



Gourmetbox

Gourmetbox gibt's auch als Catering.
Geniessen Sie die Kulinarik aus unserer
Feinschmeckerküche an Ihrem nächsten
Event. Unser Catering kann unkompliziert,
innovativ oder edel, aber sicher immer
nachhaltig und mit Stil.



Stöbern Sie durch unsere Angebote
für private Feste und Firmenevents.

gourmetbox.ch

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15
Hotline 031 320 00 15
info@gourmetbox.ch

gourmetbox.ch



Gourmetbox



September – November

Herbstmenü 2026

*Überraschend, saisonal,
einfach inspiriert.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Das diesjährige Herbstmenü ist ein Waldspaziergang der besonderen Art. Unser Co-Küchenchef Bruno Baumgartner hat viele Jahre im kanadischen Lake Louise gelebt und gearbeitet und die gewaltige Natur der Rocky Mountains kennen und lieben gelernt.

„Ich hatte bei der Kreation dieses Bild vor Augen – eine ungeändigte, waldige Landschaft mit Moosen, Pilzen und grünen Fichten, durchzogen von Flüssen und bewohnt von wilden Tieren. Die Teller sind für mich die Essenz dieser Bilder. Ich habe im Dessert eines meiner Lieblingsrezepte aus dem Posthotel in Lake Louise verwendet. Unser damaliger Patissier hatte einen herrlichen «Pumpkin-Pie», also Kürbiskuchen im Repertoire. Auf die Optik meines Spirulina-Mooses bin ich ein wenig stolz, denn es kommt dem natürlichen Original auch farblich ziemlich nahe. Als Beilage im Hauptgang habe ich einen salzigen Tatsch kreiert. Man kennt die süsse Version aus dem Engadin bei uns – es ist so etwas Ähnliches wie Kaiserschmarrn.“

–Bruno Baumgartner, Co-Küchenchef

Während der Sommer oft mit Aktivitäten und einem schnellen Tempo verbunden ist, bietet der Herbst die Gelegenheit, sich zurückzulehnen, zu entspannen und die Veränderungen in der Natur zu beobachten. Zeit also, um innezuhalten, sich zu erholen und die Schönheit des Übergangs zu schätzen. Viel Freude mit dem speziell für Sie kreierten Herbstmenü.

Susanne Schanz und das Gourmetbox-Team



VORSPEISE

Schwarzer Hummus
mit eingelegtem Kürbis
und marinierten Pfifferlingen
dazu Spirulina-Moos



SUPPE

Marroncremesuppe
mit schwarzem Knoblauchöl
Pastinakenchips und Holzofenbrot



HAUPTGANG

Fasanen-Roulade an
Whiskyrahmsauce
salziger Tatsch mit Preiselbeeren,
Rahmwirsing, Apfelchips

VARIANTE SUPERIEUR

Grilliertes Rindsentrecote

VARIANTE VEGETARISCH

Sojaragout mit Apfel



DESSERT

Pumpkin-Pie
Birnenkompott mit Portwein
Schokoladenerde und Apfelpapier

