

Besondere Ereignisse verlangen einen besonderen Rahmen. Bocken ist der perfekte Schauplatz für Ihre Traumhochzeit: eine geschichtsträchtige Stätte mitten im Grünen mit vielfältig nutzbaren Räumen, einem idyllischen Park und Ausblick auf den Zürichsee. Und mit schönen Alternativen, sollte einmal nicht die Sonne scheinen.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen mehr als eine traumhafte Kulisse. Unser Service erfüllt Ihnen alle Ihre Wünsche. Für kulinarische Highlights sorgen unsere Köche.

So könnte Ihr Hochzeitsdrehbuch aussehen:

Vormittags	Malerische Plätze für Ihr Fotoshooting drinnen und draussen
15.00 Uhr	Ankunft der Gäste & Welcome-Drink Hof Reitgebäude - bei schönem Wetter Bar Reitgebäude - bei kühlem und nassem Wetter
15.30 Uhr	Romantische Trauungszeremonie Landhauswiese - bei schönem Wetter Forum 5 mit Giebeldach - bei kühlem und nassem Wetter
16.30 Uhr	Aperitif beim herrschaftlichen Landhaus Im Garten beim «Steintisch» - bei schönem Wetter Im Gewölbekeller - bei kühlem und nassem Wetter
18.00 Uhr	Rauschendes Hochzeitsfest in der Reithalle Abendessen, Bar und Tanz
23.00 Uhr	Feierliches Anschneiden der Hochzeitstorte und emotionaler Hochzeitstanz
01.00 Uhr	Kleiner Mitternachtssnack
02.00 Uhr	Offizielles Ende des Anlasses in der Reithalle
ab 02.00 Uhr	Ausklang in der gemütlichen Sattelkammer – open end
Anschliessend	Übernachtung im Seminarhotel Bocken Hotelzimmer für das Brautpaar ist offeriert
ab 09.00 Uhr	Gemeinsames Frühstück im Restaurant Artis/Hof Reitgebäude
bis 12 Uhr	Garantierter Late Check-Out für alle

## Trauung

---

Für die Trauung im Freien oder im Forum 5 bieten wir eine Pauschale an à CHF 1'400.00 inklusive 70 Hochzeitsstühlen, Platzmiete, zwei Stühle mit Stuhlhussen und Sonnenschirm für das Brautpaar, ein weiss eingekleideter Tisch mit Sonnenschirm für den Theologen, eine Aussenbeschallung mit Musikanlage inklusive zwei Mikrofonen und Technik-Check durch unseren AV-Techniker. Sollten Sie zusätzliche Trauungsstühle wünschen, verrechnen wir diese à CHF 10.00 pro Stück.

Damit die Gäste im Freien vor der Sonne geschützt sind, bieten wir Ihnen Sonnenschirme an. Für diese verrechnen wir CHF 30.00 pro Stück (max. 10 Stück).

## Saalmiete

---

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Saalmieten:

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

## 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 Nichterreichung wird die Differenz verrechnet.

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

## 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.

## 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 Hochzeitsmenu bei uns zu probegessen. Da wir kein öffentliches Restaurant führen, bitten wir Sie um Verständnis, dass die Auswahl teilweise eingeschränkt wird und Sie die Kosten selbst tragen.

## Hochzeitstorte

---

Für eine selbst mitgebrachte Hochzeitstorte, die nicht im Dessertbuffet integriert ist und als einzelner Gang serviert wird, verrechnen wir Gedeckkosten von CHF 8.00 pro Person.

## 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 und bei Spirituosen CHF 70.00 für die erste Flasche, für jede weitere CHF 120.00. Selbst mitgebrachte Weine oder Spirituosen akzeptieren wir nur, wenn diese bei uns nicht auf der Wein- oder Barkarte sind.

## 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 Windlichter und einzelne Stielkerzen 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.

## Verlängerung

---

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von CHF 250.00 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 in der Reithalle steht darüber hinaus die Sattelkammer kostenlos zur Verfügung.

## Parkplätze

---

Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

## Zusätzliche Infrastruktur

---

Zusätzliche Discobeschallung in der Reithalle	CHF	250.00
Beleuchtete Bar	CHF	100.00
6 Lampenverkleidungen pauschal	CHF	900.00
5-armige Kerzenständer (Höhe 90cm), pro Stück	CHF	29.00
Effekt-Licht (Laser, LED-Moonflower & UV-Effekt)	CHF	70.00
Discokugel	CHF	70.00
LED Spots in der gewünschten Farbe (max. 20 Stück), pro Stück	CHF	30.00
TV/DVD 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

---

Das Zimmer des Brautpaares wird für die Hochzeitsnacht vom Seminarhotel Bocken offeriert. Es stehen insgesamt 40 Hotelzimmer zur Einzel- oder Doppelbenutzung zur Verfügung. Preis pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet von 9.00 Uhr bis 11.00 Uhr und Check-Out bis 12.00 Uhr:

Einzelzimmer	CHF	130.00
Doppelzimmer	CHF	180.00
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 Werkzeuge (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. Bei Missachtung unserer Bedingungen stellen wir Ihnen eine zusätzliche Aufwandschädigung 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.

## Annulationsbedingungen

---

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 Werkzeuge	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 Menüpreis 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.

## 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 Zucchetti	CHF	5.00

## Suppen

pro Stück

Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt)	CHF	4.50
 Melonenkaltschale 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-Ingwercreme und Kroepkek	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 Tzatzikicreme oder Paprikacreme	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



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.



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  
 BeerenPanna Cotta



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.

### 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-Kefenisotto
- 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

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.

## 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-Käseballchen	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 Schnittlauchsauce 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 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

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## 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 Dörrotomatenpesto Glasierte Mini-Karotte und knuspriger Rucola	CHF 34.00
	Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüseagoût 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 Sternberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter	CHF 18.00
Käseplatte mit Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Sennenfladen Birkenbrot, 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

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

<u>Menu I</u>		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
<u>Menu II</u>		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
<u>Menu III</u>		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



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

	<b>Menu I</b>	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
	<b>Menu II</b>	CHF	91.00
	Kalte Erbsen-Sauerrahmsuppe mit geräuchertem Lachs	CHF	17.00
	● ● ●		
	Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Cognacsauce Süßkartoffelstock, sautierte Eierschwämmchen und gefüllter Mini-Pâtison	CHF	57.00
	● ● ●		
	Melonenmousse mit Sesamkrokant und Limetten-Minzsorbet	CHF	17.00
	<b>Menu III</b>	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

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

<b>Menu I</b>		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
<b>Menu II</b>		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
<b>Menu III</b>		CHF	104.00
	Geräucherte Ente im Selleriemantel mit Feigencreme und Orangenchutney	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



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.

<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 Vanille mousse und Apfelchip		CHF	16.00



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.

## 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 20 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 Rindsfilet  
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

Für Vegetarier und Allergiker bereiten wir gerne eine adäquate Alternative vor. Bitte geben Sie uns die Anzahl bekannt.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

# 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 Pauschalen	pro Person	
Dessertbuffet I	CHF	21.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tobleronemousse</li> <li>■ Mini-Crèmeschnitten</li> <li>■ Caramelköpfchen</li> <li>■ Frischer Fruchtsalat</li> <li>■ Verschiedene Glacesorten im Shotglas</li> </ul>		
Dessertbuffet II	CHF	28.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marmoriertes Schokoladenmousse</li> <li>■ Panna Cotta mit Himbeersauce</li> <li>■ Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping</li> <li>■ Joghurt-Beerencrème</li> <li>■ Früchteplatte</li> <li>■ Käseauswahl mit Früchtebrot</li> </ul>		
Dessertbuffet III	CHF	42.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marmoriertes Schokoladenmousse</li> <li>■ Mangocrème</li> <li>■ Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce</li> <li>■ Verschiedene Glacesorten und Sorbets im Shotglas</li> <li>■ Schokoladenbrunnen inkl. Fruchtspiesse und Hüppen</li> <li>■ Früchteplatte</li> <li>■ Käseauswahl mit Feigensenf und Birnenbrot</li> </ul>		
Einzelkomponenten	pro Portion	
Frischer Fruchtsalat	CHF	5.00
Früchteplatte	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	bis 25 Personen	CHF 20.00
Preise pro Person	26 bis 49 Personen	CHF 15.00
	Ab 50 Personen	CHF 10.00

Sie darf an keiner Hochzeit fehlen: die Hochzeitstorte. Ob zweistöckig, dreistöckig, aus Schokolade, Früchten oder Marzipan – unser Pâtissier fertigt die Wunschtorte für Sie an. Folgende Möglichkeiten bieten wir Ihnen für eine erste Ideenfindung. Gerne gehen wir auch auf Ihren individuellen Geschmack ein.

## Pauschalen für Hochzeitstorten inklusive Dekoration

---

Für 20 Personen	CHF	280.00
Für 30 Personen	CHF	405.00
Für 40 Personen	CHF	520.00
Für 50 Personen	CHF	625.00
Für 60 Personen	CHF	720.00
Für 70 Personen	CHF	805.00
Für 80 Personen	CHF	880.00

### Mögliche Geschmacksrichtungen:

- Helles und/oder dunkles Schokoladenmousse
- Schwedentorte
- Schwarzwälder
- Mocca
- Haselnuss
- Schokolade
- Quark- oder Joghurt-Frucht, z. B.: Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Mango, Zitrone, Blaubeer, Mandarine (z.T. saisonal bedingt)

### Torten Dekoration

- Die Torte wird mit Fondant eingedeckt oder mit Buttercrème eingestrichen (Farbe nach Wunsch)
- Echte Blumen oder hausgemachte Zuckerblumen
- Bänder und / oder Zuckerperlen
- Torten-Topper (Brautpaarfiguren, Mr&Mrs-Schild etc.) sind nicht enthalten und können vorab mitgebracht und integriert werden

## Pauschale für „Cupcake – Torten“

---

Für 20 Personen	CHF	150.00
Für 30 Personen	CHF	225.00
Für 40 Personen	CHF	300.00
Für 50 Personen	CHF	375.00
Für 60 Personen	CHF	450.00
Für 70 Personen	CHF	525.00
Für 80 Personen	CHF	600.00

### Mögliche Geschmacksrichtungen

- Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping
- Schokoladen-Cupcake mit Vanilletopping
- Vanille-Cupcake mit Himbeertopping
- Zitronen-Cupcake mit Blaubeertopping
- Red Velvet-Cupcake mit Frischkäsetopping

## 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	4.50
Thomas Henry Tonic Water 2 dl	CHF	4.50
Red Bull Energy Drink, 2,5 dl	CHF	5.50

## Saft

Orangen-, Ananas- & Multivitaminsaft, 2 dl	CHF	5.00
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 India Pale Ale 3,3 dl Flasche	CHF	6.00
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	7.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei, 3,3 dl	CHF	5.50

## Warme Getränke

	pro Portion
Kaffee Creme, Espresso, Tee	CHF 4.50
Kaffee Hag	CHF 4.50
Latte Macchiato	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.00
Coretto «Grappa»	CHF 7.00
Heisse Schokolade	CHF 4.50

## Schaumwein &amp; Champagner

Prosecco		CHF
«Jeio» Prosecco extra Dry Traube: Glera	Tenuta Bisol Valdobbiadene	51.00
Moscato		CHF
Moscato d'Asti DOCG Vigna Senza Nome	Braida	54.00
Champagner		CHF
Laurent-Perrier Champagner Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims	84.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims	115.00
Nicolas Feuillatte Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Nicolas Feuillatte Reims	74.00
Dom Pérignon AC Trauben: Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon Reims	190.00
Roederer Cristal Brut Trauben: Pinot Noir, Chardonnay	Roederer Louis Reims	190.00

## Weissweine

Schweiz		CHF
Truttiker Pinot Blanc AOC Traube: Pinot Blanc	Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland, 7 dl	65.00
St. Saphorin Belle Dame Traube: Chasselas	Francois Imhof, Rivaz Lavaux	57.00
Féchy AOC Traube: Petite Chasselas	Raymond Paccot Waadt, 7 dl	53.00
Fläscher Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Weingut Hansruedi Adank Graubünden	74.00
Prà Bianco Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc	Guido Brivio Tessin	55.00
Merlot Bianco Rovere Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	69.00
Pinot Blanc du Valais AOC Traube: Pinot Blanc	Adrian & Diego Mathier Wallis	59.00
Petite Arvine Les Pyramides Traube: Petite Arvine	Adrian & Diego Mathier Wallis	68.00
Frankreich		CHF
Chablis Champs Royaux AOC Traube: Chardonnay	William Fèvre Chablis	68.00
Chardonnay Vin de France Traube: Chardonnay	Doudet-Naudin Burgund	49.00
Sancerre Panseillot AC Traube: Sauvignon Blanc	Guillerault/Sebastian Fargette Loire	64.00
Baron de L Pouilly-Fumé AC Traube: Sauvignon Blanc	De Ladoucette Loire	125.00

Österreich		CHF
Weissburgunder Traube: Weissburgunder	Heidi Schröck Burgenland	56.00
Grüner Veltliner Traube: Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg Kamptal	51.00
Italien		CHF
Gavi DOCG Borgogno Barolo Traube: Cortese	Borgogno Piemont	59.00
Vermentino Bolgheri Traube: Vermentino	Tenuta Guado al Tasso Toskana	58.00
Regaleali Bianco IGT Traube: Chardonnay	Regaleali Sizilien	49.00
San Giovanni Orvieto DOC Trauben: Grechetto, Pinot Bianco, Procanico	Castello della Sala, Antinori Umbrien	57.00
Villa Canlungo Traube: Pinot Grigio	Eugenio Collavini Friaul	54.00
Arneis delle Langhe DOC Traube: Arneis	Langhe, Rocche Costamagna Piemont	59.00
Deutschland		CHF
Riesling Anette Closheim Traube: Riesling	Anette Closheim Langenlonsheim	59.00

# Weine

**Bocken:**

---

Spanien CHF

Rioja Plácet Valtomelloso 65.00  
Traube: Viura Alvaro Palacios  
Rioja

---

Südafrika CHF

Sauvignon Blanc 52.00  
Traube: Sauvignon Blanc Simonsig  
Stellenbosch

---

USA CHF

Hess Select, Monterey 57.00  
Traube: Chardonnay Hess Collection  
Monterey County, Kalifornien

## Roséwein

---

Spanien CHF

Artazuri Rosado 57.00  
Traube: Garnacha Artazu  
Navarra

## Rotweine

Schweiz		CHF
Stäfner Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Weingut Rütihof Zürichsee	63.00
Maienfelder Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Von Salis Maienfeld	59.00
Ligornetto Traube: Merlot	Vinattieri Tessin	89.00
Merlot Baiocco Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	58.00
Merlot Riflessi d'Epoca Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	87.00
Humagne Rouge Traube: Humagne Rouge	Adrian & Diego Mathier Wallis	60.00
Syrah du Valais Traube: Syrah	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen, Wallis	67.00
Frankreich		CHF
Chateaufeuf du Pape Télégramme Trauben: Grenache, Syrah	Domaine La Roquette Gigondas	76.00
Österreich		CHF
Zweigelt Traube: Zweigelt	Gernot Heinrich Burgenland	54.00
Merlot Schlosskellerei Traube: Merlot	Schloss Gobelsburg Kamptal	83.00

Italien		CHF
Amarone Costasera Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Sandro Boscaini Veneto	82.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri	91.00
Guidalberto Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido Toskana	79.00
Brunello di Montalcino Traube: Sangiovese	Castello Banfi Toskana	74.00
Il Bruciato Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toskana	67.00
La Massa Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	La Massa Toskana	63.00
Vino Nobile di Montepulciano Trauben: Sangiovese, Colorino del Valdarno	Tenuta Vallocaia Toskana	62.00
Sito Moresco Trauben: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon	Angelo Gaja Piemont	91.00
Portugal		CHF
La Rosa Trauben: Touriga Nacional, Touriga Franca	Quinta de la Rosa Duoro Porto e Duoro	62.00
La Rosa Reserva Trauben: Touriga Nacional, Tinta Roriz	Quinta de la Rosa Duoro Porto e Duoro	87.00
Cortes de Cima Trauben: Syrah, Aragonez	Cortes de Cima Vinho regional Alentejano	58.00

Spanien		CHF
Enate Crianza Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Enate Viñedos del Alto Aragon Somontano DO	53.00
Rioja Crianza La Montesa Trauben: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	Bodega Palacios Remondo Rioja	59.00
Figuero 12 Traube: Tempranillo	Garcia Figuero Ribera del Duero	65.00
Valduero Reserva Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Valduero Ribera del Duero	79.00
Aalto Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Aalto Ribera del Duero	89.00
AN/2 Trauben: Callet, Manto Negro, Syrah	An Negra Mallorca	68.00
Südafrika		CHF
Délicate Trauben: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	De Toren Stellenbosch	59.00
USA		CHF
Hess Allomi Vineyard Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	The Hess Collection Napa Valley, Kalifornien	72.00
McManis Trauben: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	McManis Family Vineyards Central Valley, Kalifornien	53.00
Argentinien		CHF
Ojo de Agua Cuvée Trauben: Malbec, Cabernet Franc, Syrah, Merlot	Ojo de Vino, Dieter Meier Mendoza	59.00
Puro Corte d'Oro Trauben: Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	Ojo de Vino, Dieter Meier Mendoza	73.00

## Longdrinks / Cocktails

Für Longdrinks 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	110.00
Averna	32%	8.00	110.00
Ramazotti	30%	8.00	110.00
Campari	23%	8.00	110.00
Cachaça	38%		120.00

Liköre	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Amaretto	28.0%	8.00	110.00
Baileys Irish Cream	17.0%	8.00	90.00

Sherry	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Tio Pepe extra dry	15%	8.00	90.00

Portwein	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche (5dl) in CHF
<u>Quinta de la Rosa, Douro, Portugal</u>			
Porto Old Tawny Ruby	20%	10.00	90.00
Porto Old Tawny 20 years	20%	17.00	180.00

Gin	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bombay Sapphire	40%	10.00	120.00
Hendrick's	44%	12.00	160.00
Brockmans	40%	14.00	180.00

Vodka	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Absolut	40%	10.00	120.00

Rum	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bacardi Weiss ( <i>nur Bankette</i> )	37%		90.00
Havana Club 7 años	40%	10.00	140.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	14.00	220.00
Zacapa 23 años Solero	40%	16.00	220.00
El Dorado 21 years	40%	23.00	350.00
Diplomatico Ambassador	40%	27.00	480.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
<b>Bourbon/Rye</b>			
Buffalo Trace	40%	10.00	150.00
Jack Daniel's	40%	10.00	120.00
Knob Creek	50%	12.00	250.00
Nikka Coffey Grain	45%	16.00	250.00

<b>Swiss</b>			
Säntis Malt Himmelberg	40%	14.00	(5 dl) 180.00

# Spirituosen

**Bocken:**

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CH
<b>Scotch</b>			
Ballantines ( <i>nur Bankette</i> )	40%		120.00
<b>Single Malt</b>			
Oban 14 years	43%	14.00	240.00
Auchentoshan Three Woods	43%	16.00	260.00
MacAllan Amber 1824	40%	18.00	320.00
Lagavulin 16 years	43%	16.00	280.00
Ardbeg Uigedail Single Mals Islay	54.0%	18.00	320.00
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	180.00
Tignanello, Toskana	42%	13.00	(5 dl) 210.00
Omellaia, 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 VSOP	40%	10.00	180.00
Davidoff VSOP	40%	14.00	300.00
Remy XO	40%	22.00	480.00