



## BANKETTE

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, hilft es sehr einige Fragen im Voraus klären zu können. Ab 12 Personen bitten wir Sie, **ein einheitliches Menu** für alle Personen auszuwählen, selbstverständlich mit Vegetarischer Alternative. Bis zu 14 Personen können wir Ihnen gerne auch eine kleine Zusammenstellung aus unserer aktuellen à la Carte Speisekarte anbieten (3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge).

### RÄUMLICHKEITEN IM SOMMER

Ringgi Säali (1.Stock)	bis zu 38 Personen
Restaurant (Parterre)	bis zu 70 Personen
Ringgi Park (Mitte Mai bis Mitte September)	bis zu 40 Personen

### RÄUMLICHKEITEN IM WINTER

Ringgi Säali (1.Stock)	bis zu 38 Personen
Pyri Säali (1.Stock, von Mitte September bis Anfang Mai)	bis zu 18 Personen bis 15 Personen 1 grosser Tisch
Restaurant (Parterre)	bis zu 70 Personen

### RESERVATIONSVERTRAG

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass bestätigen wir Ihnen per E-Mail oder mittels ausgefülltem Bankettformular. Bitte kontrollieren Sie das eine oder andere und bestätigen Sie uns den Erhalt per Mail oder schriftlich per Post. Ihre Bestätigung gilt dann als verbindlicher Vertrag.

### RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG

Ringgi-Säali (1.Stock)	Mittag CHF 1000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 2600 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation
Pyri-Säali (1.Stock)	Mittag CHF 800 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 800 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation
Restaurant (Parterre)	Mittag CHF 2500 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 7000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation



### **FORMULAR BANKETTBESTÄTTIGUNG**

Wir bitten Sie, uns die voraussichtliche Personenanzahl, das gewünschte Menü mit der Anzahl Vegetarischen und Fleisch Hauptgängen, sowie die Weinauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen, indem Sie uns die ausgefüllte Bankettbestätigung zu senden.

Teilen Sie uns die genaue Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass mit.

Bitte beachten Sie, dass wir für die vorbestellte Anzahl Personen Waren bestellen und verarbeiten. Deshalb ist diese Anzahl Personen die Basis für die Rechnungsstellung.

### **PROVISORISCHE RESERVATIONEN**

Ihre provisorische Reservation halten wir gerne so lange wie möglich aufrecht. Bekommen wir allerdings für dasselbe Datum eine Anfrage, bitten wir Sie innerhalb von 3 Tagen eine definitive Reservation zu machen. Verfällt die Frist, erlauben wir uns über das reservierte Datum frei zu verfügen.

### **ZAPFENGELD**

Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld pro 0.75 dl Flasche von CHF 35.00.

### **ANNULLATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN**

Annullationen von einzelnen Personen bis 48 Stunden vor dem Anlass sind kostenfrei.

24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

### **ANNULLATION DES ANLASSES**

Gratis bis 3 Monate vor dem Anlass

25% bis 1 Monat vor dem Anlass

50% bis 2 Wochen vor dem Anlass

100% bis 2 Tage vor dem Anlass

% in Bezug auf den abgesprochenen Menupreis



## MENUVORSCHLÄGE

Frühling/ Sommer

Liebe Gäste,  
wir bitten Sie, **ein einheitliches Menu** für alle Personen auszuwählen, selbstverständlich mit Vegetarischer/Veganer Alternative. Diese Menüvorschläge gelten ab 12 Personen.

### MENU 1

\*

Fenchel Salat mit Orangen Filet und Baumnüsse  
serviert mit Honig-Senf Dressing

\*\*

Randengnocchi mit Buttersauce,  
Spinat und Pinienkerne, Belperknolle

**oder**

Brasato di Manzo (CH)  
Grüne Bohnen, Cremige Polenta

\*\*\*

Aprikose Crème Brûlée  
mit Schokoladen Crumble

Fleischmenu CHF 66.50

Vegimenu CHF 54.50

### MENU 2

\*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croutons  
und Honig-Senfdressing

\*\*

Safran Risotto  
Brokkoli, Erdnüsse, Parmesan Chips

**oder**

Glasierte Kalbsschulter (CH) mit Rahm-Jus  
Saisonales Gemüse und Safran Risotto

\*\*\*

Tiramisu mit Himbeeren

Fleischmenu CHF 64.50

Vegimenu CHF 48.50



### MENU 3

\*

Erbsen Kaltschale  
Minze Öl, Afrodite Crumble

\*\*\*

Gebackene Karotten mit Kräuter Emulsion  
Bratkartoffeln, Frühlingszwiebel, Haselnüssen

**oder**

Grill Teller (Schwein/Poulet/Rind/ alle CH) Brandy Jus,  
Bratkartoffeln, Frühlingszwiebel, gebackene Rüepli

\*\*\*

Hausgemachtes dunkles Schoggi Mousse mit Schlagrahm

Fleischmenu CHF 72.50

Vegimenu CHF 52.50

### MENU 4

\*\*\*

Gemischter Blattsalat mit Frühlingszwiebel, Kräuter, Kernen  
Serviert mit Honig -Senf Dressing

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe  
Karamellierte Haferflocken

\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig  
Quinoa Salat, Fenchel Carpaccio

**oder**

Rinds Entrecôte (CH) mit Sauce Béarnaise  
Brokkoli, eingelegte rote Zwiebeln, Bratkartoffeln

\*\*\*

Pfirsich in Rotwein und Vanilleglace

Fleischmenu CHF 88.50

Vegimenu CHF 66.50



## MENU 5

\*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan  
und Pomodori Secchi, Croutons

\*\*

Bloody Mary Suppe mit frischen Stangensellerie

\*\*\*

Grillierte Zucchini mit gebackenem Ricotta  
Oliven, Zitronen Sauce, Weisswein Risotto

### oder

Poulet Saltimbocca (CH)

Mit Marsala Jus

Saison Gemüse und Weissweinisotto

\*\*\*\*

Waldbeeren Panna Cotta

Fleischmenu CHF 78.50 Vegimenu CHF 61.50

### Vegane Alternativen:

Karotten-Inwer Suppe

Mit Karamellisierte Haferflocken

\*\*\*

Glasnudeln mit Soja & Sweet Chili Sauce  
Asiatisches Gemüse, Wakame und Cashew Nüsse

\*\*\*

Kokos Panna Cotta mit Beeren

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt