

## Saalmiete

---

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Saalmieten:

- Reithalle CHF 500.00  
inklusive Technik (Beamer, Standardbeschallung, zwei Mikrofone)
- Restaurant Arcade und Artis exklusive Technik CHF 500.00
- Gewölbekeller für ein Bankett CHF 5'000.00  
inklusive Bestuhlung (runde Tische) bis maximal 60 Personen,  
Stuhlhussen, 5-armige Kerzenständer (90cm hoch) pro Tisch und Beheizung des Raumes
- Gewölbekeller für Ausklang/Party (21.00 Uhr - 2.00 Uhr) CHF 2'500.00  
inklusive Stehtische und Beheizung des Raumes

## Mindestkonsumation

---

In unseren Banketträumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumationen:

- Reithalle CHF 13'000.00
- Restaurant Arcade/Artis\* CHF 6'000.00
- Bankett Gewölbekeller\* CHF 9'000.00
- Ausklang/Party Gewölbekeller\*\* CHF 4'000.00

\*Die Mindestkonsumation beinhaltet das im Bankettraum servierte Menu, sowie die Getränke. Der Aperitif wird nicht dazugerechnet. Bei Nichterreicherung wird die Differenz verrechnet.

\*\*Die Mindestkonsumation für eine Party/Ausklang im Gewölbekeller beinhaltet die Getränke und gegebenenfalls den Mitternachtsimbiss. Bei Nichterreicherung wird die Differenz verrechnet.

## Verlängerung Reithalle

---

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von CHF 275.00 und ab 100 Personen CHF 350.00 verrechnet. Es kann eine maximale Verlängerung bis 2 Uhr beantragt werden und die Musik darf bis zu diesem Zeitpunkt spielen. Für Veranstaltungen steht darüber hinaus die Sattelkammer kostenlos zur Verfügung.

## Aperitif

---

Bei einem Aperitif im oder vor dem Landhaus verrechnen wir eine Verpflegungspauschale von CHF 8.00 pro Person bis maximal CHF 600.00.

Die Servicezeit für den Aperitif ist für zwei Stunden berechnet. Falls Ihre Veranstaltung länger dauert, verrechnen wir CHF 85.00 pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde.

## Mittagessen

---

Wir beschränken die Zeit eines Mittagessens auf drei Stunden. Falls Ihre Veranstaltung länger dauert, verrechnen wir CHF 85.00 pro Mitarbeiter und angebrochener Stunde.

## Menuauswahl

---

Wir bitten Sie, für Ihren Anlass ein einheitliches Menu auszusuchen und uns dieses spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne. Selbstverständlich können Sie Ihr Bankettmenu bei uns probeessen. Da wir kein öffentliches Restaurant führen, bitten wir Sie um Verständnis, dass die Auswahl teilweise eingeschränkt wird und Sie die Kosten selbst tragen.

## Weinkarte und Spirituosen

---

Die Bestellung Ihrer Auswahl wird bis 14 Tage vor dem Anlass garantiert, kurzfristigere Bestellungen sind nur auf Anfrage möglich. Jahrgangswechsel bleiben vorbehalten. Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 45.00 / 7.5dl und bei Spirituosen CHF 90.00 für die erste 7dl-Flasche, für jede weitere CHF 120.00.

## Dekoration

---

Wir bestellen Ihnen gerne, gegen Verrechnung, Ihre Blumenwünsche bei unserem „Hausfloristen“. Wenn Sie Ihre Tischdekoration selbst organisieren, nehmen wir diese am Anlasstag gerne entgegen. Unsere Teelichter stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

## Hussen

---

Unsere Stuhlhussen kosten CHF 11.00 pro Stück (maximal 180 Stück) und Stehtischhussen CHF 5.00 pro Stück (maximal 12 Stück). Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

## Parkplätze

---

Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

## Zusätzliche Infrastruktur

---

Zusätzliche Discobeschallung in der Reithalle (zwei Boxen), pauschal	CHF	250.00
Beleuchtete Bar inkl. Barkeeper	CHF	150.00
6 Lampenverkleidungen, pauschal	CHF	900.00
5-armige Kerzenständer (Höhe 90cm), pro Stück	CHF	29.00
Effekt-Licht (Laser, LED-Moonflower & UV-Effekt)	CHF	80.00
Disco-Kugel	CHF	70.00
LED Spots in der gewünschten Farbe (max. 20 Stück), pro Stück	CHF	30.00
TV/Video für Kinder und Raum für die Kinderbetreuung	Kostenlos	
Raum für Künstler und Musiker	Kostenlos	

Zwei Räume stehen Ihnen kostenlos z.B. als Kinderzimmer oder Garderobe für Künstler zur Verfügung. Jeder weitere Raum kostet CHF 260.00 pro Anlass.

## Hotelzimmer

---

Es stehen insgesamt 40 Hotelzimmer zur Einzel- oder Doppelbenutzung zur Verfügung. Preis pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet von 9 bis 11 Uhr.

• Einzelzimmer	CHF	140.00
• Doppelzimmer	CHF	190.00
• Zustellbett	CHF	80.00
• Tageszimmer von 08.00 bis 18.00 Uhr	CHF	100.00
• Frühstücksbuffet, pro Person (externe Gäste)	CHF	28.00

## Teilnehmerzahl

---

Wir erwarten vom Veranstalter die definitive Teilnehmerzahl (Garanziezahl) spätestens zwei Werkstage (48 Stunden) vor dem Anlass. Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsbasis.

## Dekoration

---

Es dürfen keine Gegenstände an die Wände angebracht werden. Um Missverständnisse am Veranstaltungstag vorzubeugen, muss der Wunsch von aufzuhängendem Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit der verantwortlichen Person des Seminarhotels Bocken abgesprochen werden.

## Konfetti / Glitter / Beschädigung

---

Konfetti und Glitter ist im Innen- und Aussenbereich gänzlich verboten! Der Veranstalter haftet für Beschädigungen und Verunreinigungen, die durch seine Gäste verursacht werden. Wir behalten uns das Recht vor, überdurchschnittlichen Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen (bis zu CHF 5'000.- Unkostenbeitrag für Reinigung, Entsorgung etc.).

## Brenn- & Feuerwerkskörper

---

Auf dem ganzen Bocken Areal (historisches Gelände) sind Himmelslaternen, offenes Feuer sowie sämtliches Feuerwerk (inklusive Vulkane und Finnenkerzen) nicht erlaubt. Wunderkerzen in den Räumen sind aus Sicherheitsgründen verboten. Ausserdem dürfen keine Nebel-, Dunst- oder Rauchmaschinen eingesetzt werden. Bei Missachtung unserer Bedingungen stellen wir Ihnen eine zusätzliche Aufwandentschädigung zwischen CHF 200.- und CHF 2'000.- in Rechnung.

## Versicherung

---

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien, ist Sache des Veranstalters. Das Seminarhotel Bocken lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

## Lager

---

Dekorationsmaterial, Weine und sonstige Materialien die Sie während der Veranstaltung benötigen, können zwei Tage vor dem Anlass angeliefert werden. Zwei Tag nach dem Anlass bitten wir Sie die Materialien wieder abzuholen. Für jeden weiteren Tag verrechnen wir Lagerkosten von CHF 200.00 pro Tag.

## Annullationsbedingungen

---

Bei einer Annullation von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Leistungen verrechnet:

bis 90 Tage	vor Anlass	keine Kosten
89 bis 60 Tage	vor Anlass	20 % der vereinbarten Leistungen
59 bis 30 Tage	vor Anlass	30 % der vereinbarten Leistungen
29 bis 15 Tage	vor Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
ab 14 Tagen	vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
2 Werkstage	vor Anlass	100% der vereinbarten Leistungen

Als vereinbarte Leistung gilt: 5 dl des gewählten Weines pro Person und Preis der ausgewählten Speisen. Falls noch kein Menu fixiert wurde und der Anlass innert den oben genannten Fristen annulliert wird, wird ein Menupreis inklusive Getränke von CHF 130.00 angenommen und verrechnet. Bei einem Aperitif wird eine Pauschale von CHF 50.00 (Aperitif-Häppchen und Getränke) pro Person in Rechnung gestellt. Bei Annullation einer definitiv gebuchten Veranstaltung bis 90 Tage vor dem Anlass wird ein administrativer Aufwand von CHF 250.00 in Rechnung gestellt.

## Hotelzimmer

---

Gerne reservieren wir auf Anfrage provisorisch ein Zimmerkontingent für Gäste, die im Haus übernachten für die Nacht des Anlasses. Voranreisen sind nur bei einer Garantie von 10 Zimmern möglich. Vier Wochen vor dem Anlass werden die nicht definitiv gebuchten Zimmer wieder frei gegeben.

## Reservation

---

Der Vertrag hat erst Gültigkeit, wenn er vom Veranstalter schriftlich rückbestätigt ist. Wird er nicht innerhalb von 30 Tagen unterzeichnet retourniert, so behalten wir uns das Recht vor über die reservierten Daten zu verfügen.

## Zahlungsbedingungen

---

Zwei Monate vor dem Anlass wird 50% der erwarteten Gesamtrechnung als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Der restliche Betrag ist nach der Veranstaltung 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Sollten Sie Ihren Anlass widererwarten absagen müssen, wird Ihnen die Vorauszahlung nach Abzug der Annullationskosten zurückerstattet.

## Preisgarantie







---










Ab 6 Monate vor dem Anlass werden keine Preisänderungen vorgenommen.









# Aperitifvorschläge

## Bocken:

Mini Sandwiches	pro Stück	
Nuss-Parisette mit Roastbeef und Dijon-Senfcrème	CHF	6.00
Nussbrötchen mit Schwarzwälder Schinken und Meerrettichdip	CHF	5.50
Ciabatta mit Chorizo und Oliven-Frischkäse	CHF	5.50
Laugen-Sesambagel mit hausgeräuchertem Lachs und Avocadocrème	CHF	5.50
Rosmarinparisette mit Grillgemüse und Hummus	CHF	5.00
Zwirbelbrot mit Gruyère und gegrillter Zucchini	CHF	5.00

Suppen	pro Stück	
Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt)	CHF	4.50
  Melonenkalterschale mit Serranoschinken (kalt)	CHF	5.00
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Graved Lachs	CHF	5.00
 Hummerbisque mit Krevettenspiess	CHF	9.00
  Karotten-Orangensuppe mit Ingwer	CHF	4.50

Kalte Häppchen	pro Stück	
Amuse-bouche Deluxe mit Roastbeef, Graved Lachs und Käse	CHF	5.50
Wrap mit Poulet "Caprese Art"	CHF	5.00
Geräuchertes Lammrückenfilet mit Ratatouillesalat und Minz-Chili Vinaigrette	CHF	9.50
  Sashimi von der Forelle mit süss-saurem Rettich und Ingwer	CHF	6.00
 Spanische Tortilla mit Tomate, Kerbel und Paprika Dip	CHF	5.50
   Duett vom Hummus mit marinierter Brunnenkresse und Granatapfel	CHF	5.00
 Basilikum Panna Cotta mit Scamorza und Tomatenconfit	CHF	6.00
Tartelette mit Avocado-Dörrtomatenmousse und Selleriestroh	CHF	4.50
 Tomatenspiess mit Büffelmozzarella	CHF	4.50
Parmesan und Oliven	CHF	7.00
 Blätterteiggebäck gemischt	CHF	4.50

Warme Häppchen	pro Stück	
  Poulet-Satay mit Soja-Honig-Ingwercrème und Kroeppek	CHF	6.00
Mini-Hamburger mit Cole Slaw Salat	CHF	6.50
Spanische Krokette mit Chorizo und Limetten-Paprika Dip	CHF	6.00
 Hausgemachte Kalbfleischkugeln mit Mango-Curry Dip	CHF	6.00
Bao buns mit Hackfleisch und Erdnuss-Koriandersauce	CHF	6.00
Flammkuchen mit Speck, Lauch und Käse (auch vegetarisch möglich)	CHF	5.00
  Randenfalafel mit Tzatzikicrème oder Paprikacrème	CHF	5.50
 Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	CHF	4.50
 Bulgur-Kichererbsengebäck mit Curry-Sambal Sauce	CHF	5.50
 Mini Aubergine mit Tomatenmayonnaise und knusprigem Rucola	CHF	4.50
Gemüsepizza mit Büffelmozzarella	CHF	5.00



# Aperitifvorschläge

## Bocken:



Süsse Häppchen	pro Stück	
Kokosbiscuit mit Ananaspraline	CHF	5.00
Zitronen-Cupcake mit Blaubeertopping	CHF	4.50
Schokoladenmousse mit Aprikosen-Thymiangelée	CHF	5.00
Fruchtspiess	CHF	4.00
Mocca Brownie	CHF	3.50

### Aperitif Pauschalen

---

Haus Aperitif CHF 14.00

Aperitif-Häppchen aus dem aktuellen Tagesangebot (3 Stück pro Person)

Viva Italia (ab 20 Personen) CHF 39.00

kalt: Vitello tonnato "Bocken style"  
Tomatenspiess mit Büffelmozzarella  
Grissini mit italienischem San Pietro-Rohschinken  
Crostini mit Tomate und Basilikum

warm: Focaccia mit Mortadella und Artischocke  
Kartoffelgnocchi mit Kräutersauce und gegrillten Pilzen  
Pizza Stange «Margherita»

Bocken Aperitif (ab 40 Personen) CHF 48.00

kalt: Gefüllte Maispoularde mit Pilzen und mariniertem Gemüse  
Thunfischfilet in Sesam mit Chili-Papayasalat  
Rindscarpaccio mit Pestomousse  
Wrap mit mediterranem Gemüse

warm: Rinds-Satayspiess mit Ananaschutney  
Gebackenes Forellenfilet auf Kartoffel-Gurkensalat  
Asiatische Bowl mit Planted.Pork und Süsskartoffelchip  
Hausgemachtes Schinkencarrée mit Schnittlauch-Crème fraiche

### Aperitif riche Pauschalen

---

Ab 40 Personen

Bocken Cocktail I CHF 53.00

kalt: Trilogie auf Toast: Geräucherte Lachsforelle, Poulet Madras und Hummus  
Geräuchertes Forellentatar auf Pumpernickel  
Roastbeef auf Zwiebel-Speckparisette  
Octopusroulade mit marinierter Seealge und Chimi-churrisauce

warm: Brezel mit Weisswurst und süssem Senf  
Knusprige Pouletstreifen mit Sauerrahm-Kernölemulsion  
Cappelletti mit Taleggio an Salbeibutter  
Sbrinzquiche mit Kerbelcrème

süss: Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping  
Beeren Panna Cotta



vegan



laktosefrei



glutenfrei

# Aperitifvorschläge

## Bocken:

### Bocken Cocktail II

CHF 63.00

- kalt: Duett vom hausgeräucherten Lachs mit Wasabi-Perlen  
Kohlrabi mit Kaninchenrücken gefüllt und Safran-Petersilienmousse  
Rindsravioli mit Tatar gefüllt und Senfcrème  
Blumenkohl Panna Cotta mit Pilzgelée und Süsskartoffelchip
- warm: Rosa gebratenes Rindssteak mit Kräuterbutter und Kartoffelstock  
Hausgemachte Casarecce mit sautierten Pilzen und Parmesanchip  
Dorade im Pankomantel mit Curry-Kefenrisotto
- süss: Beeren Tartelette  
Himbeermousse mit Pistazienbisquit  
Mocca Brownie

### Fleisch- & Fischdeklaration

---

Rind	Schweiz / Irland / USA
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz / Australien / Neuseeland
Schwein	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Poulet	Schweiz
Dorade	Griechenland Zucht
Forelle	Schweiz / Estland, Zucht
Lachs	Norwegen / Schottland, Zucht
Riesenkrevetten	Vietnam / Thailand, Zucht
Thunfisch	Pazifischer Ozean, Wildfang
Lachsforelle	Schweiz / Italien
Octopus	Spanien / Marokko



vegan











laktosefrei







glutenfrei

## Vorspeisen

	Caesar Salat mit Speck, Croûtons und Parmesansplitter	CHF	22.00
	Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	CHF	16.00
 	Blattsalat mit frischer Kresse und gebratenen Riesencrevetten	CHF	19.00
	Thunfisch-Terrine mit Wasabi-Dilltopping und knuspriger Rande	CHF	21.00
	Duett vom hausgeräucherten Lachs (Tranche & Mousse) mit Erbse	CHF	24.00
 	Hausgeräucherter Lachs im Octopusmantel mit Avocado-Mango-Chillitatar	CHF	22.00
	Gemüse-Carpaccio mit Safranvinaigrette, Gurken-Sauerrahmtatar und Grissini	CHF	18.00
  	Vietnamesische Sommerrolle mit Quinoa, Kohlrabi und Basilikumvinaigrette	CHF	18.00
	Pochiertes Ei auf Rindstatar mit Kräutersalat und knusprigem Rohschinken	CHF	22.00




## Suppen

	Rindsbouillon mit Griessnocken und gebackener Frühlingszwiebel	CHF	15.00
	Prosecco-Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck	CHF	15.00
	Kokos-Zitronengrassuppe mit Frühlingsrolle und frittierte Glasnudeln	CHF	16.00
	Französische Zwiebelsuppe mit gebackenen Kartoffel-Käsebällchen	CHF	16.00
	Weisse Tomatencrèmesuppe mit gebratener Riesencrevette und Basilikumöl	CHF	19.00
  	Tomatenssenz mit geräuchertem Tofu, gerösteten Pinienkernen und Basilikum	CHF	15.00


## Warme Vorspeisen und Fischgerichte

als Vorspeise

als Hauptgang

	Gebackene Poulardentarte Kefen-Linsenragoût und gegrillte Aubergine	CHF	22.00	CHF	46.00
	Wolfsbarschfilet mit Olivenkruste und Safransauce Crêperoulade mit Zwiebel und Lauch	CHF	23.00	CHF	49.00
	Kabeljau-Bäckchen mit Schnittlauchsauc Gebackene-Risotto-Taleggiobällchen und glasierte Mini-Karotten	CHF	26.00	CHF	49.00

## Hauptgänge

	Im Ofen gegarte Maispoularde mit Pilzen gefüllt und Trüffelsauce Kefen mit Peperoniwürfel und Schupfnudeln	CHF	46.00
	Geschmorter Kaninchenschlegel mit Rucola Risotto mit Oliven und Dörrtomaten	CHF	51.00
	Im ganzen gebratene Rindshuft und Ochschwanzragoût Selleriestock auf Kartoffelflan und saisonales Gemüse	CHF	48.00
	Englisch gebratenes Roastbeef mit Madeira-Schalotten Polentajalousie und Marktgemüse	CHF	51.00
	Rindsfilet "à la Bocken" mit Spinat-Rosmarindeckel und gegrillte Zucchini Kartoffelmousseline und Pommes Macaire	CHF	55.00
	Kalbssteak mit Kalbsmilken-Gemüseragoût Spinatstrudel und Mini-Zucchetti	CHF	57.00
	Kalbsfilet im Rohschinkenmantel mit Sauce Béarnaise Tomatengersoito und Marktgemüse	CHF	57.00



vegan








laktosefrei












glutenfrei



## Vegetarische Hauptgänge

	Hausgemachter Hummus-Strudel mit Lauch und Sojasauce Gedämpfter Pak Choi	CHF	37.00
	Pilzrisotto mit Mascarpone, Nüssen und gehobeltem Sbrinz Marinierter Rucola	CHF	33.00
	Lasagnette von der Aubergine mit Tomatencoulis Büffelmozzarella und sautierte Paprika	CHF	35.00
	Gruyère-Cappelletti mit Schnittlauchsauce Kräuterseitlinge und Randenspaghetti	CHF	34.00
  	Ratatouille-Ravioli mit Dörrtomatenpesto Glasierte Mini-Karotte und knuspriger Rucola	CHF	34.00
	Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüseragoût Schnittlauch-Crème fraîche und Kochbananenchips	CHF	36.00
	Auberginen-Cordon Bleu mit mediterraner Käsefüllung Maisragout mit Kräutern, Kräutermousseline und glasierte Mini-Karotten	CHF	36.00

## Dessert

	Duett vom weissen und dunklen Kaffee auf Ananas-Carpaccio	CHF	17.00
	Mango-Passionsfruchtmousse mit hausgemachter Kokospraline	CHF	18.00
	Trilogie vom Apfel (Mousse, Strudel, Sorbet)	CHF	18.00
	Mousse von der weissen Schokolade mit Himbeerkern	CHF	17.00
	Erdnuss-Karamell Traum mit Joghurtglace	CHF	17.00
  	Piemonteser Nusskuchen mit Zitronensorbet	CHF	16.00
  	Kokoswürfel mit Erdbeer-Bananenglace	CHF	16.00

## Käse

	Käseplatte "Zürich" mit Kräuter-Rahmbrie, Bachtel-, Girenbader- und Sternenberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter	CHF	18.00
	Käseplatte mit Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Sennenfladen Birnenbrot, Feigensenf und Butter	CHF	18.00

## Fleisch- &amp; Fischdeklaration

Rind	CH / Irland / USA
Kalb	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Schwein	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Poulet	Schweiz
Lachs	Nor. / Scot., (Zucht)
Riesencrevetten	Viet. / Thai. (Zucht)
Thunfisch	Pazifik (Wildfang)
Kabeljau	Island
Wolfsbarsch	Türkei (Zucht)
Octopus	Spanien / Marokko



vegan



laktosefrei




glutenfrei

# Frühling

## Bocken:


### Menu I CHF 85.00

---

-  Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto  
Gegrillte Frühlingszwiebeln und blauer Kartoffelchip  
□ □ □ CHF 21.00
- Im Ofen gegarte Perlhuhnbrust mit Kräuterseitling-Füllung  
Bärlauchnudeln und gefüllte Mini-Peperoni  
□ □ □ CHF 47.00
- Duett von der Birne CHF 17.00



### Menu II CHF 87.00

---

-  Octopus-Carpaccio mit Saiblingtatar und Balsamicovinaigrette  
□ □ □ CHF 17.00
- Poelierte Lammhuft mit Morchelsauce  
Kräuter-Kartoffelstrudel und Spargel  
□ □ □ CHF 54.00
- Zitronen-Panna Cotta mit Minzpesto und Schokoladengebäck CHF 16.00

### Menu III CHF 101.00

---

-  Spinatcrèmesuppe mit sautierten Riesencrevetten  
□ □ □ CHF 14.00
-  Welsfilet im Eimantel  
Kartoffel-Gurkensalat mit Kernölemulsion  
□ □ □ CHF 20.00
- Rosa gebratener Tafelspitz mit Rahm-Wurzelgemüse  
Pestospätzle  
□ □ □ CHF 51.00
- Rhabarbertörtchen mit Erdbeer-Balsamicosorbet und weissem Schokoladengebäck CHF 16.00



# Sommer

# Bocken:

	<b>Menu I</b>	CHF	<b>80.00</b>
	Weisse Tomatencrèmesuppe mit Zitronenöl Gebackene Risottobällchen mit Feta □ □ □	CHF	16.00
 	Im ganzen gebratener Spanferkelrücken Neue Bratkartoffeln und Sommergemüse □ □ □	CHF	48.00
	Walliser Aprikosen-Panna Cotta mit Johannisbeersorbet	CHF	16.00
	<b>Menu II</b>	CHF	<b>91.00</b>
	Kalte Erbsen-Sauerrahmsuppe mit geräuchertem Lachs □ □ □	CHF	17.00
	Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Cognacsauce Süßkartoffelstock, sautierte Eierschwämmchen und gefüllter Mini-Pâtisson □ □ □	CHF	57.00
	Melonenmousse mit Sesamkrokant und Limetten-Minzsorbet	CHF	17.00
	<b>Menu III</b>	CHF	<b>116.00</b>
	Melone mit Rucola, Sbrinz und Serrano-Schinken Vinaigrette von der Erdbeere mit grünem Pfeffer □ □ □	CHF	19.00
	Gebratener Seeteufel mit Sojasauce Sepianudeln und frischer Kerbel □ □ □	CHF	23.00
	Kalbsfilet im Rohschinkenmantel mit Sauce Béarnaise Tomatengensotto und Marktgemüse □ □ □	CHF	57.00
	Whiskey-Pfirsich Variation mit Ingwer-Schokoladenglace	CHF	17.00



vegan



laktosefrei




glutenfrei

# Herbst

# Bocken:

## Menu I CHF 86.00

---

 Rehtataki mit Pilzen und Preiselbeere <span style="float: right;">CHF 24.00</span>
□ □ □
Wildschweinrücken mit Steinpilzen <span style="float: right;">CHF 46.00</span>
Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse
□ □ □
Orangen-Quarktarte mit Honig-Mandelcrème <span style="float: right;">CHF 16.00</span>



## Menu II CHF 88.00

---

Pastinakencrèmesuppe mit Wildschweintatar <span style="float: right;">CHF 16.00</span>
□ □ □
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce <span style="float: right;">CHF 57.00</span>
Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohl Gemüse
□ □ □
Duett von Maroni und Feige <span style="float: right;">CHF 15.00</span>

## Menu III CHF 104.00

---

 Geräucherte Ente im Selleriemantel mit Feigencreme und Oranchutney <span style="float: right;">CHF 21.00</span>
□ □ □
 Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <span style="float: right;">CHF 15.00</span>
□ □ □
Rosa gebratener Hirschrücken mit Cassisjus <span style="float: right;">CHF 52.00</span>
Pommes dauphine und Apfel-Rotkraut
□ □ □
Rote Süssmostrolle mit Trauben und weisser Schokoladensauce mit Chili <span style="float: right;">CHF 16.00</span>



# Winter

# Bocken:

<b>Menu I</b>		CHF	90.00
Schwarzwurzelsuppe mit poeliertem Saibling und Kräutern □□□		CHF	17.00
	Rindsfilet mit Glühweinjus Walnuss-Risotto und Wintergemüse □□□	CHF	55.00
Trilogie vom Apfel		CHF	18.00
<b>Menu II</b>		CHF	86.00
	Thunfisch-Pastinakenroulade mit Randencarpaccio und knusprige Zucchetti □□□	CHF	21.00
	Gebratene Perlhuhnbrust mit Preiselbeersauce Sellerie-Thymianstrudel und gedünstetes Apfel-Rotkraut □□□	CHF	49.00
Gefülltes Mandarinengebäck und Schokoladen-Zimt Eclair		CHF	16.00
<b>Menu III</b>		CHF	105.00
 	Nüsslisalat mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen □□□	CHF	16.00
	Zander-Saltimbocca mit Curry-Gersotto und Coppa □□□	CHF	22.00
	Ofenfrisches Entrecôte mit Pastinakenjus und Sellerie Herzoginkartoffeln und eingemachte Schwarzwurzeln □□□	CHF	51.00
Dörrbirnen-Walnuss Strudel mit Vanillemousse und Apfelchip		CHF	16.00



vegan



laktosefrei



glutenfrei

# Deklaration

# Bocken:

## Fleisch- & Fischdeklaration

---

Rind	CH / USA / Irland
Kalb	Schweiz
Lamm	CH / AUS / NZ
Ente	Frankreich
Schwein	Schweiz
Spanferkel	Schweiz
Perlhuhn	Frankreich
Wild	Schweiz / Frankreich
Lachs	Nor. / Scot. / Zucht
Seeteufel	Atlantischer Ozean
Wels	Schweiz
Saibling	Schweiz / Island, Zucht
Zander	Schweiz / Estland,
Thunfisch	Pazifischer Ozean, Wildfang
Jakobsmuschel	USA
Octopus	Spanien / Marokko
Riesencrevetten	Viet. / Thai, Zucht

# Barbecue Buffet

## Bocken:

Buffet I ab 20 Personen

CHF 68.00

---

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Garnituren  
Gurkensalat mit Dill, Tomaten-Mozzarellasalat

□ □ □

Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce  
Pouletflügel, Kalbsbratwurst, Cervelat

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Grillgemüse (Auberginen und Zucchini)  
Cocktailsauce, Kräuter-Quarkdip

□ □ □

Erdbeer-Joghurtmousse und Sacherwürfel

Buffet II ab 20 Personen

CHF 95.00

---

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Garnituren  
Gurkensalat mit Dill, Tomaten-Mozzarellasalat, Maissalat mit Peperoni

□ □ □

Marinierte Rindshuft, Pouletflügel, Schweinssteak,  
Kalbsbratwurst und Käsegriller, Gemüse-Tofuspiess

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Knoblauch-Kräuterbrot  
Grillgemüse (Jungzwiebeln, Peperoni und Auberginen)

□ □ □

Mangomousse, Brownies, Fruchtspiess

Buffet III ab 50 Personen

CHF 130.00

---

Ensalada rusa (Argentinischer Kartoffelsalat)  
Tomaten-Maissalat mit grünen Chilischoten  
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren  
Gebeizte Dorade auf eingelegten Zucchini  
Barbecue-Roastbeef mit Whiskeysauce

Minestrone

□ □ □

Aus dem Cactus Jack

Pouletsteak mit Chilimarinade  
Argentinisches Rindfilet  
Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce  
Lammracks mit Tomaten-Basilikumsalsa

Vom Grill

King Snapper in Limettenmarinade mit Gurken-Sambal Oelek-Dip  
Barbecue Crevetten  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch  
Knoblauch-Kräuterbrot, Kräuterreis  
Maiseintopf, Grillgemüse (Mais, Peperoni und Auberginen)

□ □ □

Kumquat-Schokoladenpâtisserie  
Pfirsichmousse  
Joghurt-Beerencrème  
Frische Früchteauswahl

# Barbecue Buffet

**Bocken:**

## Fleisch- & Fischdeklaration

---

Rind	CH / Bras. / USA
Kalb	Schweiz
Lamm	CH / AUS / NZ
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Dorade	Griechenland Zucht
King Snapper	Paz. Ozean, Wildfang



# Dessertbuffet

## Bocken:

Dessertbuffet Pauschalen	pro Person	
Dessertbuffet I	CHF	21.00
■ Tobleronemousse		
■ Mini-Crèmeschnitten		
■ Caramelköpfchen		
■ Frischer Fruchtsalat		
■ Verschiedene Glacesorten im Shotglas		
Dessertbuffet II	CHF	28.00
■ Marmoriertes Schokoladenmousse		
■ Panna Cotta mit Himbeersauce		
■ Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping		
■ Joghurt-Beerencrème		
■ Früchteplatte		
■ Käseauswahl mit Früchtebrot		
Dessertbuffet III	CHF	42.00
■ Marmoriertes Schokoladenmousse		
■ Mangocrème		
■ Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce		
■ Verschiedene Glacesorten und Sorbets im Shotglas		
■ Schokoladenbrunnen inkl. Fruchtspiesse und Hüppen		
■ Früchteplatte		
■ Käseauswahl mit Feigensenf und Birnenbrot		
Einzelkomponenten	pro Portion	
Fruchtsalat	CHF	5.00
Saisonale Früchte	CHF	5.00
Tiramisu	CHF	4.50
Schokoladenmousse (marmoriert, hell, dunkel)	CHF	4.50
Zweierlei Tobleronemousse	CHF	4.50
Fruchtcrème mit Krokant (saisonal z.B. Orange, Mango, Himbeer, etc.)	CHF	4.50
Himbeer- oder Pfirsichmousse im Schokoladengitter	CHF	4.50
Zitronenmousse mit Minze	CHF	4.50
Joghurt-Beerencrème	CHF	4.50
Mini Crèmeschnitten	CHF	4.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	5.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	5.00
Nougat-Walnusspâtisserie	CHF	4.00
Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping	CHF	4.50
Caramelköpfchen	CHF	4.50
Crème brûlée	CHF	4.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce (z.B. Himbeer, Passionfrucht)	CHF	4.00
Schweizer Käseauswahl mit Birnenbrot	CHF	5.00
Italienische Käseplatte mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago	CHF	6.50
Glace (z.B. Stracciatella, Mocca oder Erdbeer)	CHF	3.00
Schokoladenbrunnen inkl. Fruchtspiesse und Hüppen	25 bis 49 Personen	CHF 15.00
Preise pro Person	Ab 50 Personen	CHF 10.00

# Getränke

## Bocken:

### Mineral & Softs

---

Hausgemachter Früchtetee (Bockentee), pro Liter	CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, pro Liter	CHF	10.00
Softdrinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot), 3.3 dl	CHF	4.90
Thomas Henry Tonic Water 2 dl	CHF	4.90
Red Bull Energy Drink, 2.5 dl	CHF	5.50

### Saft

---

Orangensaft, pro Liter	CHF	12.00
Frisch gepresster Orangensaft, pro Liter	CHF	20.00

### Cocktails Preis pro Liter

	ohne Alkohol	mit Alkohol
<u>Hugo</u> <i>Prosecco (mit oder ohne Alkohol), Holundersirup, Mineral, Minze, Limette</i>	CHF 50.00	CHF 60.00
<u>Cranberry-Spritz</u> <i>Prosecco / Alkoholfreier Schaumwein, Cranberrysaft, Mineral, Minze, Limette</i>	CHF 50.00	CHF 60.00
<u>Lillet-Wild Berry</u> <i>Lillet Blanc, Wild Berry Tonic, frische Beeren</i>		CHF 60.00

### Bier

---

Eichhof Braugold vom Fass, 3 dl	CHF	5.00
Eichhof Braugold vom Fass, 5 dl	CHF	7.50
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, 3.3 dl	CHF	6.00
Appenzeller Weizenbier, 5 dl	CHF	7.50
Appenzeller Leermond alkoholfrei, 3,3 dl	CHF	6.00

### Warme Getränke

	pro Portion
Kaffee Creme, Espresso, Tee	CHF 4.90
Kaffee Hag	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.50
Coretto «Grappa»	CHF 7.50
Heisse Schokolade	CHF 4.90

## Schaumwein & Champagner

### Prosecco CHF

---

«Jeio» Prosecco extra Dry Traube: Glera	Tenuta Bisol Valdobbiadene	53.00
--	-------------------------------	-------

### Secco "Schaumwein" alkoholfrei CHF

---

Zerozzante Traube: Bacchus	Raumland Hessen, Deutschland	51.00
-------------------------------	---------------------------------	-------

### Moscato CHF

---

Moscato d'Asti DOCG Vigna Senza Nome Traube: Moscato bianco	Braida Piemont	54.00
--	-------------------	-------

### Champagner CHF

---

Laurent-Perrier Champagner Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims	88.00
---	--------------------------	-------

Nicolas Feuillatte Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Nicolas Feuillatte Reims	68.00
---	-----------------------------	-------

# Weine

**Bocken:**

## Weissweine

Schweiz		CHF
Truttiker Pinot Blanc AOC Traube: Pinot Blanc	Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland	65.00
Féchy AOC Traube: Chasselas	Raymond Paccot Waadt	53.00
Fläscher Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Weingut Hansruedi Adank Graubünden	69.00
Prà Bianco Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc	Guido Brivio Tessin	55.00
Merlot Bianco Rovere Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	71.00
Petite Arvine Les Pyramides Traube: Petite Arvine	Adrian & Diego Mathier Wallis	64.00
Österreich		CHF
Grüner Veltliner Traube: Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg Kamptal	54.00
Schwarz Weiss Traube: Grüner Veltliner, Chardonnay	Weingut Schwarz Burgenland	74.00
Italien		CHF
Vermentino Bolgheri Traube: Vermentino	Tenuta Guado al Tasso Toskana	59.00
Regaleali Bianco IGT Trauben: Cataratto, Grecanico, Chardonnay	Tenuta Regaleali Sizilien	49.00
Villa Canlungo Traube: Pinot Grigio	Eugenio Collavini Friaul	54.00
Arneis delle Langhe DOC Traube: Arneis	Langhe, Rocche Costamagna Piemont	59.00

# Weine

**Bocken:**

Frankreich		CHF
Chablis Champs Royaux AOC Traube: Chardonnay	William Fèvre Chablis	68.00
Sancerre Panseillot AC Traube: Sauvignon Blanc	Guillerault/Sebastian Fargette Loire	67.00
Sablet Blanc Trauben: Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier	Domaine Piaugier Côtes du Rhone	59.00
Spanien		CHF
Muga Blanco Trauben: Viura, Garnacha Blanca, Malvasia	Bodegas Muga Rioja	57.00
USA		CHF
Hess Select, Monterey Traube: Chardonnay	Hess Collection Monterey County, Kalifornien	56.00

# Weine

**Bocken:**

## Rotweine

Schweiz		CHF
Stäfner Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Weingut Rütihof Zürichsee	64.00
Maienfelder Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Von Salis Maienfeld	61.00
Merlot Baiocco Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	61.00
Merlot Riflessi d'Epoca Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	91.00
Humagne Rouge Traube: Humagne Rouge	Albert Mathier & Söhne Wallis	62.00
Syrah du Valais Traube: Syrah	Albert Mathier & Söhne Wallis	68.00
Italien		CHF
Amarone Costasera Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Sandro Boscaini Veneto	84.00
Torcicoda Primitivo Traube: Primitivo	Tormaresca Puglia	59.00
Cumaro Cunero Reserva Traube: Montepulciano	Umani Ronchi Marche	67.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	Tenuta dell'Ornellaia Toskana	91.00
Guidalberto Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido Toskana	81.00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Traube: Sangiovese	Antinori Toskana	89.00
Il Bruciato Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toskana	68.00
La Massa Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	La Massa Toskana	67.00
Sito Moresco Trauben: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon	Angelo Gaja Piemont	91.00
Frankreich		CHF
Chateauneuf du Pape Télégramme Trauben: Grenache, Syrah	Domaine La Roquette Gigondas	76.00

# Weine

# Bocken:

Spanien		CHF
Enate Crianza Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Enate Viñedos del Alto Aragon Somontano DO	58.00
Rioja Crianza La Montesa Trauben: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	Bodega Palacios Remondo Rioja	61.00
Figuero 12 Traube: Tempranillo	Garcia Figuero Ribera del Duero	65.00
Celeste Traube: Tempranillo	Pago del Cielo-Familia Torres Ribera del Duero	59.00
Muga Reserva Traube: Tempranillo, Garnacha	Bodegas Muga Rioja	69.00
Aalto Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Aalto Ribera del Duero	91.00
AN/2 Trauben: Callet, Manto Negro, Syrah	An Negra Mallorca	67.00
Portugal		CHF
La Rosa Reserva Trauben: Touriga Nacional, Tinta Roriz	Quinta De La Rosa Porto, Douro	87.00
USA		CHF
Hess Allomi Vineyard Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	The Hess Collection Napa Valley, Kalifornien	81.00
Argentinien		CHF
Puro Corte d'Oro Trauben: Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	Ojo de Vino, Dieter Meier Mendoza	72.00

# Spirituosen

## Bocken:

### Longdrinks / Cocktails

Für Longdrinks / Cocktails verrechnen wir die gewünschten Spirituosen in Flaschenpreise. Die passenden Softdrinks (z.B. Coca Cola, Ginger Ale, Bitter Lemon, etc.) werden zum Literpreis à CHF 10.00 (resp. Red Bull à CHF 5.50 / 2dl) verrechnet.

Aperitif / Bitter	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Aperol	11%		70.00
Martini bianco	15%	8.00	70.00
Braulio	21%	8.00	120.00
Averna	32%	8.00	120.00
Campari	23%	8.00	110.00
Cachaça	38%	9.00	130.00

Liköre	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Amaretto	28.0%	8.00	110.00
Baileys Irish Cream	17.0%	8.00	110.00

Portwein	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche (5dl) in CHF
<u>Quinta de la Rosa, Douro, Portugal</u>			
Lote N° 601 Ruby Reserve	20%	10.00	110.00
Porto Old Tawny 20 years	20%	18.00	180.00

Gin	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bombay Sapphire	40%	10.00	120.00
Hendrick's	44%	12.00	180.00
Brockmans	40%	14.00	210.00

Vodka	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Absolut	40%	12.00	120.00

Rum	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bacardi Weiss ( <i>nur Bankette</i> )	37%		120.00
Havana Club 7 años	40%	10.00	140.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	16.00	220.00
Zacapa 23 años Solero	40%	16.00	220.00
El Dorado 21 years	40%	24.00	350.00
Diplomatico Ambassador	40%	30.00	480.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
<b>Bourbon/Rye</b>			
Jack Daniel's	40%	12.00	150.00
Knob Creek	50%	15.00	240.00
Nikka Coffey Grain	45%	16.00	250.00

<b>Swiss</b>			
Säntis Malt Himmelberg	40%	16.00	(5 dl) 250.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CH
<b>Scotch</b>			
Ballantines ( <i>nur Bankette</i> )	40%	10.00	120.00



# Spirituosen

**Bocken:**

## Single Malt

Oban 14 years	43%	16.00	260.00
Auchentoshan Three Woods	43%	18.00	280.00
Lagavulin 16 years	43%	18.00	280.00
Ardbeg Uigedail Single Mals Islay	54.0%	18.00	280.00

## Edelbrände

	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Williamine Morand	43%	10.00	160.00
Kirsch Reserve Dettling	43%	10.00	(5 dl) 160.00

## Grappa

	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Brunello, Paesanella	41%	10.00	(5 dl) 120.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino	41%	12.00	12.00
		180.00	
Tignanello, Toskana	42%	13.00	(5 dl) 210.00
Ornellaia, Toskana	42%	14.00	(5 dl) 250.00
Riserva "dei Cent'anni", Nonino	45%	24.00	590.00

## Cognac

	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Remy Martin VSOP	40%	10.00	180.00
Davidoff VSOP	40%	14.00	240.00
Remy Martin XO	40%	24.00	520.00