

## Menüvorschläge Herbst ab 10 Personen

### Menü H1

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*\*

Hirschmedaillons an Preiselbeer-Sauerrahmsauce  
Butterspätzli und herbstliche Garnitur

\*\*\*\*

Gebrannte Creme mit Himbeersorbet

Preis SFr. 72.00

### Menü H2

Duo von geräuchertem Lachs und Forellenmousse

\*\*\*\*

Kalbsrücken an Waldpilzsauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Orangenfilets

Preis SFr. 78.--

### Menü H3

Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets

\*\*\*\*

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet an Bearnaisesauce  
Pommes Dauphine und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Saisonale Schlüsseltrilogie

Preis SFr. 94.--

Salat mit Foie gras  
plus SFr. 8.--

Geschäftsbedingungen und Leitfaden ./.

## Unsere Geschäftsbedingungen

### **Reservation und Anzahl Gäste**

Die von uns schriftlich bestätigte Anzahl Gäste ist verbindlich. Änderungen bis 36 Stunden vorher akzeptieren wir. Kurzfristige Änderungen erlauben wir uns Ihnen gemäss nachfolgenden Annullationsbedingungen in Rechnung zu stellen.

### **Annullationsbedingungen**

1-14 Tage vor Anlass 100%

15-30 Tage vor Anlass 75%

30-60 Tage vor Anlass 50%, sofern wir eine andere Gesellschaft absagen mussten

### **Zahlungskonditionen**

Bei uns können Sie mit Bargeld, Postcard, EC-, Master- und Visakarte bezahlen. Auf Wunsch geben wir Ihnen auch einen Einzahlungsschein mit oder senden Ihnen die Rechnung zu, zahlbar innert 10 Tagen.

### **Preise**

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.

## Leitfaden für einen gelungenen Anlass

### **Besprechung Ihres Anlasses**

Die persönliche Beratung ist uns wichtig. Daher bitten wir Sie, Ihren Besuch anzumelden, damit wir ausreichend Zeit für Sie reservieren können.

### **Menü**

Unsere Menüvorschläge, für 10 Gäste und mehr, können Sie auch ganz nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Für eine kleinere Gesellschaft stellen wir Ihnen gerne ein Menü aus unsere a la carte Karte zusammen.

Sie haben einen ganz speziellen Wunsch?  
Ein Gericht, das Ihre Mutter / Grossmutter immer kochte  
Spezielle Fische: Seezunge, Hummer, Languste  
Fragen Sie uns. Es wird uns eine Freude sein, es für Sie zuzubereiten.

Sie wünschen ein Kindermenü, haben Allergien oder sind Vegetarier?  
Selbstverständlich berücksichtigen wir dies.  
Bringen Sie Ihren eigenen Kuchen mit,  
erlauben wir uns SFr. 5,50 Service pro Person zu verrechnen.

### **Wein**

Werfen Sie einen Blick in unsere gut sortierte Weinkarte oder lassen sich vom Chef persönlich einen guten Tropfen empfehlen.

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, sind wir Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich. Wir berechnen pro geöffnete Flasche ein Zapfgeld von SFr. 40.--

### **Dekoration und Menükarten**

Gerne dürfen Sie Ihre Blumen und Dekoration selbst mitbringen. Auf Wunsch sind wir Ihnen bei der Organisation auch gerne behilflich.

Kleinere Gestecke sind bereits ab SFr. 40.--Schnittblumensträusse ab SFr. 25--  
erhältlich.

Kerzen stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Ebenso schreiben wir Ihnen gerne die Menükarten. Sie dürfen uns Foto und Titel gerne zukommen lassen.

### **Verlängerung**

Möchten Sie länger als 24 Uhr feiern berechnen wir eine Verlängerungspauschale von SFr. 150.-- pro Stunde. Gerne besorgen wir Ihnen eine Bewilligung.