



## 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 16 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 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

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

\*

Endiviensalat mit Orangenfilets und Baumnüssen  
serviert mit Honig-Senf Dressing

\*\*

Frische Ravioli mit Zitronen-Ricotta Füllung  
Kürbis Sauce

**oder**

Gebratenes Entrecôte (Rind/CH) mit Kräuterbutter  
Brokkoli, gebratene Süsskartoffeln

\*\*\*

Apfelkuchen mit Mandeln  
Schlagrahm

Fleischmenu CHF 78.50  
Vegimenu CHF 55.50

### MENU 2

\*

Nüsslisalat mit Ei und Croutons,  
serviert mit French-Dressing

\*\*

Pilz-Risotto  
gebackener Lauch, Pinienkerne

**oder**

Glasierte Kalbsschulter (CH) mit Thymian Jus  
Saison Gemüse und Pilz-Risotto

\*\*\*

Pistazien Glace un Cafe Creme

Fleischmenu CHF 71.50  
Vegimenu CHF 54.50

### **MENU 3**

\*

Kürbiscreme Suppe mit seinem Öl und Kerne

\*\*\*

Gebackener Blumenkohl

Kartoffelstampf, Schwarzknoblauch Creme, Kräuter Emulsion

**oder**

Boeuf Bourguignon (CH)

Kartoffeln stampf, Schmor Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

Fleischmenu CHF 68.50

Vegimenu CHF 52.50

### **MENU 4**

\*\*\*

Gemischter Blattsalat, Gemüse Julienne, Kernen

Haferflocken karamellisiert, Kresse

\*\*\*

Apfel-Sellerie Suppe

mit frischen Stangensellerie

\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig

Grüne Linsen salat, geraffelt Kartoffeln Krokette

**oder**

Grilliertes Rindsfilet (CH) im Herbsttrompeten Pulver

Feigen Jus

Karotten Püree, geraffelt Kartoffeln Krokette

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Waldbeeren Kompott

Fleischmenu CHF 94.50

Vegimenu CHF 68.50



## **MENU 5**

\*

Nüsslisalat  
mit French Dressing, Ei, Croutons

\*\*

Süskartoffel Suppe mit Rosapfeffer Grissini, Kräuteröl

\*\*\*

Brokkoli mit Joghurt Dip und Mandelbutter  
Cremige Polenta, sautierte Pilze

**oder**

Brasato di Manzo (Rinds-Schulter / CH)  
mit Merlot Sauce

Brokkoli und geräffelt Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

Tonkabohnen Panna Cotta mit Orangen Kompott

Fleischmenu CHF 82.50

Vegimenu CHF 62.50

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