

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 (Garanzahl) spätestens zwei Werktage (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 5'000.00 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 Werktage	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-Parisetta mit Roastbeef und Dijon-Senfcrème	CHF	6.00
Sesamsandwich mit Mostbröckli und Meaux-Senfbutter	CHF	6.00
Ciabatta mit Chorizo und Oliven-Frischkäse	CHF	6.00
Laugen-Sesambagel mit hausgeräuchertem Lachs und Avocadocrème	CHF	6.00
Rosmarinparisetta mit Grillgemüse und Hummus	CHF	5.00
Zwirbelbrot mit Gruyère und gegrillter Zucchetti	CHF	5.00

Suppen	pro Stück	
 Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt)	CHF	4.50
  Melonenkaltschale mit Serranoschinken (kalt)	CHF	5.00
Gerstensuppe mit Salsiz und Gemüsestreifen	CHF	7.00
Tom Kha Gung mit Krevettenspiess	CHF	8.00

Kalte Häppchen	pro Stück	
Amuse-bouche Deluxe mit Roastbeef, Graved Lachs und Käse	CHF	5.50
Wrap mit Poulet "Caprese Art"	CHF	5.00
Krevettencocktail mit Toastbrot und Gartenkresse	CHF	7.00
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-Dörrotomatenmousse 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-Ingwercreme und Kroeppek	CHF	6.00
Mini-Hamburger mit Cole Slaw Salat	CHF	6.50
 Hausgemachte Kalbfleischkugeln mit Mango-Curry Dip	CHF	6.00
Flammkuchen mit Speck, Lauch und Käse (auch vegetarisch möglich)	CHF	5.00
  Randenfalafel mit Tzatzikicreme oder Paprikacreme	CHF	5.50
 Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	CHF	4.50
 Bulgur-Kichererbsengebäck mit Curry-Sambal Sauce	CHF	5.50
Frittierte Riesenkrevette mit süsser Chilisauce	CHF	4.50
Gemüsepizza mit Büffelmozzarella	CHF	5.00

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

 vegan  laktosefrei  glutenfrei

Aperitifvorschläge

Bocken:

Aperitif Pauschalen		pro Person	
	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 Pilzrisotto mit Oliven und rotem Basilikum (je nach Saison) Pizza Stange «Margherita»		
	Bocken Aperitif (ab 40 Personen)	CHF	46.00
kalt:	Tartelette mit Avocado-Dörrtomatenmousse und Selleriestroh Thunfischfilet in Sesam mit Chili-Papayasalat Rindscarpaccio mit Parmesanmousse Wrap mit mediterranem Gemüse		
warm:	Paniertes Hühnchen mit Sauerrahm-Kernöldip und mariniertes Shisokresse Asiatische Bowl mit Planted.Pork und Süsskartoffelchip Hausgemachte Casarecce mit sautierten Pilzen und Parmesanchip		
Aperitif riche Pauschale		pro Person	
Ab 40 Personen			
	Bocken Cocktail	CHF	58.00
kalt:	Rindsravioli mit Tatar gefüllt und Senfcrème Duett vom hausgeräucherten Lachs Roastbeef auf Zwiebel-Speckparisette Karottenmousse im Sesammantel mit Seealgensalat		
warm:	Kalbs-Satayspiess mit Erdnussauce Cappelletti mit Taleggio an Salbeibutter Sbrinzquiche mit Kerbelcrème		
süss:	Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping Beeren Panna Cotta Mocca Brownie		

Fleisch- & Fischdeklaration

Rind	Schweiz / Irland / USA
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs	Norwegen / Schottland, Zucht
Riesenkrevetten	Vietnam / Thailand, Zucht
Thunfisch	Pazifischer Ozean, Wildfang



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
	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
	Weisse Tomatencrèmesuppe mit gebratener Riesencrevette und Basilikumöl	CHF	19.00
  	Tomatenessenz 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-Taleggiöllchen 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
	Im ganzen gebratene Rindshuft und Ochsenchwanzragoût 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 Tomatengersotto und Marktgemüse	CHF	57.00



vegan







laktosefrei









glutenfrei

Vegetarische Hauptgänge

	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

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- & Fischdeklaration

Rind	CH / Irland / USA
Kalb	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:

	Menu I	CHF	80.00
	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
	Menu II	CHF	91.00
	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
	Menu III	CHF	116.00
	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 ***	CHF	24.00
	Wildschweinrücken mit Steinpilzen Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse ***	CHF	46.00
	Orangen-Quarktarte mit Honig-Mandelcrème	CHF	16.00
	Menu II	CHF	88.00
	Pastinakencrèmesuppe mit Wildschweintatar ***	CHF	16.00
	Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohlgemüse ***	CHF	57.00
	Duett von Maroni und Feige	CHF	15.00
	Menu III	CHF	104.00
	Geräucherte Ente im Selleriemantel mit Feigencrème und Oranchutney ***	CHF	21.00
	Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen ***	CHF	15.00
	Rosa gebratener Hirschrücken mit Cassisjus Pommes dauphine und Apfel-Rotkraut ***	CHF	52.00
	Rote Süssmostrolle mit Trauben und weisser Schokoladensauce mit Chili	CHF	16.00



Bocken:


Menu I 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



Menu II 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

Menu III 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

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



vegan



laktosefrei



glutenfrei

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

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

Kindermenu

Bocken:

Nicht jedes Kind weiss ein volles Hochzeitsmenu zu schätzen. Unser Küchenteam weiss genau was kleine Herzen höherschlagen lässt und hat schon einige Alternativen zusammengestellt.

Vorspeise

Bunter Kindersalat	CHF	8.00
Gemügesticks mit Dip	CHF	10.00

Hauptgang

Penne mit Tomatensauce	CHF	14.00
Nuggets (Poulet) mit Pommes frites und Marktgemüse	CHF	14.00
Paniertes Schnitzel (Kalb) mit Pommes frites und Gemüse	CHF	17.00
Wienerli mit Pommes frites und Gemüse	CHF	10.00

Dessert

Kugel Glace (Schokolade, Vanille, Erdbeer)	CHF	3.50
Schoggimousse	CHF	8.00

Mitternachtsimbiss

Die Hochzeitsparty ist im vollen Gang und die Gäste feiern ausgelassen. Doch irgendwann kündigt sich der kleine Hunger an. Da ist ein Mitternachtssnack genau das Richtige für Ihre Hochzeitsgesellschaft.

Für den späten Appetit ab 24 Uhr

Wienerli mit Senf und Bürli	CHF	8.00
Weisswurst mit süssem Senf und Brezeln	CHF	10.00
Gulaschsuppe mit Bürli	CHF	12.00
Chili con / sin Carne mit Bürli	CHF	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Bürli	CHF	12.00
Vesper-Platte	CHF	15.00
Salami, Landrauchschinken, Mostbröckli		
2 Sorten Käsen aus der Region		

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

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
MOËT & CHANDON Rosé Impérial Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	MOËT & CHANDON Champagne	95.00

Weine

Bocken:

Weissweine

Schweiz		CHF
Räuschling Tradition Traube: Räuschling	Weingut Höcklistein Zürichsee	62.00
Chardonnay Höcklistein Traube: Chardonnay	Weingut Höcklistein Zürichsee	73.00
Truttiker Pinot Blanc AOC Traube: Pinot Blanc	Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland	65.00
Krü Trauben: Müller-Thurgau, Kerner, Solaris, Johanniter	8247 Weinbau AG Zürcher Weinland	66.00
Brez Grand Cru Traube: Chasselas	Domaine La Colombe Féchy, Waadt	56.00
Fläscher Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Weingut Hansruedi Adank Graubünden	69.00
Prà Bianco Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc	Guido Brivio Tessin	57.00
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

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	85.00
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	78.00
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	89.00
Guidalberto Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido Toskana	78.00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Traube: Sangiovese	Antinori Toskana	89.00
Il Bruciato Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toskana	67.00
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
Bourbon/Rye			
Jack Daniel's	40%	12.00	150.00
Knob Creek	50%	15.00	240.00
Nikka Coffey Grain	45%	16.00	250.00

Swiss			
Säntis Malt Himmelberg	40%	16.00	(5 dl) 250.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CH
Scotch			
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