 Arbeitstagen allfällige Unstimmigkeiten gemeldet werden, gelten diese als Auftragsbestätigungen als rechtsverbindlich.

VERLÄNGERUNGEN

Verlängerungen bis 3:00 Uhr sind nach Absprache möglich. Ab 0:00 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde 60.- CHF pro Mitarbeiter. Die letzte Getränkeunde ist um 2:30 Uhr.

ANNULLIERUNG

Bei Annullierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragsbestätigung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- Bis 14 Arbeitstage vor der Veranstaltung: keine Entschädigung
- 13-7 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 25 % des Auftragsvolumens
- 6-2 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 50 % des Auftragsvolumens
- Weniger als 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 100 % des Auftragsvolumens

PERSONENTRANSPORT (Wintersaison)

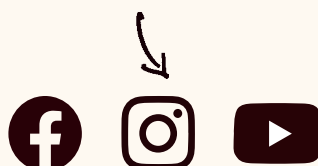
Sie haben die Möglichkeit, auch nach Pistenschluss einen Transport ins Geils oder zum Bühlberg zu buchen. Der Preis beträgt pro Person 25.- CHF pro Fahrt mit unserem Pistenbully. Für eine volle Fahrt (14 Personen) verrechnen wir 250.- CHF pro Fahrt.

Im Sommer, Strassenbenutzung bei Gesellschaften möglich.

Kontaktieren Sie uns!

Berghotel Hahnenmoospass AG
CH-3715 Adelboden
+41 (0) 33 673 21 41
events@hahnenmoos.ch
hahnenmoos.ch

Folgen Sie uns!









**HAHNEN
MOOS**

Berghotel



**HAHNEN
MOOS**

Berghotel



**HAHNEN
MOOS**

Restaurant



**HAHNEN
CHALET**

Genussmomente