

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.

Unser Betrieb vereint mediterrane Kulinarik mit herzlicher Gastfreundschaft und einem stilvollen, einladenden Ambiente. Mit ausgewählten Produkten aus der Region – Gemüse vom Gemüsebauer Flury aus Boll - kochen wir Ihnen feine Gerichte aus aller Welt. Wann immer möglich, bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.

Unser Ziel ist es, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten. Damit alles reibungslos verläuft, hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären und die Details frühzeitig festzulegen.

Ab 16 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü (nur eines) für alle Gäste zu wählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische oder vegane Alternativen.

Für Gruppen bis 16 Personen bieten wir Ihnen alternativ gerne eine kleine Auswahl aus unserer aktuellen À-la-carte-Karte an (3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge).

Räumlichkeiten

- Restaurant (Parterre) bis 70 Personen
- Ringgi Park (Mai bis Mitte September) bis 100 Personen
- Ringgi Säli (1. Stock) bis 38 Personen
- Pyri Säli (1. Stock) bis 18 Personen (1 grosser Tisch)

Reservationsvertrag

Die Bankettreservation mit allen besprochenen Details bestätigen wir Ihnen per E-Mail oder mittels ausgefülltem Bankettformular.

Bitte prüfen Sie die Angaben sorgfältig und bestätigen Sie uns den Erhalt schriftlich. Mit Ihrer Bestätigung gilt die Reservation als verbindlicher Vertrag.

Mindestkonsumation bei Exklusiver Nutzung

Ringgi Säli	Mittag: CHF 500	Abend: CHF 1'500 (inkl. Konsumation)
Pyri Säli	Mittag: CHF 500	Abend: CHF 800 (inkl. Konsumation)
Restaurant	Mittag: CHF 1'750	Abend: CHF 7'000 (inkl. Konsumation)

Miete der Räumlichkeiten

Ausser bei Sitzungen, verlangen wir für Ihr Bankett keine zusätzliche Miete für unsere Räumlichkeiten.

Bankettbestätigung

Spätestens 14 Tage vor dem Anlass benötigen wir die voraussichtliche Personenanzahl, das gewünschte Menü, die Anzahl vegetarischer bzw. Fleisch-Hauptgänge sowie Ihre Weinauswahl.

Die definitive Personenanzahl benötigen wir 24 Stunden vor dem Anlass. Diese gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Annulationsbedingungen

Im Falle einer Absage einzelner Personen gelten folgende Stornobedingungen:

- Bis 24 Stunden vor dem Anlass: kostenfrei
- Weniger als 24 Stunden vor dem Anlass: 100 % des Menüpreises

Im Falle einer Absage des gesamten Anlasses gelten folgende Stornobedingungen:

- Bis 3 Monate vor dem Anlass: kostenfrei
- Weniger als 3 Monate bis 1 Monat vor dem Anlass: 25 % des vereinbarten Menüpreises
- Weniger als 1 Monat bis 2 Wochen vor dem Anlass: 50 % des vereinbarten Menüpreises
- Weniger als 2 Wochen bis 2 Tage vor dem Anlass: 75 % des vereinbarten Menüpreises
- Weniger als 2 Tage vor dem Anlass: 100 % des vereinbarten Menüpreises

Massgebend ist jeweils das Datum des schriftlichen Eingangs der Annulation.

Provisorische Reservationen

Ihre provisorische Reservation halten wir gerne so lange wie möglich für Sie aufrecht.

Sollten wir jedoch für dasselbe Datum eine weitere Anfrage erhalten, bitten wir Sie, uns innerhalb von 3 Tagen eine definitive Bestätigung oder eine Absage zu geben.

Nach Ablauf dieser Frist behalten wir uns vor, über das reservierte Datum frei zu verfügen.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 37.00 pro 0.75-l-Flasche.

MENUVORSCHLÄGE

(ab 12 Personen)

MENU 1

Endiviensalat mit Orangenfilets und Baumnüssen
serviert mit Honig-Senf Dressing

Frische Ravioli mit Zitronen-Ricotta Füllung
Kürbissauce

oder

Grilliertes Entrecôte vom 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,
an French-Dressing

Weissweinrisotto mit Pilzen
gebackener Lauch, Pinienkerne

oder

Glasierter Kalbsschulter ^(CH) mit Thymian Jus
Saisonale Gemüse und Pilzrisotto

Pistazienglace und Café Crème

Fleischmenu CHF 71.50

Vegimenu CHF 54.50

MENU 3

Kürbiscreme Suppe mit seinem Öl und Kernen

Gebackener Blumenkohl

Kartoffelstampf, Schwarzknoblauch Creme, Kräuter Emulsion

oder

Boeuf Bourguignon ^(CH)

Kartoffelstampf, Schmorgemüse

Hausgemachtes Tiramisù

Fleischmenu CHF 68.50

Vegimenu CHF 52.50

MENU 4

Gemischter Blattsalat, Gemüse Julienne, Kerne,
karamellierte Haferflocken und Kresse

Apfel-Selleriesuppe

mit frischem Stangensellerie

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig

Grüne Linsen Salat, geraffelte Kartoffelkroketten

oder

Grilliertes Rindsfilet ^(CH) im Herbsttrompeten Pulver

Feigen Jus

Karottenpüree, geraffelte Kartoffelkroketten

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Waldbeeren Kompott

Fleischmenu CHF 94.50

Vegimenu CHF 68.50

MENU 5

Nüsslisalat
mit French Dressing, Ei und Croutons

Süsskartoffelsuppe mit Rosapfeffer-Grissini und Kräuteröl

Brokkoli mit Joghurt Dip und Mandelbutter
Cremige Polenta mit sautierten Pilzen

oder

Brasato di Manzo (Rinds-Schulter, CH)

an Merlot Sauce

Brokkoli und geraffelte Kartoffelkroketten

Tonkabohnen Panna Cotta mit Orangenkompott

Fleischmenu CHF 82.50

Vegimenu CHF 62.50

MENU 6

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen
an Honig-Senfsauce

Hausgemachte Strozzapreti Pasta
Mit Topinamburchips, Mandeln, Pomodori Secchi,
Federkohl und Safran Burrata Sauce

oder

Zürcher Pouletgeschnezeltes (CH)
mit Butternudeln und glasierten Karotten

Tiramisù an Frangelico Haselnusslikör
mit Haselnüssen

Fleischmenu Fr. 50.50

Vegimenu Fr. 49.50

MENU 7

Frischer Marktsalat
An Honig - Senfdressing
Mit Gemüse Julienne und Kernen

Fondue von der Chäshütte
mit Cornichons, Silberzwiebeln,
Knoblauch, Ruchbrot und Kartoffeln

Dunkles Toblerone Mousse
mit Haselnuss Crumble

CHF 54.50

Gerne können Sie die einzelnen Gänge austauschen und wir erstellen Ihnen eine Offerte

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt.