



B

Wann und Wo

Mittwoch, 31. Dezember 2008.

Die Feier beginnt um 19 Uhr im Restaurant 7-Stube mit einem Weisswein-Apéritif.

Preis

CHF 135.– pro Person.

Inbegriffen sind Apéritif, Festmenu, Kotillons und musikalische Unterhaltung mit dem Duo Mike und Lisa.

Reservation

An der Réception im HOTELBERN oder per Telefon 031 329 22 22 gegen Vorauszahlung.

Silvester 2008

Festmenu

Dreierlei von der Wachtel und vom irischen Salm, Brioche und Butter

♦♦♦

Wildkraftbrühe mit Rehfleisch, Gemüse und Armagnac

♦♦♦

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Bohnen-Olivenbeet mit getrocknetem Tomaten-Pesto

♦♦♦

Sorbet aus Zitrusfrüchten mit Cachaça

♦♦♦

Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinglace, Kartoffelkroketten, Gemüsegar nitur

♦♦♦

Dessertsymphonie St. Silvester
Kleingebäck von unserem Pâtissier

Wann und Wo

25./26. Dezember 2008
1./2. Januar 2009

Wir servieren die speziellen Sonntagsmenüs

Im Restaurant 7-Stube

Menu mit Suppe und Dessert zu CHF 35.–
Menu mit Vorspeise zu CHF 50.–

Im Restaurant Kurierstube

Menu mit Suppe und Dessert zu CHF 45.–
Menu mit Vorspeise zu CHF 60.–

Öffnungszeiten während der Festtage

Am 24. Dezember 2008 bleibt die HOTELBERN-Restaurat ion den ganzen Tag geschlossen.

An den übrigen Festtagen wie 25./26. Dezember 2008 und 1./2. Januar 2009 sind unsere Restaurants normal geöffnet.

Das HOTELBERN-Team wünscht allen Gästen einen fröhlichen Jahreswechsel und von Herzen viel Glück im neuen Jahr!

Schöner essen und geniessen im HOTELBERN.



Zeughausgasse 9
CH-3011 Bern
www.hotelbern.ch

Telefon +41 (0)31 329 22 22
Telefax +41 (0)31 329 22 99
hotelbern@hotelbern.ch

7-Stube +41 (0)31 329 22 33
Kurierstube +41 (0)31 329 22 32
Bankett +41 (0)31 329 22 26



Festmenu im Restaurant 7-Stube	Silvester
Galadiner im Restaurant Kurierstube	Silvester
Diner «Im weissen Rössl» im Unionssaal	Silvester
Sonntagsmenüs	Dezember 08–Januar 09





Wann und Wo

Mittwoch, 31. Dezember 2008.

Die Feier beginnt um 19 Uhr im Restaurant Kurierstube mit einem Weisswein-Apéritif.

Preis

CHF 155.– pro Person.

Inbegriffen sind Apéritif, Galadiner, Kotillons und musikalische Unterhaltung mit dem Pianisten Laszlo (und dem Duo Mike und Lisa im Restaurant 7-Stube).

Reservation

An der Réception im HOTELBERN oder per Telefon 031 329 22 22 gegen Vorauszahlung.

Silvester 2008

Galadiner

Amuse-bouche
Terrine de foie gras de canard sur pommes fruits sautées et crème au balsamique

♦♦♦

Demi-homard tiède
sur bouquet de salade mesclune à la vinaigrette aux Xérès

♦♦♦

Essence de caille à la truffe

♦♦♦

Filet de sole farcie, sauce bourride

♦♦♦

Sorbet aux agrumes au Cachaça

♦♦♦

Tournedos de SwissPrimBeef sauté
Sauce marchand de vin
Pommes William, jardinière de légumes

♦♦♦

Assiette de fromages, pain de seigle

♦♦♦

Quadrophonie de douceur Saint Sylvestre
Friandises et truffes de notre pâtissier



Wann und Wo

Mittwoch, 31. Dezember 2008.

Ab 18.30 Uhr mit Apéro am Tisch.
HOTELBERN, Unionssaal
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Preis

CHF 155.– pro Person.

Inbegriffen sind Operette, Apéritif, 5-Gang-Dîner, inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee (alle Getränke von 18.15–23.30 Uhr), Kotillons und musikalische Unterhaltung mit dem Trio Seasound.

Reservation

An der Réception im HOTELBERN oder per Telefon 031 329 22 22 gegen Vorauszahlung.

Silvester 2008

Dîner «Im weissen Rössl»

Dreierlei von der Wachtel und vom irischen Salm,
Brioche und Butter

♦♦♦

Wildkraftbrühe mit Rehfleisch, Gemüse und Armagnac

♦♦♦

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Bohnen-Olivenbeet
mit getrocknetem Tomaten-Pesto

♦♦♦

Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinglace,
Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur

♦♦♦

Dessertsymphonie St. Silvester
Kleingebäck von unserem Pâtissier

Zwischen den einzelnen Gängen erleben Sie eine Szene aus der Operette «Im weissen Rössl».

Table d'hôte

Geniessen ja! Allein geniessen nein? Nehmen Sie Platz an der Table d'hôte, und Sie teilen den Genuss mit anderen. Gilt für alle Einzelgäste unserer HOTELBERN-Events.



Operette «Im weissen Rössl»

Von **Ralph Benatzky**. Szenisch aufgeführte Neufassung für vier Sängern und Sänger.

Was könnte Ihnen besseres geschehen, als das neue Jahr mit ebensoviel Temperament, Humor, Lebensfreude und herzerfrischenden Melodien wie in dieser weltbekannten Operette zu begrüßen und das alte mit einem versöhnlichen «Happy End» wie am Wolfgangsee hinter sich zu lassen.

Als Gast am Silvesterabend im HOTELBERN oder eben «Im weissen Rössl» sind Sie die Hauptperson.

Unser bewährtes Team verwöhnt Sie gastronomisch mit einem festlichen Fünf-Gang-Dîner und dazu passenden Weinen. Dazwischen betören Sie die klassischen Sängern und Sänger des Ensembles Edelvoice mit musikalischen Highlights und schwungvollen Szenen aus Benatzkys berühmtester Operette.

Sie sitzen mitten drin im turbulenten Geschehen. Summen, lachen und leiden Sie mit, geniessen Sie feines Essen, gehaltvolle Weine und das mitreissende Spiel der erstklassigen Künstler.

Es singen und spielen für Sie:

Rösslwirtin Josepha	Sandra Thomi (Mezzosopran)
Kellner Leopold	Alessandro di Cesare (Bariton)
Klärchen	Arabelle Rozinek (Sopran)
Sigismund	William Lombardi (Tenor)
Kaiser Franz Joseph	Jürg Müller (Statist)

Pianist	Armin Waschke
Schlagzeug	Heinz Jaggi

