

---

## ∞ MENÜVORSCHLÄGE ∞

---

Lieber Gast

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

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

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

Herzlich, Ihr Egghölzli-Team

RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

**Inhalt**

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

## Apéro und Stehlunch

### Hausgemachte Bowlen, Fruchtsaft

Saisonale Früchtebowle mit Prosecco	22.00/Liter
Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	18.00/Liter
Eistee "Egghölzli"	15.00/Liter
Orangensaft	12.00/Liter

### Canapés mit Fisch

Thonmousse mit Kapern und Zwiebeln	1.80/Stk.
Irischer Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum und Kapern	2.50/Stk.
Geräuchertes Forellentatar mit Dill	2.50/Stk.

### Canapés mit Fleisch

Rohschinken mit Avocado	2.00/Stk.
Hinterschinken mit Essiggurke und Perlzwiebeln	1.60/Stk.
Salami mit Oliven	1.60/Stk.
Roastbeef mit Tartarensauce	2.50/Stk.

### Canapés fleischlos

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

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

### Apéro-Snacks

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

## Apéro-Buffets

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

## Kalte Platten

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

## Brunch

Standard Brunch 17.00/p. P.  
Gipfeli, Weggli, Zopf, Ruchbrot, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig,  
Joghurtbecher assortiert, Obstkorb

Brunch Level 2 + 11.00/p. P.  
Zusätzlich zum Standard:  
Käseplatte, Schinken- und Salamiplatte, Rührei, Röstli, Cipollata und Birchermüesli

Brunch Level 3 + 16.00/p. P.  
Zusätzlich zum Standard:  
Rauchlachs, Meerrettichschaum, Terrinen, Fleischplatte mit Rohschinken,  
Bündnerfleisch und kaltem Braten

Brunch Level 4 + 10.00 /p. P.  
Zusätzlich zum Standard:  
Reichhaltiges Salatbuffet mit französischer und italienischer Sauce,  
Schnittlauch, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Brunch Level 5 + 22.00 /p. P.  
Zusätzlich zum Standard:  
Warmes Roastbeef mit Béarnaisesauce, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl,  
gebratenes Poulet mit Jus, vegetarische Ravioli mit Butter,  
Tagesfisch mit seiner Sauce, Reis, kleines Dessertbuffet mit 6 Komponenten (Vanille-,  
Schokoladen- und Mocca Glace, weisses Schokoladenmousse,  
Meringue, Schlagrahm und Fruchtsalat

Das Standard Brunch Buffet können Sie beliebig mit den Zusätzen (Level 2 bis 5) kombinieren  
oder ergänzen. Massgeschneiderte Brunch Buffet besprechen wir gerne mit Ihnen.

## Getränkepauschale Kaffee, Tee, Mineral, zwei verschiedene Fruchtsäfte

Pauschal CHF 14.00

Schaumweine

Veuve Clicquot brut, 75 cl CHF 99.00

Veuve Clicquot brut, "Cüpli" 10 cl CHF 16.00

Prosecco di Valdobbiadene Cruner DOC, 75 cl CHF 54.00

Prosecco di Valdobbiadene Cruner DOC, "Cüpli" 10 cl CHF 11.00

## Kalte Vorspeisen

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

## Warme Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Hauptgänge vom Schwein

Niedergegartes Schweinskarree mit Morchelrahmsauce Lyoner Kartoffeln und Saisongemüse	29.00
Am Stück gegartes Schweinsfilet mit Cognac-Rahmsauce Tagliatelle und Saisongemüse	36.00
Gebratener Schweinshalsbraten mit Kräuterjus Kartoffelgnocchi und Saisongemüse	26.00
Sautierte Schweinspiccata mit Kräuterjus Spaghetti mit Tomatensauce und Saisongemüse	29.00
Sautiertes Schweins-Saltimbocca mit Marsalajus Safranrisotto und Saisongemüse	30.00
Sautiertes Schweinssteak mit Apfelsauce Dauphinekartoffeln und Saisongemüse	30.00

## Hauptgänge vom Geflügel

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, im Speckmantel, mit Jus Römische Gnocchi und Saisongemüse	32.00
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes mit rotem, gelben oder grünem Curry Jasminreis und Saisongemüse	28.00
Gebratene Entenbrust mit Melonensauce Getreidetaler und Saisongemüse	35.00

## Hauptgänge vom Rind

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Béarnaisesauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	42.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Entenleberjus Süßkartoffel frites und Saisongemüse	60.00
Geschmorter Rindsschulterbraten mit Barolosauce Kartoffelpüree und Saisongemüse	37.00
"Suure Mocke" vom Rind, mit seiner Sauce garniert mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Brotcroûtons Stampfkartoffeln und Saisongemüse	36.00
Kalter Roastbeef-Teller mit Pommes frites oder gemischter Salat und Tatarensauce	35.00

## Hauptgänge vom Kalb

Glasierter Kalbsschulterbraten mit seinem Jus Kartoffelpüree und Saisongemüse	34.00
Sautiertes Kalbsgeschnetzelttes "Zürcher Art" mit Champignonsrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	39.00
Sautierte Kalbs-Saltimbocca mit Vino Santo-Jus Safranrisotto und Saisongemüse	39.00
Gebratenes Kalbsfilet mit Pfefferrahmsauce Breite Nudeln und Saisongemüse	65.00

## Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Lachssteak mit weisser Orangen-Buttersauce Schnittlauchkartoffeln und Saisongemüse	34.00
Sautiertes Forellenfilet mit Noilly-Prat-Sauce Pilawreis und Spinat	29.00
Forellenfilet nach Luzerner Art Salzkartoffeln und Saisongemüse	29.00
Sautiertes Zanderfilet mit weisser Limetten-Buttersauce Reis und Rahmwirsing	35.00

## Fleischlose Hauptgänge

Safranrisotto mit knusprigem Gemüse	23.00
Spinatrisotto mit Mascarpone und Waldpilzragout	25.00
Gebratene Früchte mit gelber Currysauce und Trockenreis	22.00
Indisches Linsencurry mit Gemüse und Rüeblli	22.00
Reichhaltiger Salatteller mit Ei, Melone (je nach Saison), gebackener Kartoffel und Quarksauce	20.00



## Desserts

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce	11.00
Schokoladenmousse mit Himbeersauce	11.00
Berner Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace	12.00
Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	13.00
Gruss aus der Egghölzli-Pâtisserie – lassen Sie sich überraschen	14.00
Baileysmousse mit Caramelspickel	12.00
Sorbettrilogie mit seinem Brand (Saison)	12.00
Käseauswahl nach regionalem Angebot	Teller 12.00 Platte 15.00/p. P.
Dessert-Buffer (ab 20 Personen)	22.00
Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce, Schokoladenmousse mit Himbeersauce, Meringue mit saisonalem Früchtekompott, 3 verschieden Glace Aromen nach Wahl, geschlagener Rahm, Schokoladensauce, Pistachetorte oder "Torta della Nonna", "Brönnti Creme" mit Mandeln, kleine süsse Versuchungen	
Selbstverständlich steht auch die Auswahl unserer saisonalen Dessertkarte zur Verfügung.	

## Buffet-Schlemmereien

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

### Mediterranes Buffet:

80.00/p. P.

#### Vorspeise:

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

#### Hauptgang:

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

#### Dessert:

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

### Schweizer Buffet

80.00/p. P.

#### Vorspeise:

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

#### Hauptgang:

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

#### Dessert:

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

## Asiatisches Buffet

CHF 70.00/p. P.

### Vorspeise:

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

### Hauptgang:

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

### Dessert:

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

## Egghölzli Buffet

68.00/p. P.

### Vorspeise:

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

### Hauptgänge:

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

### Dessert:

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

Weitere Buffets auf Anfrage

## Getränkeangebot

### Flaschenweine

Flaschenweine weiss 70/75 cl

#### Schweiz

Waadtland	Chardonnay, Cave de la Côte Chardonnay	2021	49.00
	Sauvignon blanc AOC, Cave de la Côte Sauvignon blanc	2021	53.00
Wallis	Petite Arvine, Château Lichten AOC Petite Arvine	2021	62.00
	Heida, Domaine la Leyraz, Rouvinez Sierre Heida	2021	59.00
Tessin	Lansilò Bianco di Merlot DOC, Cantina il Cavaliere Merlot	2021	49.00

#### Frankreich

Loire	Sancerre blanc "Cuvée Silex, Domaine Serge Laloue Sauvignon blanc	2021	65.00
-------	--	------	-------

#### Italien

Piemont	Roero Arneis DOC Marco Porello Roero Arneis	2021	49.00
Venetien	Cà del Magro Custoza Superiore Monte del Frà	2020	52.00

#### Spanien

Rueda	Dominio de Fontana blanco DO Uclés, Bodegas Fontana Sauvignon blanc, Verdejo	2021	42.00
-------	---	------	-------

#### Portugal

Alentejo	Soalheiro Alvarinho Vinho Verde , Quinta de Soalheiro Alvarinho	2021	45.00
----------	--	------	-------

## Flaschenweine rot 70/75 cl

**Schweiz**

Lavaux	St. Saphorin Rouge AOC, Cave Champ de Clos Pinot Noir	2020	56.00
Wallis	Humagne Rouge, Soleil d`Or AOC, Imesch vins Humagne Rouge	2021	61.00
	Cornalin Soleil d`Or AOC, Imesch vins Cornalin	2021	55.00
Bern	Pinot Noir AOC, Steiner Schernelz Village, Bielersee Pinot Noir	2021	56.00
Graubünden	Jeninser Blauburgunder AOC, Georg Schlegel Pinot Noir	2021	56.00
Tessin	Passo di Tombo Ticino DOC, Tamborini Merlot	2021	59.00

**Frankreich**

Côte du Rhône	Les Deux Albion, Château de Saint Cosme Syrah, Grenache Noir, Carignan, Clairette, Mourvèdre	2020	59.00
Haut Médoc	Château Citran Cru Bourgeois Château Citran	2016	69.00

**Italien**

Apulien	Salice Salentino Riserva DOC, Cantele Negroamaro, Maleraira Nera, Cabernet Sauvignon, Syrah	2017	58.00
Sizilien	Amongae Barrique, Maggiovini Nero d`Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon	2017	53.00
Umbrien	Montefalco rosso DOC "Le Grazie", Villa Mongalli Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot	2015	53.00

**Portugal**

Alentejo	Monte da Peceguina, Herdade da Malhadinha Nova Aragones, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon	2020	57.00
----------	--	------	-------

**Spanien**

Rioja	Rioja Muriel Reserva, Fincas de la Villa Tempranillo	2017	57.00
Toro	Dama de Toro Roble, Bodegas Fariña Tempranillo	2020	54.00
Ribera del Duero	Ferratus AO, Bodegas Cuevas Jiménez 12 Monate im Barrica roble Tempranillo	2019	56.00
	Ferratus DO, Bodegas Cuevas Jiménez 14 Monate im Barrica roble Tempranillo	2018	72.00

**Offenweine****Weissweine**

Lavaux	Epesses Rocvigne AOC	5 dl	28.50
Chablais	Yvorne	5 dl	28.50

**Rosé**

La Côte	Rose de Gamay, Presse Roux	5 dl	19.00
---------	----------------------------	------	-------

**Rotweine**

Wallis	Dôle du Valais AOC, Saint Dreux	5 dl	23.50
Waadtland	Merlissimo vin de Pays Romand, Merlot	5 dl	25.00
Italien, Apulien	Primitivo di Puglia IGP 2021, Vigneti Papadopoli	5 dl	28.00
Navarra	Sin Igual, Tempranillo 2018 (Flaschenqualität)	5 dl	29.00

**Schaumweine**

Prosecco	Prosecco di Valdobbiadene, Cruner DOC	75 cl	54.00
	Flûte Prosecco	10 cl	11.00

**Bier vom Fass**

Feldschlösschen Hopfenperle, Stange	3 dl	5.00
Feldschlösschen Hopfenperle, Herrgöttli	2,5 dl	4.50

**Flaschenbier**

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.40
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	6.50
Schneider Weisse, Hefeweissbier	50 cl	8.00

**Mineralwasser und Süssgetränke in Flaschen**

Passugger / Allegra	35 cl	5.10
Passugger / Allegra	50 cl	6.50
Passugger / Allegra	100 cl	9.90
Coca Cola Zero	33 cl	5.10
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.10
Rivella blau	33 cl	5.10
Fanta	33 cl	5.10
"Suure Most" 4.0 Vol%	50 cl	6.80
"Suure Most" alkoholfrei	50 cl	6.80

**Kaffee, Tee**

Tee verschiedene Sorten		4.50
Kaffee Creme, Espresso, Schale klein		4.50
Cappuccino, Latte Macchiato		5.10
Schale gross		5.10
Doppelter Espresso		6.60

**Spirituosen**

Bätzi	45.0 Vol%	2 cl	3.60
Kirsch	40.0 Vol%	2 cl	5.30
Chrüter	37.5 Vol%	2 cl	3.60
Pflümli	37.5 Vol%	2 cl	5.30
Williams Valadiere	37.5 Vol%	2 cl	6.30
Vieille Prune Morin	41.0 Vol%	2 cl	6.30
Gordon's Gin	37.5 Vol%	4 cl	7.80
Bacardi Rum	37.5 Vol%	4 cl	7.80
Ballantines Scotch Whisky	40.0 Vol%	4 cl	8.80
Grappa Brunello	41.0 Vol%	2 cl	6.30
Grappa Elisi, Berta	43.0 Vol%	2 cl	9.30
Grappa di Moscato, Coppo	40.0 Vol%	2 cl	10.00
Calvados Morin	40.0 Vol%	2 cl	6.30
Rémy Martin VSOP	40.0 Vol%	2 cl	9.30
Baileys	17.0 Vol%	4 cl	6.30
Amaretto	28.0 Vol%	4 cl	6.30

## Dekorationen

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

## Saal- und Infrastrukturmieten

### Saalmieten

Für Bankette verrechnen wir keine Saalmieten.

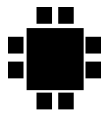
Für Sitzungen mit Essen in separatem Saal verrechnen wir 50% der Saalmieten

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

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

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

### Bestuhlungsformen



Blocktisch



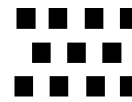
Einzeltisch



Langer Blocktisch



Seminar



Konzert



U-Form

### Infrastruktur

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



## Allgemein Geschäftsbedingungen (AGB)

### Verkaufspreise

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

### Personenzahl

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

### Garantiezahl

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

### Servicezeiten und Personalkosten

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

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

### Annullationsbedingungen

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

### Zapfengeld

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

## Deklarationen

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