



**«Ein Leben ohne Feste, ist wie eine lange Wanderung
ohne Einkehr.»**

<i>Als erstes möchten wir uns vorstellen:</i>	3
<i>Kurzbeschreibung des Bergrestaurant Roggen</i>	4
Unsere Räumlichkeiten:	4
Unsere Küche:	4
Unser Weinkeller:	4
<i>Allgemeines</i>	5
Anlass Termin	5
Menü- Auswahl	5
Personenanzahl	5
Preise und Bezahlung	5
Polizeistunde	6
Feuerwerk, und sonstige Himmels- & Brennkörper	6
Versicherung	6
Dekoration	6
Wein	6
Kuchen & Hochzeitstorten	7
Seminare, Tagungen & Workshops	7
<i>Kulinarik</i>	8
Kalte Häppchen	8
Warme Häppchen	8
Häppchen im Weckglas	8
Unsere Apéro- Arrangements:	9
Unsere Vorspeisen:	10
Unsere Suppen	10
Vegetarische und Vegane Hauptgerichte	11
Kindergerichte	12
Fischgerichte	12
Hauptgerichte	13
Unsere süssen Versuchungen	14
<i>Frühstücks Angebot:</i>	15
Kleines Frühstück	15
Roggen Brunch	16

Lieber Gast

Schön, dass wir Sie bei uns im Bergrestaurant Roggen begrüßen dürfen.

Als erstes möchten wir uns vorstellen:

Wir, als Blaser Familiengastro AG sind:



Martin & Sonja Blaser
Gastgeberpaar
1. Generation



Pascal Blaser & Lea Lo Brutto
Küchenchef & Chef de Service
2. Generation



Natalie Blaser
Leitung Bankett & Events
2. Generation

Unser Betriebscredo lautet:

« **Chom!** **Lueg!** **Erläb & Gnüss!** »

Bergrestaurant Roggen, Roggen 1 4702 Oensingen

info@zumroggen.ch

062'396'11'45

www.zumroggen.ch

Kurzbeschreibung des Bergrestaurant Roggen



Das Bergrestaurant Roggen liegt auf 841 m ü. M und ist eingebettet in mitten beeindruckender Natur und gewährt jedem (sofern das Wetter stimmt) eine einmalige Sicht auf die Schweizer Alpen.

Das Bergrestaurant durfte nach einem kompletten Neubau einen zweiten Frühling erleben und erstrahlt seit Mai 2022 in einem neuen Gewand über das Gäu.

Unsere Räumlichkeiten:

- **Stübli** bis 45 Personen
- **Restaurant** bis 35 Personen
- **Panoramasaal** bis max. 80 Personen
- **Terrasse** bis max. 90 Personen

Sämtliche Räumlichkeiten befinden sich im Erdgeschoss, somit sind wir inklusive der Toiletten barrierefrei. Zudem befinden sich nahe der Lokalität auch kostenfreie Parkplätze. Für unsere kleinen Gäste der nächsten Generation verfügen wir über einen Spielplatz. Dort darf ausgiebig geturnt werden.

Um Ihr Erlebnis auch online teilen zu können, stellen wir Ihnen kostenfreies W-LAN zur Verfügung.

Unsere Küche:

Wir streben eine gepflegte Gastronomie an, welche mit saisonalen Produkten von regionalen Partnern in bester Qualität unterstrichen wird. Das Lebensmittel steht bei uns im Zentrum welches mit Liebe, Fachwissen und Kreativität auf dem Teller präsentiert wird. Lassen Sie sich kulinarisch in angenehmer Atmosphäre verwöhnen.

Unser Weinkeller:

Wir arbeiten ausschliesslich mit Schweizer Winzerinnen und Winzern zusammen. Unser Weinland mit seinen herrlichen Regionen bietet ein einmaliges Genusserlebnis. Unser Weinangebot ist im Vergleich eher klein aber fein. Haben wir Sie «glustig» gemacht? So finden Sie unsere Weinkarte auf der Homepage.

Bergrestaurant Roggen, Roggen 1 4702 Oensingen

info@zumroggen.ch

062'396'11'45

www.zumroggen.ch

Allgemeines

Anlass Termin

Reservieren Sie einen Termin frühzeitig! Gerne nehmen wir auch provisorische Buchungen entgegen. Diese halten wir zwei Wochen aufrecht, herrscht nach diesem Zeitfenster Funkstille wird Ihre Buchung storniert und der Termin wird anderweitig vergeben.

Im machbaren Rahmen unterstützen wir Sie gerne persönlich dabei, Ihren Anlass zu organisieren. Bitte vereinbaren Sie für mündliche Besprechungen einen Termin. Wir nehmen uns gerne jeweils von Mittwoch - Samstag ab 10:00 Uhr bis 19:00 Uhr persönlich Zeit für Sie.

Anlässe können bis zwei Tage vor Durchführungstermin kostenfrei storniert werden. Wird ein Anlass nach dieser Frist annulliert, berechnen wir Ihnen die Warenkosten.

Menü- Auswahl

Ab einer Gruppengrösse VON 10 Personen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü zu wählen um Wartezeiten und den damit verbundenen Qualitätsverlust zu vermeiden.

Das einheitlich gewählte Menü muss uns mindestens eine Woche vor Anlasstermin übermittelt worden sein, damit wir den Einkauf dementsprechend organisieren und planen können.

Personenanzahl

Wir bitten Sie uns die effektive Zahl Ihrer Gäste/ Teilnehmer-innen zwei Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Wir starten mit den ersten Vorbereitungen zwei Tage vor dem genannten Datum, daher erlauben wir uns Ihnen letztgenannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Preise und Bezahlung

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inklusive 8.1 % MwSt. Wir akzeptieren: Maestro, Visa, Mastercard, Postcard, Twint und Lunch-Check

Damit Sie sich an Ihrem Fest nicht mit Finanzen beschäftigen müssen senden wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

Polizeistunde

Das Arbeits- und Gastgewerbegesetz schreiben uns gewisse Schliessungszeiten vor, damit Ihr Fest kein abruptes Ende nehmen muss, sind wir gerne auch nach der offiziellen Schliessung um 23:00 Uhr für Sie da. Ab Mitternacht, also 24:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 65.00 CHF/ pro Stunde und Mitarbeitende verrechnet.

Um Allen Gästegruppen gerecht zu werden, ist eine Verlängerung bis max. 02:00 Uhr in der Früh möglich. Auch unser Team braucht Ruhepausen.

Feuerwerk, und sonstige Himmels- & Brennkörper

Unser Bergrestaurant wurde mit Holzelementen ausgestattet, damit sich auch künftige Generationen an dieser Einrichtung erfreuen können, bitten wir Sie höflichst, auf alle brennbaren Materialien (wie Wunderkerzen) zu verzichten.

Verzichten Sie bitte ebenfalls auf ablassen von Himmelslaternen, Luftballons oder sonstige Himmelskörper! Die Natur sowie die Tiere sind Ihnen dankbar!

Wir befinden uns direkt in mitten der Jura-Schutzzone welche das zünden von Feuerwerkskörpern untersagt.

Versicherung

Die Blaser Familiengastro AG lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Wir behalten uns vor, allfällige Schäden an Mobiliar, Einrichtungen und sonstigem Inventar, der Gesellschaft zu verrechnen.

Dekoration

Gerne besorgen wir Ihnen Ihre Wunsch-Dekoration bei unseren Blumenpartner in der Region, welche wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

Wein

Sie finden nicht den passenden Wein oder haben ein persönlicher Favorit, der in unserer Karte nicht auffindbar ist? Kein Problem, Sie können den Wein aus Ihrem Sortiment mitbringen.

Wir kümmern uns um den Weinservice, stellen Ihnen Weingläser zur Verfügung und übernehmen den Abwasch. Dafür verrechnen wir ein Zapfengeld von 27.00 CHF pro 7,5 dl Flasche.

Kuchen & Hochzeitstorten

Sie haben besondere Backkünste die Sie Ihren Gästen präsentieren möchten? Oder wünschen sich Ihren Lieblingskuchen zum Dessert? Gerne dürfen Sie diesen selbst mitbringen.

Wir kümmern uns um Teller & Besteck, stellen Ihnen Teller zur Verfügung und übernehmen den Abwasch. Dafür verrechnen wir ein Tortengeld von 3.00 CHF pro Person. Brauchen Sie für eine Hochzeit eine spezifische Torte?

Wir selbst stellen keine Torten her, können aber gerne für Sie zum Selbstkostenpreis etwas bei unseren Partnern bestellen.

Seminare, Tagungen & Workshops

Gerne können bei uns Seminare & Tagungen durchgeführt werden.

Wir verrechnen eine Infrastruktur-Pauschale welche die Nutzung des Beamer, der Leinwand sowie Strom und Kostenfreies W-LAN beinhaltet.

Folgende Möglichkeiten sind buchbar:

- | | |
|---|-------------------|
| • Infrastruktur ab 08:00 Uhr | CHF 75.00 |
| • Infrastruktur ab 09:00 Uhr | CHF 25.00 |
| • Saalmiete Panoramasaal 1 | CHF 75.00 |
| • Saalmiete Panoramasaal 2 | CHF 75.00 |
| • Saalmiete Panoramasaal komplett | CHF 150.00 |
| • Saalmiete Panoramasaal Tag im Voraus | CHF 450.00 |

Werden Sie bei uns ein Mittag- oder Abendessen mit Ihren Teilnehmenden einplanen, so sehen wir von einer Saalmiete ab.

Wir möchten für Ihren Event flexibel bleiben und beraten Sie gerne persönlich rund um Ihren Ablauf mit oder ohne Kaffeepause.

Kulinarik



Apero-Knabbereien zum Einstieg

Genau so einzigartig wie der Ausblick, ist Ihr Fest. Wir beraten Sie gerne persönlich
Nachfolgende Häppchen lassen sich Einzel und Stückweise bestellen:

Kalte Häppchen

Frischkäse & Traube	pro Stück	CHF 2.50
Ei und Schnittlauch	pro Stück	CHF 2.50
Bauernschinken	pro Stück	CHF 2.80
Bündnerfleisch	pro Stück	CHF 3.80
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.80

Warme Häppchen

Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.00
Poulet Spiesschen	pro Stück	CHF 3.50

Häppchen im Weckglas

Gemügesticks mit zweierlei Dips	pro Stück	CHF 2.00
Cherry Tomatensalat mit Mozzarella	pro Stück	CHF 2.50
Wurst-Käsesalat	pro Stück	CHF 3.20
Vitello Tonnato	pro Stück	CHF 3.50

Unsere Apéro- Arrangements:

Klassisch

pro Person:

CHF 8.50

- Chips & Nüssli
- Gemischtes Blätterteiggebäck
- Marinierte Oliven
- Parmesan

Schweizerisch

pro Person:

CHF 11.50

- Wurst-Käsesalat im Weckglas
- Bündnerfleisch mit Frischkäse
- Speckzopf
- Gruyère-Würfel mit Trauben
- Käseküchlein mit Speck

Roggenflue

pro Person:

CHF 17.50

- Canapé mit:
Rohschinken, Tartar, Lachs und Ei
- Schinkengipfel
- Käseküchlein
- Spiess mit Poulet
- Spiess mit Tomaten- Mozzarella
- Grissini mit Rohschinken
- Gemüsesticks mit dreierlei Dips



Unsere Vorspeisen:

Sommer (AB MAI)

Melone Carpaccio mit Rohschinkenrose und Grissini CHF 15.00

Schangnauer Büffel-Mozzarella CHF 19.50
mit Bresaola, Baumnüssen, Orangenfilets Balsamico und Oliven Öl

Melonen Feta Salat mit Bresaola CHF 13.50

Tomatensalat mit Burrata vom Schangnauer Büffel CHF 14.50

Winter (AB SEPTEMBER)

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brot-Croutons CHF 15.50

Ganzjährlich

Wasserbüffeltatar auf einem Gurken Carpacchio, Belperknolle und Brioche CHF 19.00

Hausgebeizter Swiss Alpinlachs CHF 21.00
Mit Honig-Senf-Dillsauce Toast, Butter und kleiner Blattsalat mit Limonendressing

Bunter Blattsalat CHF 9.50

Gemischter Salat CHF 10.50

Blattsalat Roggen CHF 16.50
Mit Nüssen, Orangenfilets, Kräuter Croutons, Apfelwürfeln und Trockenwurst

Salatsaucen können nach Wahl selbst bestimmt werden:

French Dressing / Italien Dressing / Honig-Senf Dressing

Unsere Suppen

Sommer (AB MAI)

Melonenkaltschale mit Grissini	CHF 9.00
Spargelcremesuppe mit Petersilien Pesto	CHF 10.50

Winter (AB NOVEMBER)

Karotten Ingwer Suppe	CHF 10.50
Kürbissuppe	CHF 9.50

Ganzjährlich

Bouillon mit diversen Einlagen Flädli, Käseschnittchen oder Gemüsestreifen	CHF 9.50
---	----------

Vegetarische und Vegane Hauptgerichte

Quinoa Burger Gemüse und Sauerrahm	CHF 25.00
Aubergine, Zucchetti Piccata Weissweinsrisotto und Bratgemüse	CHF 25.00
Tofu Schnitzel im Knuspermantel (Vegan möglich) Tomatenragout Tagliolini und Gemüse	CHF 26.00
Gemüsenuggets mit Kräuter Cous-cous (Vegan möglich) Rote Currysauce	CHF 24.00

Kindergerichte

Kinder bis zu 10 Jahren können am Anlasstag selbst vor Ort individuell bestellt werden.
Wir können den Kindern folgende Gerichte anbieten:

- Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce & Nudeln CHF 12.50
- Nudeln mit Tomatensauce CHF 6.50
- Chicken Nuggets mit Pommes CHF 11.50
- Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites CHF 11.50

Fischgerichte

Gebratenes Alpenganderfilet mit Baumnüssen, Orangenfilets, Butter CHF 38.50
Auf Trüffelrahmnudeln serviert

Gebratene Swiss Alpin Lachstranche an rosa Pfefferschaum CHF 37.50
Venerereis und Gemüse

Forellen Saltim-Bocca mit Rohschinken und Salbei CHF 35.00
Weissweinisotto und Broccoli

Hauptgerichte

Schweins Hacktätschli an Kräuterrahmsauce	CHF 25.00
Roggen-Hackbraten mit Pilzrahmsauce	CHF 25.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	CHF 32.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce	CHF 34.00
Schweinshalsbraten Aargauer Art	CHF 34.00
Schweinscarréebraten Tessiner Art mit Kräuterjus	CHF 35.00
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce	CHF 39.00
Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Curryrahmsauce	CHF 25.00
Poulet Saltim-Bocca mit Kräuterjus	CHF 32.00
Truthahn Piccata mit Tomatenragout	CHF 28.00
Puschlaver Lammnierstück mit Kräuterkruste und Rotweinjus	CHF 44.00
Black Angus Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF 45.00
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce oder Sauce Bernaise	CHF 57.00
Rindsschmorbraten vom Rindsschulterstiz 12 Std. gegart	CHF 37.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF 33.00
Kalbschnitzel an Waldpilzrahmsauce	CHF 36.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	CHF 54.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Rotweinjus	CHF 36.00

Beilagen sind im Preis inbegriffen und können wie folgt dazu gewählt werden:

Stärkebeilage nach Wahl

Kartoffelpüree / Kartoffelgratin / Nudeln / Quarkspätzli / Reis / Rösti /
Pommes Frites / Risotto / Spaghetti / Kroketten / Röstikroketten

Gemüse nach Wahl

Saisonales Gemüse / Bratgemüse / Ratatouille



Unsere süssen Versuchungen

Hausgemachtes Karamelköppli		CHF 9.50
Gebrannte Creme		CHF 9.50
Süssmostcreme mit Apfelsorbet		CHF 9.50
Toblerone Mousse mit Rahm und Früchten		CHF 12.50
Hausgemachte Cremeschnitte mit saisonalen Früchten		CHF 9.50
Hausgemachte Vacherin Torte (Vanille und Erdbeerglace Füllung)		CHF 9.50
Marmoriertes Schoggi Mousse		CHF 12.50
Emmentaler Meringues mit Rahm, Vanille und Erdbeerglace		CHF 12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce		CHF 12.50
Schokoladen Trio		CHF 14.50
Schokoladen Mousse, Schokoladenglace und Schokokuchen mit flüssigem Kern		
Dessert Buffet ab 15 Personen		
ohne Käse		CHF 19.50
Käse zum Dessertbuffet	pro Kilo	CHF 32.00
Regionale Käsespezialitäten werden nach Verbrauch verrechnet		

Frühstücks Angebot:

Kleines Frühstück

Tellerfrühstück pro Person CHF 7.50

- 1x Kaffee/ Espresso/ Schale/ Tee (Nach Wahl 1 Getränk)
- 1x Gipfeli
- 1x Butter und Konfi

Étageren-Frühstück pro Person CHF 20.50

- 1x Kaffee/ Espresso/ Schale/ Tee (Nach Wahl 1 Getränk)
- 1x Gipfeli und Brötli
- 2x Butter und 1x Konfi
- 1dl Roggenwasser und 1dl Orangensaft
- Joghurt, zweierlei Käse und Schinken von Küche

Warmen Speisen, sowie auch Nachbestellungen verrechnen wir nach Aufwand wie folgt:

• 1x Joghurt	1.00 CHF	Rösti, Spiegelei, Speck	6.50 CHF
• 1x Brötli	0.60 CHF	Rösti, Speck	5.50 CHF
• 2 Stk. Käse	2.50 CHF	Rösti Spiegelei	5.50 CHF
• 2 Tranchen Schinken	1.60 CHF	Rösti (Beilagen)	4.50 CHF
• 2x Butter + 1x Konfi	1.00 CHF	Spiegelei, Speck	4.50 CHF
		Rührei	5.50 CHF



Roggen Brunch

Ist nur buchbar auf Vorbestellung ab 25 Erwachsenen Personen.

Brunch Zeiten sind von 10:00 Uhr bis max. 15:00 Uhr

Preis p. Person

CHF 35.00

Für Kinder bis 14. Jahre verrechnen wir pro Alter

CHF 1.00

In diesem Angebot sind enthalten:

Getränke:

- Kaffee & Tee zur Selbstbedienung
- Diverse Fruchtsäfte
- Roggenwasser
- Heissgetränke wie Ovomaltine & Caotina

Essen:

- Zopf, Gipfel div. Brötli und Brote
- Fleisch und Käseplatte
- Fruchtsalat im Weckgläsli und Birchermüesli im Weckgläsli
- Diverse Joghurt sowie Früchte
- Aufstriche:
Honig, Konfi, und Butter

Wahlweise

Rösti, Speck und Spiegelei / Rührei und 3 Minuten Ei auf Wunsch