



# SCHLEMMER CHALET

*Genussmomente*

**BERGHOTEL HAHNENMOOS  
BANKETT ANGEBOT 2025**

# 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 seiner 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.



# Inhaltsverzeichnis

## **APERÓ AUF 1957 METER**

	APERÓ-PAUSCHALEN	5
A.	APERÓ«BERGLUFT»	
B.	APERÓPLÄTTLI «HAHNENMOOS»	
C.	APERÓ «WILDSTRUBEL»	
D.	APERÓ «LOHNER»	
E.	APERÓ «FIRST»	
F.	APERÓ «AMMERTENSPITZ»	
G.	APERÓ „RICHE“	
	GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO	6

## **KULINARIK AUF 1957 METER**

A.	MENÜVORSCHLÄGE	7
B.	BUFFETVORSCHLÄGE	8
	B.1 ITALIENISCHES BUFFET	8
	B.2 BRATENSPEKTAKEL	
	B.3 BBQ-GRILLBUFFET	
	B.4 SCHWEIZERBUFFET	
	B.5 DESSERTBUFFET	
C.	KÄSEFONDUE	11
D.	RACLETTEBUFFETT	11
E.	FONDUE CHINOISE / VIGNERON	11
F.	DESSERT	12

	<b>GETRÄNKE AUF 1957 METER</b>	<b>14</b>
	GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ	

	<b>ALLGEMEINE INFORMATION &amp; GESCHÄFTSBEDINGUNGEN</b>	<b>15</b>
--	--	-----------

Version 2025. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MWST.

Die Angebote gelten grundsätzlich für Gruppen ab 20 Personen in unserem SchlemmerChalet.

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.

## APÉRO-PAUSCHALEN

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

### A. APÉRO «BERGLUFT»

Zur Begrüssung auf dem Hahnenmoos

pro Person

ideal für eine Apérodauer von max. 30 Minuten

19.–

ideal für eine Apérodauer von 60 Minuten

31.–

... im Frühling: Weisswein, dazu Tomaten-Bruschetta

... im Sommer: Prosecco, dazu Melone und Rohschinken

... im Herbst: Simmentaler Bier und Speckzopf

... im Winter: Dampfender Glühwein und heisse Marroni

### B. APÉROPLÄTTLI «HAHNENMOOS»

Mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten aus Adelboden

klein (ideal für eine Apérodauer von 30-45 Minuten)

20.–

gross (ideal für eine Apérodauer von ca. 90 Minuten)

32.–

### C. APÉRO «WILDSTRUBEL»

12.–

Mini Schinkengipfel, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas

### D. APÉRO «LOHNER»

19.–

Tomate-Mozzarellaspiese, Gemüsedip im Glas, Gemüsesuppe, Fleischplättli (Salami, Hauswurst, Rohessspeck) mit Brot

### E. APÉRO «FIRST»

27.–

Blätterteigkonfekt, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Adelbodner Fleisch- & Käsespezialitäten mit hausgemachtem Butterzopf, Hobelkäseröllchen, Antipastiplatte

### F. APÉRO «AMMERTENSPITZ»

34.–

marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Adelbodner Fleisch & Käsespezialitäten, Hobelkäse, Speckpflaumen, Schweinswürstli, geräucherter Lachs auf Toast, Käse- & Zwiebelkuchen, Gemüsesuppe, Brotauswahl

**Unser Geheimtipp, falls Sie einen Apéro ohne Abendessen planen:**

**Ergänzen Sie den Apéro mit einer kleinen Dessertvariation.**

Vier verschiedene Süssspeisen

19.–

**G. APÉRO „RICHE“ ( geeignet für einen langen Apéro )**  
 Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas,  
 Adelbodner Fleisch & Käsespezialitäten, Speckpflaumen,  
 Schweinswürstli, geräucherter Lachs auf Briochetoast,  
 Egliknusperli mit Tartarsauce, Gemüsesuppe, Brotauswahl,  
 Kalbsragout im Glas mit Kartoffelstock, Frühlingsrollen  
 an süss-saurer Sauce, Pouletspiessli auf Glasnudeln,  
 Weissweinrisotto mit Pilzen, Mini Hamburger. Drei verschiedene  
 Desserts im Gläschen

68.–

### GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM APÉRO

- > Bier, Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft
- > Bier, Prosecco, Weisswein, Mineralwasser  
und Orangensaft
- > Bier Champagner, Weisswein, Mineralwasser  
und Orangensaft

Bis 60 Min. jede weitere  
Stunde

21.– + 9.–

27.– + 11.–

39.– + 19.–



# Kulinarik auf 1957 Meter

## A. MENÜVORSCHLÄGE

### HAHNENMOOS-MENÜAUSWAHL

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

	pro Person
6-Gang-Menü	96.–
5-Gang-Menü	87.–
4-Gang-Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)	79.–
3-Gang-Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)	67.–

### KALTE VORSPEISE

- > Burrata mit Cherrytomaten und Balsamico
- > Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croutons (Saison)
- > Lachs Trio mit Meerrettichschaum
- > Rindstartar mit geröstetem Briochetoast
- > Ententerrine mit Ananas-Mango-Chutney

### SUPPE

- > Papaya-Kokossuppe
- > Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess
- > Adelbodner Weissweinsuppe mit Chili Coppa
- > Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

### ZWISCHENGANG

Saisonales Sorbet mit Schuss

### HAUPTGANG

- > Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Balsamicojus, Kartoffengratin & saisonales Gemüse
- > Rindsfilet schonend gegart, Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffen & glasiertes Gemüse (Aufpreis 5,- CHF)
- > Entenbrust mit Honig & Sesam, karamelisiert auf Sojasprossen & Pak-Choi, dazu Basmati Reis
- > Rindsentrecote mit grüner Pfeffersauce, Pommes Duchesse & glasiertes saisonales Gemüse
- > Saltimbocca vom Kalb auf Weissweinisotto und konfitierte Cherrytomaten
- > Gebratene Maispouardenbrust, Zitronensauce & Gemüsetagliatelle
- > Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Jasminreis & Chili-Cremefraiche
- > Vegetarische Alternativen:
  - > Weissweinisotto mit gebratenen Eierschwämmli & gehobelter Belper Knolle
  - > Hirsetaler mit Melonen-Tomatensalsa & lauwarmem Gemüsesalat
  - > Gegrillte Peperoni mit Zitronen-Couscous & Hüttenkäse

## B. BUFFETVORSCHLÄGE

Wir haben Ihnen verschiedenste Buffets für Ihren Event zusammengestellt. Buchbar ab ca. 20 Personen.

### **SALATBUFFET INKL. ( 5 Salate zur Auswahl )**

Tomate & Mozzarella, Couscoussalat, Linsensalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Gurkensalat mit Dill, Mediterraner Nudelsalat, Randensalat, Coleslaw Salat, saisonaler Blattsalat, zwei verschiedenen Dressings, Karotten Julienne, Kernenmix, Keimlinge, Croutons, Kräutern & frische Brotauswahl

**Fragen Sie uns nach vegetarischen Varianten.**

### **HAUPTSPEISENBUFFETS**

pro Person

#### **B.1 ITALIENISCHES BUFFET (Hausgemachte Teigwaren)**

72.–

Penne, Spaghetti, Lasagne, Polenta, Kalbshaxen, Piccata Milanese  
Rinderschmorbraten, Tomatensauce, Thunfisch, Olivensauce, Carbonara, Chäsmaccaroni, Vitello tonnato

#### **B.2 BRATENSPEKTAKEL**

69.–

Roastbeef, Kalbshohrücken, Schweinshalsbraten, Lammgigot, Sauce  
Bearnaise & Bratenjus, Bratkartoffeln mit Rosmarin & Pommes frites,  
Gemüse garnitur

#### **B.3 BBQ-GRILLBUFFET**

68.–

Spareribs, Kalbswürste, Schweinshalssteak, Rindssteak, Lammspieße  
Pouletbrust, Pulled Pork, Halloumispieße, Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Grillgemüse, gefüllte Champignons, div. Grillsaucen

#### **B.4 SCHWEIZER BUFFET**

65.–

Grosse Auswahl an Schweizer Spezialitäten, wie Butterrösti, Züricher  
Geschnetzeltes, Rippli, Siedfleisch, Chässpätzli, Äelpler Maccaroni  
und vielen Beilagen

#### **B.5 DESSERTBUFFET ( 4 zur Auswahl )**

19.–

Weisses & dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Beeren,  
Tiramisu im Glas, Limonencreme, Apfelstrudel, gebrannte Creme,  
Meringue mit Doppelrahm, Fruchtsalat, Schwarzwälder Torte

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet zum Beispiel mit:

- > Diversen Glacesorten inkl. Toppings + 6.–
- > Crepes frisch zubereitet am Buffet + 12.–
- > Schokoladenbrunnen + 9.–

**Oder stellen Sie sich Ihr Menü aus servierten Vorspeisen und einer Buffet Variante selber zusammen.**





## C. KÄSEFONDUE

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

	pro Person
> Chalet-Fondue «natur» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	32.–
> Chalet-Fondue «Kräuter» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	36.–
> Chalet-Fondue «Champagner & Trüffel» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti	49.–
> 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 (Fondue)	4.–
> Trockenfleisch	9.–
> Essiggemüse	4.–

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

## D. RACLETT-BUFFETT

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

pro Person

54.–

## E. FONDUE CHINOISE, VIGNERON

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

pro Person

47.–

> Rösti

+ 2.5.–

> Croquetten

+ 2.5.–

Fragen Sie uns nach einer vegetarischen Variante.



## F. DESSERT

- > Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Himbeeren
- > Gebrannte Creme mit Hahnenmoos-Meringue & Doppelrahm
- > Apfelstrudel mit Vanilleglace
- > Panna Cotta mit Waldbeeren
- > Karamelköpfler mit Vanillerahm
- > Limonencreme im Glas

### KÄSE ( als Dessert Alternative )

- > Kleine Adelbodner Käsevariation

pro Person

15.–

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



# Getränke auf 1957 Meter

## GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENÜ/BUFFET

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

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	4.5.–
Coca Cola / Zero	33cl	5.5.–
Rivella Rot / Blau / Refresh	30cl	5.5.–
Apfelschorle	33cl	6.–
versch. Süssgetränke	33cl / 50cl ab	6.–
versch. Sorten Red Bull	33cl	6.–

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee		5.–
Espresso		5.–
Doppelter Espresso		6.–
Schale, Cappuccino		5.5.–
Latte Macchiato		6.5.–
Ovomaltine, Caotina		5.5.–
Glas Milch		4.–
Tee		4.5.–

### BIER

Feldschlösschen Braufrisch	33cl	5.8.–
Feldschlösschen		
Stange	30cl	4.7.–
Humpen	50cl	6.3.–
Feldschlösschen Lager	50cl	6.5.–
Cardinal 0.0 alkoholfrei	33cl	6.5.–
Weissbier Schneider Weisse	50cl	7.9.–
mit oder ohne Alkohol		
Simmentaler Bier	33cl	7.–
Märzen, Pale Ale, Lager, Bergweizen, Mountain Cider, Panasche		

### APERITIFS & LONGDRINKS

Aperitivo Orange alkoholfrei		8.–
Aperol Spritz, Hugo		
Lillet Wildberry, Limoncello Spritz		10.–
Verschiedene Vodka	ab	12.–
Mojito		15.–
Verschiedene Gin & Tonic	ab	12.–
Bacardi Cola, Havana Cola	ab	12.–
Verschiedene Whisky Cola	ab	12.–

**Fragen Sie uns nach unseren Gin-, Rum- und 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 SchlemmerChalets 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 SchlemmerChalet 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 SchlemmerChalet 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)**

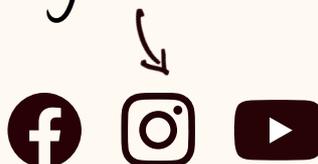
Sie haben die Möglichkeit auch nach Pistenschluss einen Transport ins Geils oder zum Bühlberg zu buchen. Der Preis beträgt pro Person 25,- CHF pro Fahrt mit unserem Pistenbully. Für eine volle Fahrt (14 Personen) verrechnen wir 250,- CHF pro Fahrt.

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*



**SCHLEMMER  
CHALET**  
—  
*Genussmomente*