



Feiern

ein besonderer Ort für Feste in idyllischer Umgebung

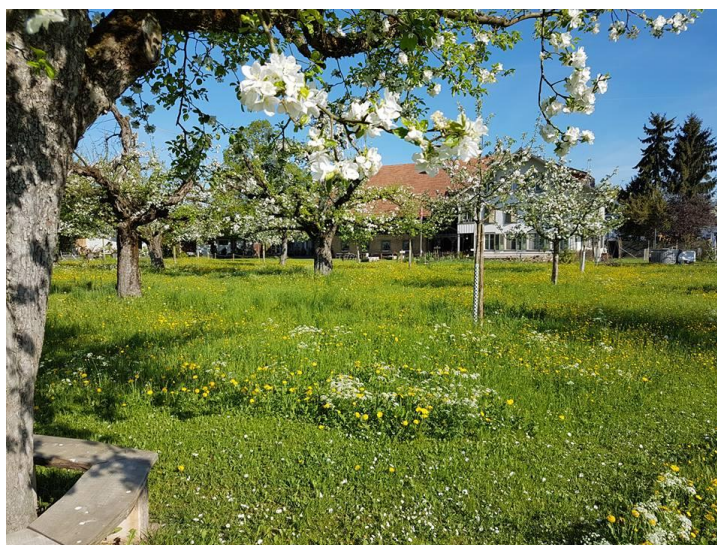
Geniessen Sie Ihre Feier auf dem grosszügigen und liebevoll gestalteten Hof.

Ob bei sonnigem Wetter auf der Liege- und Spielwiese vor dem ehemaligen Stallbereich oder bei Regen unter dem überdachten Innenhof – es gibt genügend Freiraum zum Verweilen und Begegnen. Bei kühlerer Witterung lädt im Cheminée-Raum das knisternde Feuer ein.

Es ist jeweils nur eine Gruppe auf dem Hof. Ihre Gruppe hat den Quellenhof mit seinen verschiedenen Sitzecken und Begegnungsorten exklusiv für sich.

Wir kochen für Sie frisch und hausgemacht und beziehen einen Grossteil der Produkte aus der Region.

Als Team übernehmen wir die gesamte Organisation rund um Ihren Anlass, sodass Sie mit Ihren Gästen unbeschwert geniessen können.



Saison 2026

Quellenhof Uetendorf GmbH - Allmendstrasse 36 - 3661 Uetendorf b. Thun - 033 345 10 39 - info@quellenhof-uetendorf.ch



Informationen

Feiern Donnerstag bis Samstag

Brunchanlässe ab 10 Uhr - Mittagsanlässe ab 11.30 Uhr - Abendanlässe ab 17 Uhr

Anlässe im Freien bis 22 Uhr - Innenbereich bis 23 Uhr (Bewilligung aufgrund Wohnzone)

Geeignete Gruppengrösse

Cheminéeraum (Innenraum)	20 bis 32 Personen
Überdachter Innenhof (Aussenraum)	20 bis 40 Personen
Überdachter Innenhof/Cheminéeraum	20 bis 60 Personen
Apero und Anlässe mit Sitz-/ Stehplätzen*	25 bis 80/120* Personen
Hochzeits-Apero	bis 120 Personen

Das Essen wird am Buffet serviert. Für Vegetarier bereiten wir aus dem gewählten Menu gerne eine fleischlose Variante zu (beschränkte Diätkost möglich).

Spiele - Der Barfusspfad, Streetboggia, Kubb und vieles mehr laden Gross und Klein zum Spielen und Verweilen ein. Im gedeckten Innenhof steht zudem ein Tischfussballspiel. Ballspiele aller Art sowie Fussball sind nicht erlaubt.

Musik - Aufgrund der Lage in der Wohnzone ist verstärkte Live-Musik und ab Tonträger nur bedingt mit vorheriger Absprache möglich.

Hunde sind willkommen und auf dem gesamten Innen- und Aussenareal an der Leine zu führen.

Zur Lokalität - Damit sich Ihre Gruppe auf dem Hof im Innen- und Aussenbereich rundum wohlfühlt, empfiehlt es sich, folgende Information an Ihre Gäste weiterzuleiten: Bitte der Jahreszeit und Temperaturen angepasstes Schuhwerk und Kleidung im sogenannten „Zwiebelsystem“ dabei haben.





Die Preise werden ab 20 Personen (Apero und Zvieri ab 25 Personen) als Pauschale berechnet.

Gerne erstellen wir Ihnen eine auf Ihre Gruppengrösse angepasste Offerte.

Im Pauschalpreis inbegriffen sind:

- Die alleinige Hof- und Raumbellegung/-benutzung
- Das gewählte kulinarische Angebot
- Die alkoholfreien Hofgetränke:

Most, Mineralwasser, frischer Hof-/Gartentee, Kaffee/Tee nach Belieben

Zusätzlich in Rechnung gestellt werden die alkoholischen Getränke (mit 10 % Rabatt zum Listenpreis).

Kinderpreise - Der Quellenhof und das Hofgelände sind ideal und beliebt für altersgemischte Gruppen von jung bis alt. Besonders für Gruppen mit Kindern sind die vielen Spiel- und Aufenthaltsmöglichkeiten kostbar.

Ab der Grundpauschale (20/25 P.) werden Kinder wie folgt verrechnet:

0- bis 2-jährig kostenlos

2- bis 5-jährig gemäss Offerte oder max. CHF 18.00

6- bis 13-jährig gemäss Offerte oder max. CHF 28.00

Für kleinere Gruppen und für Anlässe unter der Woche geben wir Ihnen persönlich Auskunft zu den Menümöglichkeiten und Konditionen.

Sein und Verweilen - Für ein ausgiebiges Verweilen über die übliche Aufenthaltsdauer (gilt für Brunchanlässe ab 14:30 Uhr und für Mittagsanlässe ab 17:30 Uhr) hinaus berechnen wir je nach Gruppengrösse und weiteren Konsumationen einen Betrag zwischen CHF 50 und CHF 85 pro Stunde.

Hochzeits-Apero - Unsere Stärken sind das Ambiente, der Hofcharme mit den verschiedenen Begegnungsbereichen und natürlich das kulinarische Angebot mit den frisch zubereiteten, regionalen Köstlichkeiten. Aufgrund des Hofgrundrisses ist der Ort bedingt für gemeinsame Aktivitäten mit der gesamten Gruppe (Spiele usw.) geeignet.

Es besteht kein Angebot, den Apéroteil in Kombination mit einer Zeremonie zu buchen.



Blumen und Hofdekoration – In der Pauschale inbegriffen ist eine einfache, auf den Hof abgestimmte und saisonale Tischdekoration. Wenn Sie den **Festtisch** mit einer eigenen Idee ergänzen und gestalten möchten, teilen Sie uns dies bitte bei der Reservierung mit. Die Möglichkeit zu einer individuellen und eigenen Gesamt-Hofdekoration bieten wir nicht an.

Parkplätze – Es stehen nur wenige eigene Parkplätze zur Verfügung. In der Regel kann der öffentliche, gebührenpflichtige Parkplatz gegenüber benutzt werden (CHF 0,80/Stunde, CHF 8.-/Tag). Falls dieser an Ihrem Anlassdatum nicht verfügbar ist, besteht eine externe Parkmöglichkeit im nahen Industriegebiet (5 Minuten Fußmarsch). Wir informieren Sie gerne vorgängig darüber.

Frisch und Regional – Beim Einkauf legen wir Wert auf regionale und saisonale Produkte. Ein Grossteil der Gerichte wird zudem auf dem Hof zubereitet und wir verzichten so gut wie möglich auf Convenienceprodukte.

Unsere Hauptlieferanten

Fleisch	Dorfmetzgerei Wölfli, Uetendorf
Käse	Käserei Keusen, Uebeschi / Chäsegge, Uetendorf
Brot, Backwaren	Quellenhof / Bäckerei Pfister, Uetendorf
Freiland-Eier	Fam. Durtschi, Uetendorf
Süssmost	Fam. Blum, Linden
Glacé	Fam. Blum, Linden www.gueti-glace.ch

Deklaration Fleischwaren und Allergene

Schwein, Rind, Kalb, Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland / Australien **

** kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Für Allergene und Intoleranz geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.



Kulinarisches Angebot

Reichhaltiger Quellenhof-Brunch à discrétion

Das Brunchbuffet mit regionalen Produkten bieten wir zwischen 10.00 Uhr und 14.00 Uhr an.

Kaltes Buffet

Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig,
Birchermüesli, Joghurt, Früchte

Warmes Buffet

Rösti, Freiland-Spiegelei, Speck und Wurst

Getränke

Orangensaft, Most, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee, Mineralwasser

Brunch-Pauschale

Brunch, alkoholfreie Getränke, Hof-Raum-Pauschale

Grundpauschale mit Brunch 20 Personen	CHF	1'360.00
Pauschale mit Brunch 30 Personen	CHF	1'830.00
Pauschale mit Brunch 50 Personen	CHF	2'750.00

Zmorge-Buffet

Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig,
Birchermüesli, Joghurt, Äpfel.

Orangensaft, Most, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee, Mineralwasser Preis auf Anfrage



Quellenhof-Festessen

Mittaganlässe ab 11.30 Uhr, Abendanlässe ab 17.00 Uhr

Bei dem klassischen Drei-Gang-Menu können Sie den Hauptgang für Ihre Gruppe auswählen. Für Vegetarier bereiten wir eine fleischlose Variante aus dem gewählten Menu zu. Falls Sie mit der ganzen Gruppe vegetarisch essen möchten, unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot.

Vorspeise

- Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten
- oder
- Saisonale Suppe aus dem Suppentopf,
zum Hauptgangbuffet ein bunter Blattsalat in der Schüssel

Hauptgangvarianten

- Zarte Pouletbrust an einer Rosmarinrahmsauce mit hausgemachten Knöpfli
- Aargauer-Braten (Schweinsbraten vom Nierstück mit Zwetschgen gespickt) an einer Rotweinsauce mit Bratengemüse, dazu hausgemachte Knöpfli
- Quellenhof-Ragout vom Rind mit Knöpfli, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Geschmorter Rindsschulterbraten an einer Rotweinsauce mit Bratengemüse, dazu hausgemachte Knöpfli, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin

Dessertbuffet

- Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Gebäck und einer hausgemachten Creme (Süsmost- oder Grosis Brönnti Creme)

Festessen-Pauschale 20 bis 32 Personen

Apero-Knabberstart, 3-Gang-Menu, alkoholfreie Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale

Grundpauschale mit Festessen 20 Personen

CHF 1'790.00

Pauschale mit Festessen 32 Personen

CHF 2'550.00

Festessen erweiterbar mit:

- Hausgemachtes Schoggimousse, zusätzliche Crème, Meringues mit Rahm
- „Simones-Glace“ (12 verschiedene Glacenaromen im 125 ml Kübeli)



Grillieren auf dem Quellenhof

Die Grilladen und Wurstkreationen aus der Dorfmetzgerei werden von der Gästegruppe selbst auf dem Feuerfass über der Glut gebrutzelt. Wir kümmern uns um alles Weitere und schon ist das gemütliche Grillfest da.

Quellenhof – Grillbuffet mit Dessertbuffet

Die marinierten Schweizerfleischstücke sind vom Poulet, Schwein und Rind und werden mit Grillschnecken und Grillgemüse ergänzt (Fleisch 220g/Person), dazu serviert werden auf dem Buffet vier verschiedene Saisonsalate und eine Beilage nach Wahl: Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin oder Teigwarensalat oder Quellenhof-Zopf

Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Gebäck und einer hausgemachten Creme (Süssmost o. Brönnti Creme)

Pauschale

Kleiner ApéroEinstieg, Grill- und Dessertbuffet, alkoholfreien Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale

Grundpauschale mit Quellenhof-Grill 20 Personen	CHF	1'790.00
Pauschale mit Quellenhof-Grill 30 Personen	CHF	2'400.00
Pauschale mit Quellenhof-Grill 50 Personen	CHF	3'590.00

Reichhaltiges Grill-Wurst-Mix-Buffet mit Glacedessert

Verschiedene Wurstkreationen aus unserer Dorfmetzgerei: Chili-, Curry- und Försterwurst sowie Grillschnecken sind die Klassiker aus der breiten Auswahl.

Das Buffet wird mit drei verschiedenen Salaten, Teigwarensalat und Brot ergänzt.

Dessert: eine Glace nach Wahl von „Simones hausgemachter Glace“

Pauschale

Kleiner ApéroEinstieg, Wurstbuffet a discrétion, Glace, alkoholfreien Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale

Grundpauschale mit Wurst-Mix-Buffet 20 Personen	CHF	1'360.00
Pauschale mit Wurst-Mix-Buffet 30 Personen	CHF	1'800.00

Die Grill-Buffets sind erweiterbar mit:

- „E chli meh“ Fleisch (250g/Person)
- Hausgemachtes Schoggimousse, weitere Crème, Meringues
- „Simones haugemachter Glace“ (12 verschiedene Glacenaromen im 125 ml Kübeli)



Fondue-Varianten

Quellenhof-Käsefondue

Geniessen Sie in der kühleren Jahreszeit ein Käsefondue im Cheminée-raum vor dem knisternden Feuer. Das Käsefondue beziehen wir aus der Käserei, serviert in handgemachten Caquelons aus der Nachbars-Töpferei. Dazu servieren wir Brot, Gschwellti und Birnen.

Dessert: Orangensalat mit Datteln oder frischer Fruchtsalat, dazu Gebäck

Pauschale

Apéro-Start im Innenhof mit: Glühmost, Käse-Fondue, fruchtiges Dessert, alkoholfreien Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale

Grundpauschale mit Käsefondue 20 Personen	CHF 1'290.00
Pauschale mit Käsefondue 30 Personen	CHF 1'750.00

Fondue Chinoise

Für das Fleischfondue werden regionale und frische Produkte aus der Dorfmetzgerei verwendet. Wir rechnen mit 250g Fleisch/Person und servieren Schwein, Rind, Kalb und Poulet Fleisch. Dazu servieren wir hausgemachte Quark-Mayo-Saucen, saisonale Salate und eine Beilage nach Wahl: Gschwellti oder Zopf.

Dessertbuffet

Orangensalat mit Datteln oder frischer Fruchtsalat, dazu Gebäck und eine hausgemachte Crème

Pauschale

Apérostart im Innenhof mit: Glühmost, Fondue Chinoise, Dessertbuffet, alkoholfreien Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale

Grundpauschale mit Fondue-Chinoise 20 Personen	CHF 1'790.00
Pauschale mit Fondue-Chinoise 30 Personen	CHF 2'400.00



Apéro und Dessertvarianten ab 25 bis 80/120 Personen

ab 36 Personen Aussen- und Innenbereich kombiniert, ab 80 Personen mit Sitz-/Stehplätzen gemischt

Das Apéro- und Dessertangebot eignet sich besonders für die wärmeren Jahreszeiten und wird für Hochzeitsanlässe, Geburtstagsfeiern oder auch Firmenevents gebucht.

Doch auch im Winter hat das Angebot seinen Reiz und kann nach Wunsch mit einer warmen Komponente ergänzt werden. Am Abend sorgt das knisternde Feuer in der Schale und die stimmungsvolle Beleuchtung des Pavillons für eine besondere Atmosphäre.

Quellenhof-Apéro à discrétion—25 bis 80/120 Personen

Fleisch- und Käseplatte, Früchteschale, Gemüsedipp mit Quarksauce,
Antipasti, hausgemachter Kräuterbutter, Feigensenf, Brot und hausgemachter Zopf
Hof-Getränke mit Most, Mineral, Hoftee und Kaffee/Tee

Pauschale

Apéro, alkoholfreien Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale, bis zu 4 Std. Nachmittags-Aufenthalt

Grundpauschale mit Apéro 25 Personen	CHF 1'200.00
Pauschale mit Apéro 50 Personen	CHF 1'850.00
Pauschale mit Apéro 100 Personen	CHF 3'050.00

Erweiterbar mit:

Saisonale Suppe im Suppentopf (Gerstensuppe, Kürbissuppe, Linsen-Kokos-Suppe)

Früchtewähe/Beerichueche, Zitronen-/Schoggiwürfelgebäck

Warme Waffeln (am Buffet frisch gebacken)

Simones hausgemachte Glace (12 Glacenaromen im 125 ml Kübeli)



Dessert-Zvieri à discrétion~ 25 bis 80/120 Personen

Wünschen Sie sich einen gemütlichen Festnachmittag auf dem Hof mit Ihren Gästen, wo auch unkompliziertes „Kommen und Gehen“ möglich ist?

Dessert-Zvieri mit regionalen und hausgemachten Produkten

Eine hausgemachte Creme (Süssmost oder Brönnti Creme), Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, Früchtewähe / Beerichueche, Gebäck, Früchteschale.

Hof-Getränke mit Most, Mineral, Hoftee und Kaffee/Tee à discrétion

Pauschale

Dessert-Zvieri, alkoholfreien Hofgetränke, Hof-Raum-Pauschale, bis zu 4 Std. Nachmittags-Aufenthalt

Grundpauschale mit Dessert-Zvieri 25 Personen	CHF 1'025.00
Pauschale mit Dessert-Zvieri 50 Personen	CHF 1'550.00
Pauschale mit Dessert-Zvieri 100 Personen	CHF 2'550.00

Erweiterbar mit:

Käse, Wurst- und Mostbröckli, Brot und Zopf, Antipasti, Gemüsedipp und Quarksauce,
Warme Waffeln (am Buffet frisch gebacken)

Schwarzwäldertorte

Simones hausgemachte Glace (12 Glacenaromen im 125 ml Kübeli)



Wein- und Getränkekarte

Die Hofgetränke (Most, Mineralwasser, Hoftee) sowie alle Kaffee- und Teegetränke sind in den Pauschalen enthalten.

Bei Anlässen mit einer Pauschale erhalten Sie 10 % Rabatt auf die unten aufgeführten Wein- und Bierpreise.

Bier

Quellfrösch, das Naturtrübe aus dem Appenzell	3.3 dl	4.8% Vol	CHF	4.90
Junker-Bier aus der Felsenau Brauerei	3.3 dl	5.2% Vol	CHF	4.90
Alkoholfrei – das Alkoholfreie Bier aus der Rugen Brauerei	3.3 dl		CHF	4.90

Weissweine

Petite Arvine - Clos Château Ravire, Michel Savioz, Wallis	7 dl	13% Vol	CHF	44.00
--	------	---------	-----	-------

Als ApéroEinstieg ist der Walliser mit einer leichten Restsüsse ein gelungener Start.

Thunersee-Lumi - Rindisbacher Manufaktur, Seftigen	7 dl	12.5% Vol	CHF	42.00
--	------	-----------	-----	-------

Der Weisswein aus dem Nachbardorf ist ein frischfruchtiger, schmackhafter Wein mit Finesse und Eleganz und mit einem leichten herben Unterton.

Rosé

Federweisser - Weingut Lindenhof, Osterfingen SH	7 dl	13.2% Vol	CHF	36.00
--	------	-----------	-----	-------

Der lachsfarbene Pinot aus spätgelesenem Traubengut ist der Schmeichler zwischen rot und weiss.



Rotweine

Dorenoir – Weinkellerei Rahm, Ostschweiz 75 cl 12.9% Vol CHF 39.00

Die drei Traubensorten Dornfelder, Regent, Pinot Noir ergeben einen fruchtig-gehaltvollen Wein, der verschiedenste Vorlieben verbindet. Ideal für Anlässe mit verschiedensten Weingeschmäckern.

„Positivo“ – Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 13.5% Vol CHF 44.50

Assemblage von Merlot und Gamaret aus edlem, teils getrocknetem Traubengut. Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet.

„Humagne Rouge“ – Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 12.5% Vol CHF 48.00

Im Gaumen robust und kräftig mit warmen Gerbstoffen.

„Cornalin“ – Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 13% Vol CHF 48.00

Der König der Walliser Rotweine. Er verwöhnt jeden Liebhaber mit seinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen, wie auch mit seinem straffen, eleganten Gerbstoffraster.

Digestiv – ein passender Abschluss mit einem Brand aus der Region

Gerne präsentieren wir Ihnen an Ihrem Anlass auch unser

Spirituosen-Harassli mit erlesenen Produkten aus der Region 2cl CHF 6.00

Zigarre

Möchten Sie dazu im Freien eine Zigarre geniessen? Fragen Sie uns nach der aktuellen Auswahl aus unserem Humidor. Preise auf Anfrage.

Alkoholfreie Hof-Getränke

In den Pauschalen sind sämtliche alkoholfreien Hof-Getränke à discrétion inklusive

Süssmost frisch gepresst 2.5 dl CHF 3.00

Hoftee 2.5 dl CHF 3.00

Mineral mit Kohlensäure 2.5 dl CHF 3.00

Kaffee/Espresso CHF 4.00

Macchiato/Cappuccino CHF 4.50

Teeauswahl (Swiss Alpine Herbs) CHF 4.00

Saison 2026