

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. 82.--

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. 96.--

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.