



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 Sääli (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 Sääli (1.Stock)	bis zu 38 Personen
Pyri Sääli (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-Sääli (1.Stock)	Mittag CHF 1000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 2600 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation
Pyri-Sääli (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