



MENU'S FÜR BANKETTE, GESCHÄFTSESSEN etc.

Speisekarte für Gruppen ab 15 Personen. Gültig ab 1.03.2024
Das Menu sollte für die ganze Gruppe einheitlich sein, mit Ausnahme der Vegi-Menus*.

SAISONSUPPE 7.00

BOUILLON MIT FLÄDLI 7.00

GRÜNER SALAT 7.50

GEMISCHTER SALAT 9.50

- | | |
|--|---|
| 1. CORDON-BLEU hausgemacht 33.00
mit Schloss Wyher-Chäs von der Napf-Chäsi
mit Pommes und Tagesgemüse | 2. RAHMSCHNITZEL (KALB) 37.00
mit Champignons-Rahmsauce
Nudeln und Frucht |
| 3. SUURE MOCKE [ab 20 Pers.] 33.50
mit Kartoffelstock
und Gemüse | 4. KALBSGESCHNETZELTES 36.00
mit Champignon-Rahmsauce
und knuspriger Rösti |
| 5. LES TROIS FILET 58.00
mit Pilzrahmsauce und Sauce Béarnaise
Röstikroketten und Tagesgemüse | 6. RINDSFILET STROGANOFF 39.50
mit Reis
und Gemüse |
| 7. STEAK VOM KRÄUTERSCHWEIN 31.50
mit Röstikroketten
und Tagesgemüse | 8. RINDSZUNGE 28.50
an Kapernsauce
Kartoffelstock |
| 9. TAGES-VEGI * 22.50 | |

2 KUGELN GLACE MIT RAHM 8.50

BRÖNNTI CRÈME 7.50

1 STÜCK MERINGUE MIT RAHM 6.00

FRUCHTSALAT MIT VANILLE-GLACÉ 8.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

PERSONENZAHL & MENU

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl und das gewünschte Menu bis spätestens 14 Tage telefonisch im Voraus anzugeben. Unsere Menu-Auswahl entnehmen Sie der Gruppenkarte.

PARKPLATZ

Vor unserem Haus stehen Ihnen Gratis-Parkplätze zur Verfügung, falls Sie mit einem Car/Bus anreisen, reservieren wir Ihnen gerne einen entsprechenden Platz.

SAALMIETE

Wir berechnen keine Saalmiete.

VERLÄNGERUNG

Bis 01:00 CHF 150.00

Bis 02:00 CHF 300.00

ÜBERNACHTUNG

Wir verfügen über 5 Doppelzimmer und ein Massenlager mit 13 Betten und ein Frühstücksbuffet.

DEKLARATION

Wir verwenden in unseren Gerichten ausschliesslich Schweizer Fleisch. Das Gemüse und die meisten Zutaten beziehen wir aus der Region. Haben Sie Fragen über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Bis 30 Tage vor dem Anlass: 50% von den bestellten Leistungen

31 bis 60 Tage vor dem Anlass: 30% von den bestellten Leistungen