



RESTAURANT EGGHÖLZLI

GENUSS-MOMENTE

BANKETTDOKUMENTATION



∞ MENÜVORSCHLÄGE ∞

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere gastronomischen Dienstleistungen interessieren und wir Ihnen unsere Menüvorschläge vorstellen dürfen. In der vorliegenden Bankettdokumentation finden Sie ein vielseitiges Speise- und Getränkeangebot. Sollten Sie etwas vermissen, zögern Sie nicht, uns danach zu fragen. Gerne stellen wir Ihnen ein nach Ihren Wünschen gestaltetes Angebot zusammen.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten ab 10 Personen, bei einheitlicher Menüwahl. Selbstverständlich eignen sich die meisten Gerichte auch für eine kleinere Personenzahl, in diesem Falle gelten die "à la carte-Preise". Damit Ihr Bankett ohne unbeliebte Wartezeiten – zwischen den Gängen – durchgeführt werden kann, empfehlen wir Ihnen, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Wir beraten Sie gerne.

Um die Planung und Organisation Ihres Anlasses optimal vorbereiten zu können, bitten wir Sie, rechtzeitig einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren. Gerne organisieren wir mit Ihnen den geplanten Anlass und freuen uns, wenn wir Sie und Ihre Gäste begrüßen und bewirten dürfen.

Herzlich, Ihr Egghölzli-Team

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Weltpoststrasse 16 ■ 3015 Bern
www.egghoelzli.ch ■ restaurant@egghoelzli.ch ■ 031 350 66 40

Inhalt

Apéro und Stehlunch	2
Hausgemachte Bowlen, Fruchtsaft	2
Canapés mit Fisch	2
Canapés mit Fleisch	2
Canapés fleischlos	2
Apéro-Snacks	2
Apéro-Buffets	3
Kalte Platten	3
Brunch	4
Getränkepauschale Kaffee, Tee, Mineral, zwei verschiedene Fruchtsäfte	4
Kalte Vorspeisen	5
Warme Vorspeisen	5
Suppen	5
Hauptgänge vom Schwein	6
Hauptgänge vom Geflügel	6
Hauptgänge vom Rind	6
Hauptgänge vom Kalb	7
Hauptgänge mit Fisch	7
Fleischlose Hauptgänge	7
Desserts	8
Buffet-Schlemmereien	9
Getränkeangebot	11
Flaschenweine	11
Offenweine	13
Schaumweine	13
Bier vom Fass	14
Flaschenbier	14
Mineralwasser und Süssgetränke in Flaschen	14
Kaffee, Tee	14
Spirituosen	14
Dekorationen	15
Saal- und Infrastrukturmieten	15
Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)	16
Deklarationen	16

Apéro und Stehlunch

Hausgemachte Bowlen, Fruchtsaft

Saisonale Früchtebowle mit Prosecco	22.00/Liter
Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	18.00/Liter
Eistee "Egghölzli"	14.00/Liter
Orangensaft	12.00/Liter

Canapés mit Fisch

Thonmousse mit Frühlingszwiebeln	1.50/Stk.
Irischer Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum und Kapern	2.00/Stk.
Geräuchertes Forellentatar mit Dill	2.50/Stk.

Canapés mit Fleisch

Rohschinken mit Avocado	2.00/Stk.
Hinterschinken mit Essiggurke und Perlzwiebeln	1.50/Stk.
Salami mit Oliven	1.50/Stk.
Roastbeef mit Tartarensauce	2.50/Stk.
Pouletbrust mit asiatischem "Touch"	2.00/Stk.

Canapés fleischlos

Tomatentatar mit Basilikum	1.50/Stk.
Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch	1.50/Stk.
Greyerzerkäse mit Aprikosen	2.00/Stk.
Tête de Moine-Rose mit Trauben und Nüssen auf Pumpernickel	2.50/Stk.

1 Stück entspricht einem Viertel Toast. Mindestbestellmenge 4 Stück (1 Toastbrotscheibe)

Apéro-Snacks

Marinierte grüne und schwarze Oliven (2 Schalen à 80 gr.)	9.50/Stk.
Gemügestäbchen mit Cocktailsauce und Kräuterquark	6.50/p. Port.
Mini-Pizzen	2.00/Stk.
"Mini-Chäs-Chüechli"	2.50/Stk.
Schinkengipfeli	2.50/Stk.
Gefüllte Partybrote assortiert mit Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	4.00/Stk.

Apéro-Buffets

Das Schweizerische Warmer Bauernschinken mit Senf, Trockenfleisch, Rohschinken, geräucherte Forellenfilets, Schinkengipfeli, Käsekuchen, Hobelkäse, Käseplatte und Brotauswahl	28.00/p. P.
Das Italienische Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch (2 Stück), Bruschetta mit Tomaten und Bresaola (2 Stück), Salami-Olivenspiessli, Antipasti-Gemüsespiess mit Mozzarella Kugeln, Parmesanmööckli und frittierte Tintenfischringe mit Aiolisauce,	19.00/p. P.
Das Rustikale Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte mit Zopf und "Mixed-Pickles", gemischtes eingelegtes Gemüse	26.00/p. P.
Die Weltreise - Apéro riche Vegetarische Frühlingsrolle, Gemüse-Samosa mit Joghurt-Minzesauce, in Tempurateig frittierte Riesenkrevetten, knusprige Pouletwürfel mit Honig, Schweine-Spare Ribs mit Hoisinsauce, gebratene Rinds-Spiesschen mit Vinaigrette, Bruschetta mit Tomaten und Bresaola, Bruschetta mit Tomate und Knoblauch, Antipasti-Gemüsespiess mit Mozzarella Kugeln	35.00/p. P.
Der Klassiker mit Canapés Egghölzli-Rindstatar, Rohschinken mit Avocado, Thonmousse mit Frühlingszwiebeln, Irisches Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum, Salami mit Oliven, Roastbeef mit Tatarensauce, Hinterschinken mit Essiggurken und Perlzwiebeln, Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch	26.00/p. P.

Kalte Platten

Metzger-Platte Rohschinken, Salami, Hinterschinken, Aufschnitt Chorizo, Mixed-Pickles, Butter und Brot	25.00/p. P.
Käserei-Hit Regionaler Käse, Greyezer, Emmentaler, Jodlerkäse, Gotthelfkäse, Gerzensee-Brie nature und mit Knoblauch, Pfefferkäse, Brot und Butter	22.00/p. P.
Z'vieri-Platte Rohschinken, Salami, Hinterschinken, Chorizo, Bündner Trockenfleisch, Gotthelf- und Jodlerkäse, Brot und Butter	26.00/p. P.
Petri-Heil Rauchlachs, geräucherte Forelle, Seehasenroggen, Krevettencocktail, Meeresfrüchtesalat, Toast und Butter	34.00/p. P.
Gourmet-Platte Rindstatar, Trockenfleisch, Rohschinken, Roastbeef mit Tatarensauce, Rauchlachs, Tomatentatar, Oliven, Toast und Butter	37.00/p. P.
Pflanzblätz-Platte Grillierte Zucchini und Auberginen, Dörrotomaten, marinierte schwarze und grüne Oliven, Parmesanmööckli, Fetakäse, Brot und Butter	23.00/p. P.

Brunch

Standard Brunch Gipfeli, Weggli, Zopf, Ruchbrot, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig, Joghurtbecher assortiert, Obstkorb	16.00/p. P.
Brunch Level 2 Zusätzlich zum Standard: Käseplatte, Schinken- und Salamiplatte, Rührei, Rösti, Cipollata und Birchermüesli	+ 10.00/p. P.
Brunch Level 3 Zusätzlich zum Standard: Rauchlachs, Meerrettichschaum, Terrinen, Fleischplatte mit Rohschinken, Bündnerfleisch und kaltem Braten	+ 15.00/p. P.
Brunch Level 4 Zusätzlich zum Standard: Reichhaltiges Salatbuffet mit französischer und italienischer Sauce, Schnittlauch, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	+ 9.00 /p. P.
Brunch Level 5 Zusätzlich zum Standard: Warmes Roastbeef mit Béarnaisesauce, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl, gebratenes Poulet mit Jus, vegetarische Ravioli mit Butter, Tagesfisch mit seiner Sauce, Reis, kleines Dessertbuffet mit 6 Komponenten (Vanille-, Schokoladen- und Mocca Glace, weisses Schokoladenmousse, Meringue, Schlagrahm und Fruchtsalat	+ 21.00 /p. P.
Brunch Level 6 Zusätzlich zum Standard: Kaviar, Brioche und Sauerrahm, Hummer gratiniert mit Orangen-Hollandaise	+ 59.00/p. P.
Das Standard Brunch Buffet können Sie beliebig mit den Zusätzen (Level 2 bis 6) kombinieren oder ergänzen. Massgeschneiderte Brunch Buffet besprechen wir gerne mit Ihnen.	

Getränkepauschale Kaffee, Tee, Mineral, zwei verschiedene Fruchtsäfte

Pauschal	CHF 13.00
Schaumweine	
Veuve Clicquot brut, 75 cl	CHF 98.00
Veuve Clicquot brut, "Cüpli" 10 cl	CHF 15.00
Prosecco di Valdobbiadene Cruner DOC, 75 cl	CHF 52.00
Prosecco di Valdobbiadene Cruner DOC, "Cüpli" 10 cl	CHF 10.00

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	9.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (je nach Saison)	12.00
Egghölzli-Salat mit Speck, Ei und Croutons	15.00
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce, Salatbukett und Toast	22.00
Rindstatar nach Art des Hauses mit Toast und Butter	24.00
Krevettencocktail mit Apfelwürfeli, Toast und Butter	18.00

Warme Vorspeisen

Gebratene saisonale Wald und Zuchtpilze mit Whisky-Rahmsauce im Blätterteigkissen	16.00
Terrine nach Ihrer Wahl (Fisch, Poulet, Kalb, Rind, Wild) mit Salatbukett und dazu passender Sauce	19.00
Prosecco-Risotto mit Riesenkrevetten und Hummer Bisque	21.00
Weisswein-Risotto mit Belper Knolle (gereifter Kuhmilch-Käse mit Pfeffer und Knoblauch)	12.00
Berner Saucisson mit Rahmlauch auf Butterzopfscheibe	12.00
Safran-Risotto mit Lauchstroh und Mascarpone	13.00

Suppen

Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube	8.00
Lauchcremesuppe mit gehobelter Belper Knolle	9.50
Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Vanille	9.50
Spargelcremesuppe mit Morchel Einlage (je nach Saison)	12.50
Doppelte Kraftbrühe mit Portwein und Gemüsestreifen	14.00

Hauptgänge vom Schwein

Niedergegartes Schweinskarree mit Morchelrahmsauce Lyoner Kartoffeln und Saisongemüse	28.00
Am Stück gegartes Schweinsfilet mit Cognac-Rahmsauce Tagliatelle und Saisongemüse	35.00
Gebratener Schweinshalsbraten mit Kräuterjus Kartoffelgnocchi und Saisongemüse	25.00
Sautierte Schweinspiccata mit Kräuterjus Spaghetti mit Tomatensauce und Saisongemüse	28.00
Sautiertes Schweins-Saltimbocca mit Marsalajus Safranrisotto und Saisongemüse	29.00
Sautiertes Schweinssteak mit Apfelsauce Dauphinekartoffeln und Saisongemüse	29.00

Hauptgänge vom Geflügel

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, im Speckmantel, mit Jus Römische Gnocchi und Saisongemüse	31.00
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes mit rotem, gelben oder grünem Curry Jasminreis und Saisongemüse	27.00
Gebratene Entenbrust mit Melonensauce Getreidetaler und Saisongemüse	34.00

Hauptgänge vom Rind

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	41.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Entenleberjus Süßkartoffel frites und Saisongemüse	59.00
Geschmorter Rindsschulterbraten mit Barolosauce Kartoffelpüree und Saisongemüse	36.00
"Suure Mocke" vom Rind, mit seiner Sauce garniert mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Brotcroûtons Stampfkartoffeln und Saisongemüse	35.00
Tranchiertes Rindsflankensteak mit Vinaigrette Bäckerinnenkartoffeln und Saisongemüse	25.00
Kalter Roastbeef-Teller mit Pommes frites oder gemischter Salat und Tatarensauce	34.00

Hauptgänge vom Kalb

Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus Kartoffelpüree und Saisongemüse	32.00
Sautiertes Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" mit Champignonsrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	37.00
Sautierte Kalbs-Saltimbocca mit Vino Santo-Jus Safranrisotto und Saisongemüse	37.00
Gebratenes Kalbsfilet mit Pfefferrahmsauce Breite Nudeln und Saisongemüse	63.00
Im Ofen gebratener Kalbsrücken an Estragonjus Safrannudeln und Saisongemüse	56.00

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Lachssteak mit weisser Orangen-Buttersauce Schnittlauchkartoffeln und Saisongemüse	32.00
Sautiertes Forellenfilet mit Noilly-Prat-Sauce Pilawreis und Spinat	28.00
Forellenfilet nach Luzerner Art Salzkartoffeln und Saisongemüse	28.00
Gebratene Seezungenfilet Colbert mit Sardellenbutter, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	54.00
Sautiertes Zanderfilet mit weisser Limetten-Buttersauce Rahmwirsing und Saisongemüse	33.00

Fleischlose Hauptgänge

Safranrisotto mit knusprigem Gemüse	22.00
Spinatrisotto mit Mascarpone und Waldpilzragout	24.00
Gebratene Früchte mit gelber Currysauce und Trockenreis	21.00
Indisches Linsencurry mit Gemüse und Rüeblli	21.00
Reichhaltiger Salatteller mit Ei, Melone (je nach Saison), gebackener Kartoffel und Quarksauce	19.00

Desserts

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce	11.00
Schokoladenmousse mit Himbeersauce	11.00
Berner Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace	12.00
Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	13.00
Gruss aus der Egghölzli-Pâtisserie – lassen Sie sich überraschen	14.00
Baileysmousse mit Caramelspickel	12.00
Caramelisierte Ananas mit Sauerrahmglace und Caramelsauce	15.00
Himbeerschaumgefrorenes auf Schokoladenspiegel	11.00
Sorbettrilogie mit seinem Brand (Saison)	12.00
Käseauswahl nach regionalem Angebot	Teller 12.00
	Platte 15.00 p. Pers
Dessert-Buffer (ab 20 Personen)	21.00

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce,
 Schokoladenmousse mit Himbeersauce, Meringue mit saisonalem Früchtekompott,
 3 verschieden Glace Aromen nach Wahl, geschlagener Rahm, Schokoladensauce,
 Pistachetorte oder "Torta della Nonna", "Brönnti Creme" mit Mandeln, kleine süsse
 Versuchungen

Selbstverständlich steht auch die Auswahl unserer saisonalen Dessertkarte zur Verfügung.

Buffet-Schlemmereien

Unsere nachstehenden Buffets eignen sich ab 20 Personen. Buffets unter 20 Personen sind möglich, müssen aber individuell zusammengestellt und angepasst werden.

Mediterranes Buffet:

80.00/p. P.

Vorspeise:

Melone mit Rohschinken, gebratenes und in Olivenöl eingelegtes mediterranes Gemüse, Tomaten-Mozzarellasalat, Fenchelsalat mit Weissem Balsamico und Kräutern, Peperonisalat mit Knoblauch und Oregano, Blumenkohlsalat mit Pinienkernen und Petersilie, Rucolasalat, gemischter Blattsalat mit italienischer Salatsauce, Stangenselleriesalat mit Olivenöl, Vitello tonnato, Fleischplatte mit Coppa, Salami, Mortadella, Brot und Butter

Hauptgang:

Kaninchenragout mit Dörripflaumen und Rüebl, Schweins-Saltimbocca mit Marsalajus, Kalbs-Piccata mit Vino Santo-Jus, knusprig frittierte Calamari-Ringe, Spaghetti, Penne und gefüllte saisonale Pasta mit Tomaten, Pesto oder Carbonarasauce

Dessert:

Tiramisu, Panna cotta, Fruchtsalat mit Maraschino, Zabaione, "Torta della Nonna", drei Sorten Glace mit Schlagrahm nach Wahl, kleine Italienische Käseplatte

Schweizer Buffet

80.00/p. P.

Vorspeise:

Kalte Platte mit Berner Rohschinken, Bündnerfleisch, Tessiner Coppa und Berner Bierschweinsalami, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Berner Bauernhamme, Kopf-, Nüssler-, Randen-, Maissalat, Brot und Butter

Hauptgang:

Zürcher Kalbgeschnetzeltes, Berner Platte mit Siedfleisch, Rippli, Speck und Zungenwurst, Salzkartoffeln, Waadtländer Saucisson, saisonale Gemüseauswahl aus dem Seeland, pochiertes Forellenfilet nach Luzerner Art, Tessiner Polenta, Kaninchenragout mit Dörripflaumen, Rüebl, Sauerkraut und Senf

Dessert:

Berner Meringue mit Erdbeer- und Vanilleglace, Zuger Kirschtorte, "Brönnti Creme", Zwetschgenkompott, Schokoladenmousse mit Himbeersauce, Greyezer-Doppelrahm und Caramelköppli

Asiatisches Buffet

CHF 70.00/p. P.

Vorspeise:

Kantonesischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Sesam, Thunfisch mit Limette und Honig, Thailändischer Rindfleischsalat, Tomaten-Gurkensalat mit Joghurtdressing, vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce, Samosas mit Minze-Joghurt

Hauptgang:

Knusprig frittiertes Poulet mit Honig und Hoisinsauce, Schweins-Spare-Ribs mit Char Siu-Marinade, Jasmin Reis, Gemüse-Gewürz-Reis, gebratene Entenbrust mit süsser Sojasauce, sautierter Fleischspieß mit Ponzu-Marinade, rotes Thaicurry mit Poulet, gelbes Linsencurry mit Gemüse, geschmorter Pak Choi, frittierter Tintenfisch mit Tonkatsu-Sauce

Dessert:

Exotische Fruchtplatte, Indische Glace mit Zimt und Kardamom, Mango Sorbet, Passionsfruchtsorbet, Kokosglace,

Egghölzli Buffet

68.00/pro Person

Vorspeise:

Randensalat mit Äpfeln, Maissalat mit Curry und Peperoni, Rüeblisalat mit Orangen, Selleriesalat mit Nüssen, Nüsslersalat mit Ei und Speck (je nach Saison), Blattsalat, Rindstatar und kalte Platte mit Salami, Rohschinken, Bündner Fleisch, Rohessspeck, Brot und Butter

Hauptgänge:

Geschmorte Rindsschulter mit Rotweinsauce, Speck "Lardons", Silberzwiebeln und Brotcroûtons, niedergegartes Rindsflankensteak mit Vinaigrette, Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich, Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Safranrisotto, Kartoffelstock, Nudeln, Rahmspinat, saisonale Gemüseauswahl, glasierte Rüebl

Dessert:

Vanilleglace mit Schokoladensauce, drei Sorten Glace nach Wahl mit Schlagrahm, frittierte Apfelküchlein, Baileysmousse, "Brönnti Creme", Caramelköpfl, Meringue

Weitere Buffets auf Anfrage

Getränkeangebot

Flaschenweine

Flaschenweine weiss 70/75 cl

Schweiz

Waadtland	Chardonnay, Cave de la Côte Chardonnay	2019	48.00
	Sauvignon blanc AOC, Cave de la Côte Sauvignon blanc	2018	52.00
Wallis	Petite Arvine, Château Lichten AOC Petite Arvine	2018	59.00
	Heida, Domaine la Leyraz, Rouvinez Sierre Heida	2018	58.00
Bern	Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann Chasselas	2018	44.00
	Frauenkopf AOC Nick Bösiger, Twann Sauvignon blanc	2018	58.00
Tessin	Lansilò Bianco di Merlot DOC, Cantina il Cavaliere Merlot	2019	48.00

Frankreich

Loire	Sancerre blanc "Cuvée Silex, Domaine Serge Laloue Sauvignon blanc	2019	62.00
Languedoc- Rousillon	Chardonnay-Viognier, Cuvée Bérengère IGP Chardonnay-Viognier	2019	42.00

Italien

Piemont	Roero Arneis DOC Marco Porello Roero Arneis	2018	47.00
	Favorita Langhe, DOC, Marco Porello Favorita	2019	47.00

Spanien

Rueda	Dominio de Fontana blaco DO Uclés, Bodegas Fontana Sauvignon blanc, Verdejo	2018	37.00
Galizien	Albariño Rias baixas "Bouza do rei", DO Albariño	2020	58.00

Portugal

Alentejo	Esporão Reserva Alentejo DOC Herdade do Esporão Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon	2017	53.00
----------	--	------	-------

Flaschenwein rosé 75 cl

Schweiz

Bern	Oeil de Perdrix "Frauenkopf" AOC, Nick Bösiger, Twann Pinot Noir	2019	51.00
------	---	------	-------

Flaschenweine rot 70/75 cl

Schweiz

Lavaux	St. Saphorin Rouge AOC, Cave Champ de Clos Pinot Noir	2018	55.00
--------	--	------	-------

Wallis	Pinot Noir Lucifer AOC, Adrian Mathier Pinot Noir	2018	50.00
--------	--	------	-------

	Humagne Rouge, Soleil d`Or AOC, Imesch vins Humagne Rouge	2018	58.00
--	--	------	-------

	Cornalin Soleil d`Or AOC, Imesch vins Cornalin	2018	53.00
--	---	------	-------

Bern	Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann Pinot Noir, Malbec	2018	54.00
------	---	------	-------

	Pinot Noir AOC, Steiner Schernelz Village, Bielersee Pinot Noir	2018	53.00
--	--	------	-------

Graubünden	Jeninser Blauburgunder AOC, Georg Schlegel Pinot Noir	2019	53.00
------------	--	------	-------

Tessin	Merlot il Rubino, A. Kaufmann & M. Conceprio Sagl Merlot - Beride / Malcantone	2017	66.00
--------	---	------	-------

Frankreich

Côte-de-Beaune	Savigny-les-Beaune "Les Pimentiers" Pinot Noir - Domaine Dubois d`Orgeral, Burgund	2016	73.00
----------------	---	------	-------

Fronsac	Château Dalem, Grand vin de Bordeaux AOC Merlot, Cabernet franc	2017	61.00
---------	--	------	-------

Italien

Apulien	Salice Salentino Riserva DOC, Cantele Negroamaro, Maleraira Nera, Cabernet Sauvignon, Syrah	2015	50.00
---------	--	------	-------

Toscana	Le Difese "Tenuta San Guido" IGT Cabernet Sauvignon, Sangiovese	2015/16	61.00
---------	--	---------	-------

Sizilien	Amongae Barrique, Maggiovini Nero d`Avola, Merlot Cabernet Sauvignon	2016	50.00
----------	---	------	-------

Umbrien	Montefalco rosso DOC "Le Grazie", Villa Mongalli Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot	2014	50.00
---------	--	------	-------

Portugal

Alentejo	Monte da Peceguina, Herdade da Malhadinha Nova Aragones, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon	2017	55.00
----------	--	------	-------

Spanien

Rioja	Rioja Muriel Reserva, Fincas de la Villa Tempranillo	2015	54.00
Toro	Dama de Toro Roble, Bodegas Fariña Tempranillo	2017	50.00
Ribera del Duero	Ferratus AO, Bodegas Cuevas Jiménez Tempranillo	2018	50.00
	Ferratus DO, Bodegas Cuevas Jiménez Tempranillo	2012	66.00

Österreich

Niederösterreich	Zweigelt Strassertal, Johann Topf Zweigelt	2015	52.00
------------------	---	------	-------

Offenweine

Weissweine

La Côte	Mont-sur-Rolle	5 dl	19.00
Lavaux	Epesses Rocvigne AOC	5 dl	28.00

Roséweine

La Côte	Rose de Gamay	5 dl	18.00
Wallis	Dôle blanche	5 dl	24.50

Rotweine

Waadtland	Salvagnin	5 dl	19.00
Italien	Montepulciano	5 dl	17.50
Wallis	Dôle du Valais AOC, A. Mathier	5 dl	22.00
Waadtland	Merlissimo vin de Pays Romand, Merlot	5 dl	24.00
Italien, Apulien	Primitivo di Puglia IGP 2019, Vigneti Papadopoli	5 dl	27.00
Navarra	Sin Igual, Tempranillo 2016 (Flaschenqualität)	5 dl	27.00

Schaumweine

Champagner	Veuve Cliquot	75 cl	98.00
Prosecco	Prosecco di Valdobbiadene, Cruner DOC	75 cl	52.00
	Flûte Prosecco	10 cl	10.00

Bier vom Fass

Feldschlösschen Braufrisch, Stange	3 dl	4.80
Feldschlösschen Hopfenperle, Stange	3 dl	4.70
Feldschlösschen Hopfenperle, Herrgöttli	2,5 dl	4.20

Flaschenbier

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.10
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	6.20
Schneider Weisse, Hefeweissbier	50 cl	7.70

Mineralwasser und Süssgetränke in Flaschen

Passugger / Allegra	35 cl	4.80
Passugger / Allegra	50 cl	6.20
Passugger / Allegra	100 cl	9.80
Coca Cola Zero	33 cl	4.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.80
Rivella blau	33 cl	4.80
Fanta	33 cl	4.80
"Suure Most" 4.0 Vol%	50 cl	6.50
"Suure Most" alkoholfrei	50 cl	6.50

Kaffee, Tee

Tee verschiedene Sorten		4.20
Kaffee Creme, Espresso, Schale klein		4.20
Cappuccino, Latte Macchiato		4.80
Schale gross		4.80
Doppelter Espresso		6.30

Spirituosen

Bätzi	45 Vol%	2 cl	3.50
Kirsch	40 Vol%	2 cl	5.20
Chrüter	37.5 Vol%	2 cl	3.50
Pflümli	37.5 Vol%	2 cl	5.20
Williams Valadiere	37.5 Vol%	2 cl	6.20
Vieille Prune Morin	41 Vol%	2 cl	6.20
Gordon's Gin	37.5 Vol%	4 cl	7.70
Bacardi Rum	37.5 Vol%	4 cl	7.70
Ballantines Scotch Whisky	40 Vol%	4 cl	8.70
Grappa Brunello	41 Vol%	2 cl	6.20
Grappa Elisi, Berta	43 Vol%	2 cl	9.20
Grappa di Moscato, Coppo	40 Vol%	2 cl	9.90
Calvados Morin	40 Vol%	2 cl	6.20
Rémy Martin VSOP	40 Vol%	2 cl	9.20
Baileys	17 Vol%	4 cl	6.20
Amaretto	28 Vol%	4 cl	6.20

Dekorationen

Gerne dekorieren wir die Räumlichkeiten nach dem Charakter Ihres Anlasses und nach Ihren Vorstellungen. Die Dekorationsaufträge werden zu Selbstkosten weiter verrechnet. In den Menüpreisen sind nebst dem Gedeck Kerzen, unser Standard-Menükärtli und eine kleine saisonale Blumendekoration inbegriffen.

Saal- und Infrastrukturmieten

Saalmieten

Für Bankette verrechnen wir keine Saalmieten.

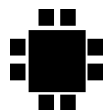
Für Sitzungen mit Essen in separatem Saal verrechnen wir 50% der Saalmieten

Für Sitzungen mit Essen im selben Saal verrechnen wir 25% der Saalmieten

Lokalität	Fläche	Plätze max.	Miete 1/1 ganzer Tag	Miete 1/2 halber Tag*
Saal & Wintergarten	240 m ²	160		700.00
Saal	160 m ²	100		500.00
Wintergarten	80 m ²	60 – 70		300.00
Sitzungszimmer	25 m ²	14	250.00	120.00

*Halber Tag = 08:00 bis 15:00 Uhr oder 16:00 bis 23:30 Uhr

Bestuhlungsformen



Blocktisch



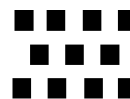
Einzeltisch



Langer Blocktisch



Seminar



Konzert



U-Form

Infrastruktur

Multimediaanlage – Mikrophon, CD-/DVD/Blueray-Player, Deckenbeamer	150.00
Headset Funkmikrophon	50.00
Mobiler Beamer	100.00
Mobile Leinwand	15.00
Flip-Chart	20.00
Rednerpult	20.00
Klavier	100.00
Konzerflügel nach Aufwand	

Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)

Verkaufspreise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer pro Person und gelten ab 10 Personen, bei einheitlicher Menüwahl. Die meisten Gerichte eignen sich auch für eine kleinere Personenzahl, in diesem Falle gelten die "à la carte-Preise".

Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass wunschgemäss organisieren können, benötigen wir Ihre Menüwahl mindestens 20 Tage im Voraus. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, drei Werktage vor dem Anlass, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Garanzahl

Bei Anlässen mit ungewisser Teilnehmerzahl (Trauerfeier) definieren wir gemeinsam eine Garanzahl. Diese gilt für das Essen, ist verbindlich und wird in jedem Fall verrechnet. Nachproduzierte Gerichte werden mit dem Einzelpreis – gemäss Bestellung – nach Aufwand verrechnet.

Servicezeiten und Personalkosten

Servicezeiten, welche nicht in die ordentlichen Servicezeiten fallen (08:00 bis 24:00 Uhr), gelten als Überzeit. Ohne anderslautende Absprache behalten wir uns vor, Serviceleistungen nach der offiziellen Schliessungszeit als Überzeit zum jeweiligen Stundensatz pro Mitarbeitenden wie folgt zu verrechnen:

Mitarbeiter Küche/Service/Office pro Stunde	CHF 45.00
Chef de Service/Küchenchef pro Stunde	CHF 60.00

Annullationsbedingungen

Stornierung 14 Tage vor dem Anlass	ohne Kostenfolge
Stornierung 7 Tage vor dem Anlass	25% des zu erwartenden Umsatzes
Stornierung 3 Tage vor dem Anlass	50% des zu erwartenden Umsatzes
Stornierung am Tag des Anlasses	100% des zu erwartenden Umsatzes

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein pro Flasche	CHF 25.00
Für mitgebrachte Spirituosen	CHF 40.00

Deklarationen

<i>Fleischsorte</i>	<i>Herkunftsland</i>	<i>Fleischsorte</i>	<i>Herkunftsland</i>
Rindfleisch	Schweiz	Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Pouletfleisch	Schweiz
Wildfleisch	Österreich/EU	Wurstwaren/Speck	Schweiz
Entenfleisch	Frankreich	Kaninchenfleisch	Schweiz
<i>Fisch/Krustentiere</i>	<i>Herkunftsland</i>	<i>Fisch/Krustentiere</i>	<i>Herkunftsland</i>
Thunfisch	Philippinen	Hummer	Kanada
Cocktail-Krevetten, Zucht	Dänemark	Riesenkrevetten, Zucht	Vietnam
Seezunge ganz	Frankreich/Holland	Zanderfilet, Zucht	Dänemark
Lachs, Zucht	Norwegen	Forellenfilets, Zucht	Italien
Raumlachs, Zucht	Norwegen	Forellenfilets geräuchert, Zucht	Italien
Kaviar, Tropenhaus Frutigen	Schweiz		