



## MENU'S FÜR BANKETTE, GESCHÄFTSESSEN etc.

Speisekarte für Gruppen ab 15 Personen. Gültig ab 01.11.2023.  
Das Menu sollte für die ganze Gruppe einheitlich sein, mit Ausnahme des Vegi-Menus\*.

SAISONSUPPE 7.00

BOUILLON MIT FLÄDLI 7.00

GRÜNER SALAT 7.00

GEMISCHTER SALAT 9.50

1. CORDON-BLEU hausgemacht 31.00  
mit Pommes und Tagesgemüse

2. SCHWEINSFILET im Speckmantel 43.00  
mit Kräuterrahmsauce, Butternüdeli  
und Gemüse garnitur

3. STEAK VOM KRÄUTERSCHWEIN 29.50  
mit Röstikroketten  
und Tagesgemüse

4. RAHMSCHNITZEL [KALB] 34.00  
mit Champignons-Rahmsauce  
Nudeln und Fruchte garnitur

5. KALBSGESCHNETZELTES 33.00  
mit Champignon-Rahmsauce  
und knuspriger Rösti

6. RINDSFILET STROGANOFF 39.50  
mit Reis und Tagesgemüse

7. 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 7.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## PERSONENZAHL & MENU

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl und das gewünschte Menu bis spätestens 7 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