



HOTEL  
**MÖVE**  
HAFEN-RESTAURANT

3705 Faulensee

Tel.033 654 68 66 [www.moeve.ch](http://www.moeve.ch) [info@moeve.ch](mailto:info@moeve.ch)

*Jeden Tag geöffnet*

*Das Haus mit Herz*

## **Menuvorschläge**



**Die gemütlichen Räume eignen sich hervorragend für jede Art von Anlässen oder Festlichkeiten, wie:**

- **Taufe, Konfirmation, Kommunion**
- **Verlobung, Hochzeit, Geburtstag**
- **Firmenessen, Konferenzen, Tagungen, usw.**



**Jeden Tag geöffnet**



**Grosser Parkplatz**



**Beliebter Kinderspielplatz**



**Panorama Terrasse**



**Rollstuhlgangig**



**Anlegestelle für Boote**



**6 Doppelzimmer mit Seesicht, Dusche/WC, Haarfon, LED-TV, und Safe**

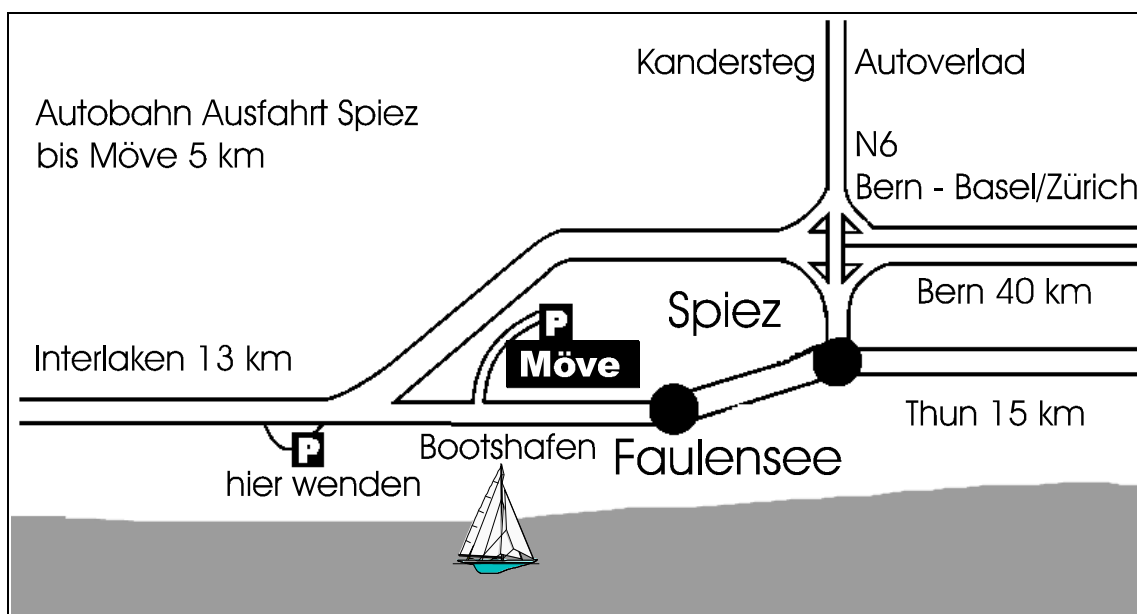
## Lieber Gast

**Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Uns liegt es sehr am Herzen, Ihnen nicht nur Essen und Getränke zu servieren, sondern einen persönlichen Rahmen zu schaffen, damit Ihr Anlass zum Erlebnis wird. Gerne geben wir Ihnen einige Tips und Informationen bekannt, die zur Durchführung Ihres Anlasses beitragen.**

**Die „Möve“ befindet sich in ländlicher Umgebung mit prächtiger Aussicht auf den Thunersee, 1 km ausserhalb von Faulensee beim Bootshafen Gütital in Richtung Interlaken.**

**Die sonnige Terrasse und der schattige Lindenbaum mit Kinderspielplatz eignen sich vorzüglich für aussergewöhnliche Apéros.**

**Und so finden Sie uns:**



**Die Räumlichkeiten in der „Möve“:**

<b>Thunersee-Laube (Seesicht)</b>	<b>bis 60 Personen</b>
<b>Gütitalstube (Spielplatz)</b>	<b>bis 65 Personen</b>
<b>Mövestube (Spielplatz-Seesicht)</b>	<b>bis 30 Personen</b>
<b>Gütital- und Mövestube zusammen</b>	<b>bis 110 Personen</b>
<b>Hafenstübli (Seesicht)</b>	<b>bis 36 Personen</b>
<b>Restaurant (Seesicht)</b>	<b>bis 45 Personen</b>
<b>Panoramaterasse West (Parkplatz-Seesicht)</b>	<b>bis 40 Personen</b>
<b>Panoramaterasse Ost (Spielplatz-Seesicht)</b>	<b>bis 100 Personen</b>
<b>Apérowiese „Lindenbaum“ (Seesicht)</b>	<b>bis 200 Personen</b>

**Gerne werden wir Sie für Ihr Festessen oder Ihren Anlass persönlich beraten und geben Ihnen auch Adressen und Tips von Musikgruppen, Bus-Unternehmungen, Spiezer-Zügli, Kutschen- und Schifffahrten. Rufen Sie uns vorher an, wir haben Zeit.**



**Die ländliche und aussichtsreiche Lage der „Möve“ bietet ideale Sujets zum fotografieren.**



**Eine frühzeitige Reservierung der Lokalitäten ist von Vorteil. Das gewünschte Menu sollten Sie uns spätestens 2 Wochen vorher bekannt geben, damit wir allfällige Sonderwünsche sorgfältig vorbereiten können.**



**Die genaue Personenzahl geben Sie uns spätestens 2 Tage vor dem Anlass bekannt.**



**Kinder bis zum 12. Altersjahr konsumieren meistens kein ganzes Menu. Bestellen Sie ein Kinderteller, oder für Kleinkinder zusätzlich ein kostenloses Gedeck. Kindersitzli sind vorhanden.**



**Selbstverständlich werden wir Ihnen auch persönliche Tischdekorationen und Blumen besorgen. Die Kosten betragen pro Person ungefähr Fr. 8.- bis Fr. 12.-. Auf Wunsch dekorieren wir Ihnen auch den Saal nach Ihren eigenen Vorgaben. Es werden die Selbstkosten verrechnet.**



**Als Erinnerung an Ihr Fest drucken wir Ihnen das Menu auf Menukarten. Natürlich gratis.**



**Unsere Schliessungszeiten sind:**

**Montag bis Samstag  
Sonntag**

**23.30 Uhr  
22.00 Uhr**

**Ihre Ueberzeit bestimmen Sie selbst. Ab 23.30 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Servicezuschlag von Fr. 200.00 pro angefangene Stunde.**



**Die Preise verstehen sich bar netto Kasse inkl. Mwst. oder bei Rechnungsstellung 10 Tage netto. Dazu benötigen wir die genaue Adresse an wen und wohin die Rechnung geschickt werden kann.**

**Das Angebot und die Preise sind unverbindlich und können jederzeit angepasst werden.**



**Alle zusätzlichen Einrichtungen wie Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart und andere Seminareinrichtungen werden nach Absprache verrechnet.**



**Haben Sie während des Anlasses Wünsche oder vielleicht auch Beanstandungen, dann sagen Sie es uns persönlich.  
Vielen Dank.**

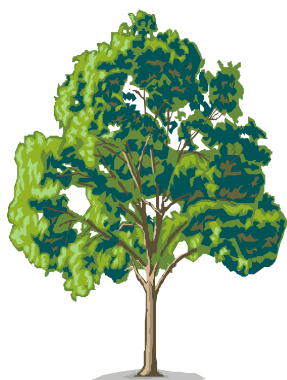


**Lieber Gast, wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns in der „Möve“ verwöhnen zu dürfen.**

**René und Irène Brechbühler-Rubi**

# Apéro Vorschläge

			Vol. %	
<b>Frische Früchtebowle</b>		lt		<b>Fr. 45.00</b>
<b>Orangensaft</b>		lt		<b>Fr. 12.50</b>
<b>Blanc Cassis</b>	10	cl	13	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Campari Bitter</b>	4	cl	23	<b>Fr. 8.50</b>
<b>„Cüpli“ (Prosecco)</b>	10	cl	12	<b>Fr. 8.50</b>
<b>„Cüpli“ (Litchi)</b>	10	cl	12	<b>Fr. 7.50</b>
<b>„Cüpli“ (Litchi) ohne Alkohol</b>	10	cl		<b>Fr. 5.50</b>
<b>Cynar</b>	4	cl	17	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Martini weiss</b>	4	cl	16	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Pastis</b>	2	cl	40	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Mineral</b>	0.5	lt		<b>Fr. 6.30</b>



**Das besondere Apéro-Erlebnis  
für Gruppen bis 200 Personen  
unter der über 100 Jahre alten Linde.**



**Ein einzigartiger Ausblick über den Thunersee!**

## Apéro-Snacks

**Diverse Flammkuchen** für 2- 3 Personen **pro Stück Fr. 21.00**  
**Chips, Salzgebäck** **pro Person Fr. 3.50**

**Rohe Gemüsestangen mit Dip** (70 gr. Gemüse) **pro Person Fr. 7.00**  
**Hobelkäse mit Zöpfe** (50 gr. Käse / 120 gr. Zöpfe) **pro Person Fr. 15.00**  
**Gemischte-Canapés** (Amuse-bouche) **pro Stück Fr. 2.50**

### **Blätterteiggebäck gefüllt:**

**Schinkengipfeli** **pro Stück Fr. 3.00**  
**Chäs-Chüechli** **pro Stück Fr. 3.00**  
**Frühlingsrollen** **pro Stück Fr. 3.00**

### **Blätterteiggebäck nicht gefüllt:**

**Sesam, Kümmel, Mohn, Käsestangen assortiert** **5 Stück Fr. 5.00**

## **Kalte Vorspeisen**

<b>Cäsarsalat mit Parmesan, Speck und Croutons</b>	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Hausgemachte Gemüseterrine Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum</b>	<b>Fr. 16.80</b>
<b>Bunter Salat mit gebratenen Pouletbrust- Streifen an Balsamico-Dressing</b>	<b>Fr. 12.80</b>
<b>Melonenschiffchen mit Rohschinken</b>	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</b>	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Lauwarmer Pilzsalat mit Speck auf Blattsalat an Olivenoel-Dressing</b>	<b>Fr. 12.50</b>

## **Suppen**

*(Im Menupreis inbegriffen)*

<b>Melonenkaltschale</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b>	<b>Spargelcremesuppe</b>
<b>Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b>	<b>Steinpilzcremesuppe</b>
<b>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</b>	<b>Gemüsecremesuppe</b>
<b>Kraftbrühe mit Sherry</b>	<b>Currycremesuppe</b>

## **Warme Vorspeisen**

<b>Gebackene Käsekräpfen, Tomatensauce</b>	<b>Fr. 9.80</b>
<b>Frische Champignons auf Toast</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Gemüsestrudel mit Hollandaiseschaum</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Eglifilets frittiert, Tatarensauce, Salzkartoffeln</b>	<b>Fr. 22.50</b>

## **Salate**

*(Im Menupreis inbegriffen)*

**Bunter Blattsalat**  
**Grüner Salat**  
**Gemischter Salat**

**Gemischter Eisbergsalat**  
**Nüssler-Salat (saisonbedingt)**  
**Tomaten-Salat**

## **Beilagen**

*(Im Menupreis inbegriffen)*

**Kartoffelstock**  
**Pommes frites**  
**Bratkartoffeln**  
**Salzkartoffeln**  
**Reis**  
**Spaghetti**

**Risotto**

**Rösti**  
**Röstikroketten**  
**Kartoffelkroketten**  
**Kartoffelgratin**  
**Nudeln**

## **Vor dem Hauptgang ein Sorbet ...**

<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Blutorangensorbet mit Campari</b>	<b>Fr. 9.50</b>

# Menuvorschläge

## **Menu 20 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Piccata à la Milanaise**

**Safranrisotto**

**Blattspinat und**

**gedämpfte Tomate**

\*\*\*

**Dessert**

**Schweinefleisch Fr. 49.00**

**Kalbfleisch Fr. 56.50**

## **Menu 21 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Weisses Kalbs-Voressen**

**Reis**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 49.00**

## **Menu 22 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Rahmschnitzel mit Pilzen**

**Nudeln**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Schweinefleisch Fr. 49.00**

**Kalbfleisch Fr. 59.00**

## **Menu 23 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Rindsfilet Stroganow**

**Reis**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 62.50**



# Menuvorschläge

## **Menu 24 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Cordon bleu „Möve“**

**Röstikroketten**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Schweinefleisch Fr. 54.50**

**Kalbfleisch Fr. 59.00**

## **Menu 25 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Rindsfilet**

**Bearner Sauce**

**Kartoffelgratin**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 68.00**

## **Menu 26 (ab 15 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Schweinskarreebraten**

**Calvadossauce**

**mit Apfelstückchen**

**Kartoffelgratin**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 56.50**

## **Menu 27 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Die drei Filets nach Hausart**

**Reis**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 75.50**

# Menuvorschläge

## Menu 28 (ab 8 Personen)

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Fleisch-Spiess „Gaucho“**  
(Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Speck)  
**Mexikanische Sauce**

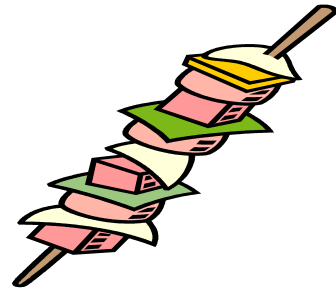
**Reis**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 56.00**



## Menu 30 (ab 8 Personen)

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Schweinssteak „Dentenberg“**  
gefüllt mit Dörr-Zwetschgen  
**Röstikroketten**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 56.00**

## Menu 31 (ab 8 Personen)

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Saftiges Steak vom Nierstück**  
**Morchelsauce**

**Reis**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Schweinefleisch Fr. 49.50**

**Kalbfleisch Fr. 66.50**

# Menuvorschläge

## **Menu 32 (ab 15 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Kalbskarreebraten**

**Pilzrahmsauce**

**Röstikroketten**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 69.--**

## **Menu 33 (ab 15 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Lammkeule (Gigot)**

**Rosmarinjus**

**Kartoffelgratin**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 52.--**

## **Menu 34 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Wienerschnitzel**

**Pommes frites**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Schweinefleisch Fr. 48.00**

**Kalbfleisch Fr. 58.00**

## **Menu 35 (ab 15 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Roastbeef nach engl. Art**

**Bearner Sauce**

**Röstikroketten**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 68.00**

# Menuvorschläge

## **Menu 36 (ab 15 Personen)**

**Suppe**

**Salat**

**Rinds-Schmorbraten an  
Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Sechs Sorten Gemüse**

**Dessert**

**Fr. 56.00**

## **Menu 37 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

**Salat**

**Schweinsfilet-Medallions  
Milde Pfeffersauce  
Kroketten  
Sechs Sorten Gemüse**

**Dessert**

**Fr. 64.00**

## **Menu 38 (ohne Fleisch) (ab 1 Person)**

**Suppe**

**Salat**

**Champignons im Backteig  
Tatarensauce  
Gemüse-Piccata  
Tomatensauce  
Reis**

**\*\*\***

**Dessert**

**Fr. 49.00**



# Menuvorschläge

## **Menu 40 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Eglifilets frittiert**

**Tatarensauce**

**Salzkartoffeln**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 59.50**

## **Menu 41 (ab 8 Personen)**

**Suppe**

\*\*\*

**Salat**

\*\*\*

**Felchenfilets leicht gebraten (ohne Haut)**  
**mit frischem Salbei**

**Salzkartoffeln**

**Sechs Sorten Gemüse**

\*\*\*

**Dessert**

**Fr. 56.00**

# **Seezmorge-*Buffet***

*(ab 20 Personen)*

- *Fruchtsäfte*
- *Kaffee*
- *Milch*
- *Joghurt*
- *Müesli*
- *Butter*
- *Honig*
- *Konfiture*
- *Weggli*
- *Mütschli*
- *Gipfeli*
- *Brot*
- *Züpfe*
- *Rühreier*
- *Käse*
- *gebratener Speck und Schinken*
- *Fleischplatte*
- *Rösti*
- *Früchtekorb*

*Fr. 36.00*

# **Thunersee-Buffer**

**(ab 25 Personen)**

- Kalte Fleischplatten** : **Roastbeef, Tatarensauce**  
**Siedfleisch, Essig-Kräutersauce**  
**Rohschinken mit Melone**
- Geräucherte Fische** : **Felchenfilets** **Meerrettich-**  
**Forellenfilets** **schaum**
- Salate** : **10 verschiedene**  
**Salatsorten nach Saison**
- Brot** : **Züpfle und verschiedene Brote**
- Suppe** : **Nach Wahl**
- Hauptgang** : **Kalbsbraten, Bratenjus**  
**Schweinskareebraten, Bratenjus**  
**Kartoffelgratin**  
**Verschiedene Gemüse**
- Desserts** : **Frischer Fruchtsalat**  
**Früchtekorb**  
**Meringues**  
**Rahm**  
**Brönnti-Creme**  
**Frucht-Creme**  
**Verschiedene Glace-Aromen**  
**Mousse au Chocolat**  
**Käseplatte**
- Preis pro Person** : **Komplettes Buffet** **Fr. 78.50**

# **Oberland-Bufferet**

*(ab 25 Personen)*

- Salate** : **8 verschiedene Salatsorten nach Saison**  
**Gefüllte Eier und Tomaten**
- Brot** : **Züpfle und verschiedene Brote**
- Suppe** : **Nach Wahl (wird serviert)**
- Hauptgang** : **Warmer Beinschinken**      **Senf**  
**Ofen-Fleischkäse**      **Meerrettichschaum**  
**Siedfleisch**      **Essigkräutersauce**  
**Bratkartoffeln mit Zwiebeln**  
**Kartoffelgratin**  
**Verschiedene Gemüse**
- Desserts** : **Frischer Fruchtsalat**  
**Früchtekorb**  
**Meringues**  
**Rahm**  
**Brönnti-Creme**  
**Frucht-Creme**  
**Mousse au Chocolat**  
**Verschiedene Glace-Aromen**
- Preis pro Person** : **Komplettes Bufferet**      **Fr. 69.00**



**Unsere Spezialität:  
ab 25 Personen  
Buffet Fondue Chinoise**



***Rind, Schwein, Truten, Strauss, Känguruh, Krokodil, Poulet,  
Hirsch, Lamm, Pferdefleisch***

***Zander, Egli, Lachs, Tilapia und Riesencrevetten***

***Senf- Curry- Knoblauch- Tartar- Bearnaise- Pfeffer- Relish-  
Chili und Cocktailsaucen***

***Verschiedene knackige Saisonsalate***

***Essiggurken, Zwiebeln, Cornichons, Oliven, Maiskölbchen,  
Senffrüchte, Kiwi, Antipasti, Ananas, Melonen, Feigen, Datteln,  
Physalis  
und vieles mehr...***

***Pommes frites, Countrykartoffeln, Kartoffelkroketten***

***Preis pro Person***

***Fr. 55.00***

# **Dessertvorschläge**

## **Dessert** (Im Menupreis inbegriffen)

**Panna Cotta mit Beeren**  
**Caramel-Köpfli**  
**Brönnti Creme**

**Gemischte Glace mit Rahm**  
**Frischer Fruchtsalat mit**  
**Glace und Rahm (Coupe Jaques)**



## **Dessertbuffet**

*(ab 25 Personen)*

**Bestehend aus:**

**Mousse au Chocolat  
Brönnti-Creme  
Frucht-Creme  
Frischer Fruchtsalat  
Früchtekorb  
Patisserie  
Caramelköpfl**

**Tirami sù  
Schwarzwäldertorte  
Fruchttorte  
Meringues  
Rahm  
Verschiedene Glace-Aromen  
Käseplatte**

**Aufpreis**

**pro Person**

**Fr. 21.50**

## **Kleines Dessertbuffet**

*(ab 25 Personen)*

**Bestehend aus:**

**Frischer Fruchtsalat  
Früchtekorb  
Meringues  
Rahm**

**Mousse au Chocolat  
Brönnti-Creme  
Frucht-Creme  
Verschiedene Glace-Aromen**

**Aufpreis**

**pro Person**

**Fr. 18.00**

## **Käsebuffet**

*(ab 10 Personen)*

**Greyerzer  
Appenzeller  
Roquefort  
Tête de Moine  
Camembert**

**Brie  
Gorgonzola  
Tomme  
Fruchtkäse  
Pfefferkäse**

**Aufpreis**

**pro Person**

**Fr. 22.00**

***Diese Menus dienen als Grundlage und können ohne weiteres erweitert werden. Ebenfalls können Sie die Suppen, Salate, Beilagen und Desserts beliebig auswählen.***



***Geben Sie uns Ihre Ideen bekannt. Wir sind sicher, dass wir Ihnen Ihre Wünsche voll erfüllen können. Sie werden ein fachgerechtes und mit viel Liebe zubereitetes Festmahl erleben.***

