

Saalmiete

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Saalmieten:

- | | | |
|--|-----|----------|
| • Reithalle
inklusive Technik (Beamer, Standardbeschallung, zwei Mikrofone) | CHF | 500.00 |
| • Restaurant Arcade und Artis exklusive Technik | CHF | 400.00 |
| • Gewölbekeller für ein Bankett
inklusive Bestuhlung (runde Tische) bis maximal 60 Personen,
Stuhlhussen, 5-armige Kerzenständer (90cm hoch) pro Tisch und
Beheizung des Raumes | CHF | 5'000.00 |
| • Gewölbekeller für Ausklang/Party (21.00 Uhr - 2.00 Uhr)
inklusive Stehtische und Beheizung des Raumes | CHF | 2'500.00 |

Mindestkonsumation

In unseren Banketträumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumationen:

- | | | |
|----------------------------------|-----|-----------|
| • Reithalle Sonntag - Freitag* | CHF | 9'000.00 |
| • Reithalle am Samstag* | CHF | 12'000.00 |
| • Restaurant Arcade/Artis* | CHF | 4'000.00 |
| • Bankett Gewölbekeller* | CHF | 9'000.00 |
| • Ausklang/Party Gewölbekeller** | CHF | 4'000.00 |

*Die Mindestkonsumation beinhaltet das im Bankettraum servierte Menu, sowie die Getränke. Der Aperitif wird nicht dazugerechnet. Bei Nichterreichung wird die Differenz verrechnet.

**Die Mindestkonsumation für eine Party/Ausklang im Gewölbekeller beinhaltet die Getränke und gegebenenfalls den Mitternachtsimbiss. Bei Nichterreichung wird die Differenz verrechnet.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von CHF 250.00 und ab 100 Personen CHF 350.00 verrechnet. Es kann eine maximale Verlängerung bis 2 Uhr beantragt werden und die Musik darf bis zu diesem Zeitpunkt spielen. Für Veranstaltungen in der Reithalle steht darüber hinaus die Sattelkammer kostenlos zur Verfügung.

Aperitif

Bei einem Aperitif im oder vor dem Landhaus verrechnen wir eine Verpflegungspauschale von CHF 8.00 pro Person bis maximal CHF 600.00.

Die Servicezeit für den Aperitif ist für zwei Stunden berechnet. Falls Ihre Veranstaltung länger dauert, verrechnen wir CHF 85.00 pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde.

Mittagessen

Wir beschränken die Zeit eines Mittagessens auf drei Stunden. Falls Ihre Veranstaltung länger dauert, verrechnen wir CHF 85.00 pro Mitarbeiter und angebrochener Stunde.

Menuauswahl

Wir bitten Sie, für Ihren Anlass ein einheitliches Menu auszusuchen und uns dieses spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne. Selbstverständlich können Sie Ihr Bankettmenu bei uns probeessen. Da wir kein öffentliches Restaurant führen, bitten wir Sie um Verständnis, dass die Auswahl teilweise eingeschränkt wird und Sie die Kosten selbst tragen.

Weinkarte

Die Bestellung Ihrer Auswahl wird bis 14 Tage vor dem Anlass garantiert, kurzfristigere Bestellungen sind nur auf Anfrage möglich. Jahrgangswechsel bleiben vorbehalten. Sie können Ihren Wein auch selber mitbringen, sofern dieser nicht auf unserer Weinkarte aufgeführt ist. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 45.00 pro Flasche.

Dekoration

Wir bestellen Ihnen gerne, gegen Verrechnung, Ihre Blumenwünsche bei unserem „Hausfloristen“. Wenn Sie Ihre Tischdekoration selbst organisieren, nehmen wir diese am Anlasstag gerne entgegen. Unsere Windlichter und einzelne Stielkerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Hussen

Unsere Stuhlhussen kosten CHF 11.00 pro Stück (maximal 180 Stück) und Stehtischhussen CHF 5.00 pro Stück (maximal 12 Stück). Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

Parkplätze

Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Zusätzliche Infrastruktur

Zusätzliche Discobeschallung in der Reithalle (zwei Boxen), pauschal	CHF	250.00
Beleuchtete Bar, pauschal	CHF	100.00
6 Lampenverkleidungen, pauschal	CHF	900.00
5-armige Kerzenständer (Höhe 90cm), pro Stück	CHF	29.00
Effekt-Licht (Laser, LED-Moonflower & UV-Effekt)	CHF	70.00
Disco-Kugel	CHF	70.00
LED Spots in der gewünschten Farbe (max. 20 Stück), pro Stück	CHF	30.00
TV/Video für Kinder und Raum für die Kinderbetreuung	Kostenlos	
Raum für Künstler und Musiker	Kostenlos	

Zwei Räume stehen Ihnen kostenlos z.B. als Kinderzimmer oder Garderobe für Künstler zur Verfügung. Jeder weitere Raum kostet CHF 260.00 pro Anlass.

Hotelzimmer

Es stehen insgesamt 40 Hotelzimmer zur Einzel- oder Doppelbenutzung zur Verfügung.

Preis pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet von 9 bis 11 Uhr und Check-out bis 12 Uhr:

• Einzelzimmer	CHF	130.00
• Doppelzimmer	CHF	180.00
• Tageszimmer von 08.00 bis 18.00 Uhr	CHF	100.00
• Frühstücksbuffet, pro Person (externe Gäste)	CHF	28.00

Teilnehmerzahl

Wir erwarten vom Veranstalter die definitive Teilnehmerzahl (Garanzahl) spätestens zwei Werktage (48 Stunden) vor dem Anlass. Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsbasis.

Schäden

Der Veranstalter hat für Verluste und Beschädigungen, die durch seine Gäste verursacht werden, einzustehen. Auf jeden Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass selbst mitgebrachtes Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Bei starken Verunreinigungen, wie zum Beispiel durch Konfetti, behalten wir uns das Recht vor, dem Veranstalter einen Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Es dürfen keine Gegenstände an die Wände angebracht werden. Um Missverständnisse am Veranstaltungstag vorzubeugen, muss der Wunsch von aufzuhängendem Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit der verantwortlichen Person des Seminarhotels Bocken abgesprochen werden.

Feuerwerk

Auf dem ganzen Bocken Areal (historisches Gelände) sind Himmelslaternen, offenes Feuer sowie sämtliches Feuerwerk (inklusive Vulkane und Finnenkerzen) nicht erlaubt. Wunderkerzen in den Räumen sind aus Sicherheitsgründen verboten. Bei Missachtung unserer Bedingungen stellen wir Ihnen eine zusätzliche Aufwandentschädigung zwischen CHF 200.- und CHF 2.000.- in Rechnung.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien, ist Sache des Veranstalters. Das Seminarhotel Bocken lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Lager

Dekorationsmaterial, Weine und sonstige Materialien die Sie während der Veranstaltung benötigen, können zwei Tage vor dem Anlass angeliefert werden. Zwei Tag nach dem Anlass bitten wir Sie die Materialien wieder abzuholen. Für jeden weiteren Tag verrechnen wir Lagerkosten von CHF 200.00 pro Tag.

Annulationsbedingungen

Bei einer Annullaion von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Leistungen verrechnet:

bis 90 Tage	vor Anlass	keine Kosten
89 bis 60 Tage	vor Anlass	20 % der vereinbarten Leistungen
59 bis 30 Tage	vor Anlass	30 % der vereinbarten Leistungen
29 bis 15 Tage	vor Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
ab 14 Tagen	vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
2 Werktage	vor Anlass	100% der vereinbarten Leistungen

Als vereinbarte Leistung gilt: 5 dl des gewählten Weines pro Person und Preis der ausgewählten Speisen. Falls noch kein Menu fixiert wurde und der Anlass innert den oben genannten Fristen annulliert wird, wird ein Menupreis inklusive Getränke von CHF 130.00 angenommen und verrechnet. Bei einem Aperitif wird eine Pauschale von CHF 50.00 (Aperitif-Häppchen und Getränke) pro Person in Rechnung gestellt. Bei Annullaion einer definitiv gebuchten Veranstaltung bis 90 Tage vor dem Anlass wird ein administrativer Aufwand von CHF 250.00 in Rechnung gestellt.

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir auf Anfrage provisorisch ein Zimmerkontingent für Gäste, die im Haus übernachten für die Nacht des Anlasses. Voranreisen sind nur bei einer Garantie von 10 Zimmern möglich. Vier Wochen vor dem Anlass werden die nicht definitiv gebuchten Zimmer wieder frei gegeben.

Reservation

Der Vertrag hat erst Gültigkeit, wenn er vom Veranstalter schriftlich rückbestätigt ist. Wird er nicht innerhalb von 30 Tagen unterzeichnet retourniert, so behalten wir uns das Recht vor über die reservierten Daten zu verfügen.




Zahlungsbedingungen









Zwei Monate vor dem Anlass wird 50% der erwarteten Gesamtrechnung als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Der restliche Betrag ist nach der Veranstaltung 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Sollten Sie Ihren Anlass widererwarten absagen müssen, wird Ihnen die Vorauszahlung nach Abzug der Annullationskosten zurückerstattet.

Preisgarantie

Ab 6 Monate vor dem Anlass werden keine Preisänderungen vorgenommen.

Mini Sandwiches	pro Stück	
Vollkornparisette mit Pastrami und Senf-Trüffelcrème	CHF	5.00
Laugen-Sesambagel mit hausgeräuchertem Lachs und Meerrettich	CHF	4.50
Körnerparisette mit Couronne-Käse und Kräuterdip	CHF	5.00
Ciabatta mit Chorizo und Oliven-Frischkäse	CHF	4.50
Rosmarin-Parisette mit Roastbeef und Parmesancreme	CHF	5.50
Nussbrötchen mit Schwarzwälder Schinken und Kerbelbutter	CHF	5.50
Zwirbelbrot mit Bresaola, gehobeltem Sbrinz und Artischocke	CHF	4.50

Shots	pro Stück	
Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt)	CHF	4.00
 Gurken-Dillkaltschale mit geräucherter Forelle (kalt)	CHF	4.00
 Karotten-Orangensuppe mit Sauerrahm und Kresse	CHF	4.50
 Lauchcrèmesuppe mit geräuchertem Schinken	CHF	4.50

Kalte Häppchen	pro Stück	
Amuse-bouche Deluxe mit Roastbeef, Graved Lachs und Käse	CHF	4.50
Mexikanischer Wrap mit Poulet, Mais und Peperoni	CHF	4.00
Wrap mit geräuchertem Lamm und Tomaten-Rosmarincreme	CHF	5.00
Gerstenmousse im Zucchettimantel mit Linsen-Gemüsesalat	CHF	4.50
Tatar vom geräucherten Heilbutt mit Tomatentoast und Pfälzermousse	CHF	5.00
 Basilikum Panna Cotta mit Safran-Tapiokaperlen und hausgeräucherter Tomate	CHF	6.00
Tartelette mit Avocado-Dörrtomatenmousse und Selleriestroh	CHF	4.00
 Geräucherter Mozzarella und Cherrytomaten gefüllt mit Petersilien-Zitronencreme	CHF	5.00
Süss-saure Karotten mit gebackenen Oliven und Schnittlauch-Crème fraîche	CHF	5.00
Crostini mit Tomate und Basilikum	CHF	4.00
 Tomatenspiess mit Büffelmozzarella	CHF	4.50
   Crudités (Gurke, Karotte, Peperoni und Stangensellerie) Sauce Rouille und Kerbelquark	CHF	6.00
 Parmesanstückchen und Balsamico	CHF	5.00
 Blätterteiggebäck gemischt	CHF	4.00



vegan












laktosefrei



glutenfrei





Warme Häppchen

pro Stück

 	Poulet-Satay mit roter Currysauce	CHF	5.00
	Lamm-Satay mit Gurkenrelish	CHF	5.00
	Mini-Hamburger mit Cole Slaw Salat	CHF	6.00
	Knusprige Käsebällchen mit Tomatensalsa	CHF	5.00
 	Hausgemachte Kalbfleischkugeln mit Mango-Curry Dip	CHF	5.00
	Gebackene Riesenkrevette mit süsser Chilisauce	CHF	4.50
	Erbsenkuchen mit marinierter Rande und Sisho Kresse	CHF	4.50
	Broccoli im Backteig mit Zitronen-Salbeicreme	CHF	4.50
	Maisburger mit sautiertem Gemüse und Avocado-Dip	CHF	5.00
	Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	CHF	4.00
	Vegetarische Empanadas mit Chilisauce	CHF	4.00
	Mini Lauch-Käsequiche	CHF	4.00
	Gemüsepizza mit Büffelmozzarella überbacken	CHF	4.50

Süsse Häppchen

pro Stück

	Schokoladen-Birnenwürfel	CHF	3.50
	Mini-Crèmeschnitte	CHF	4.50
	Himbeermousse mit Passionsfruchtgelée	CHF	4.00
  	Fruchtspiess	CHF	3.50
	Kokos-Limonenpâtisserie auf Pistazienbisquit	CHF	4.00
	Brownie	CHF	3.50

Aperitif Pauschalen

pro Person

Haus Aperitif CHF 10.00

Aperitif-Häppchen aus dem aktuellen Tagesangebot (3 Stück pro Person)

Bocken Aperitif CHF 39.00

kalt: Entenleberpraline im Balsamicomantel mit Apfelchutney
Thunfischfilet in Sesam mit Chili-Papayasalat
Rindscarpaccio mit Zitronen-Thymiancrème
Mille feuille von Ratatouille und Blumenkohl
Wrap mit mediterranem Gemüse

warm: Rinds-Satayspiess mit Ananaschutney
Saltimbocca vom Zander mit Pestodip
Schinken-Käse Croissant



vegan



laktosefrei



glutenfrei

















		pro Person
	Viva Italia	CHF 32.00
kalt:	Vitello tonnato "Bocken style" Tomatenspiess mit Büffelmozzarella Grissini mit italienischem "San Pietro"-Rohschinken Croستini mit Tomate und Basilikum	
warm:	Focaccia mit Mortadella und Artischocke Kartoffelgnocchi mit Weisswein-Kräutersauce und gegrillten Pilzen Pizza Stange «Margherita»	

	Cocktailpauschalen <small>Aperitif im grösseren Rahmen, ohne anschliessendem Essen</small>	pro Person
	Bocken Cocktail I	CHF 43.00
kalt:	Trilogie auf Toast: Geräucherte Lachsforelle, Poulet Madras und Hummus Geflügelleber-Praline auf Pumpernickel Roastbeef auf Zwiebel-Speckparisette Gebeizte Rotbarbe mit Sellerie-Petersilienmousseline und mariniertem Seealgensalat	
warm:	Brezel mit Weisswurst und süssem Senf Knusprige Pouletstreifen mit Sauerrahm-Kernölemulsion Ricotta-Spinattortelloni mit Safran-Estragonsauce und warmer Rispentomate Quiche Lorraine	
süss:	Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping Fruchtspiess	








	Bocken Cocktail II	CHF 47.00
kalt:	Duett vom hausgeräucherten Lachs mit Wasabi-Perlen Truthahnroulade mit Zucchetti-Crème fraîche Salat Rindsravioli mit Tatar gefüllt und Senfcrème Blumenkohl-Panna Cotta mit Avocadocrème und Grissini	
warm:	«Flap Steak» mit Kräuterbutter-Sauce und Kartoffeljalousie Hausgemachte Casarecce mit sautierten Pilzen und Parmesanchip Dorade im Pankomantel mit Curry-Kefenrisotto	
süss:	Linzer Törtchen Wodka-Limettenmousse mit Cantuccini Mini Crème-Schnitte	









Vorspeisen

 	Blattsalat mit frischer Kresse und gebratenen Riesencrevetten	CHF	17.00
	Thunfisch-Terrine mit Wasabi-Dilltopping und knuspriger Rande	CHF	16.00
	Gemüse-Carpaccio mit Safranvinaigrette, Gurken-Sauerrahmtatar und Grissini	CHF	16.00
	Caesar Salat mit Speck, Croûtons und gebackenen Pouletbruststreifen	CHF	16.00
 	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	CHF	14.00
 	Duett vom Lachs mit Zucchetticarpaccio und Wasabi-Tapiokavinaigrette	CHF	21.00
 	Pochiertes Ei auf Rindstatar mit Kräutersalat und knusprigem Rohschinken	CHF	19.00
  	Mediterrane Gemüseterrine mit Oliventapenade und Wildkräutersalat	CHF	15.00
  	Reisrolle gefüllt mit asiatischem Gemüse und Papaya-Relish	CHF	14.00

Suppen

	Rindsbouillon mit Pilzroulade und Gemüsestreifen	CHF	13.00
	Prosecco-Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck	CHF	13.00
	Süsskartoffelsuppe mit knusprigen Coppascheiben	CHF	14.00
	Weisse Tomatencremesuppe mit gebratener Riesencrevette und Basilikumöl	CHF	14.00
  	Tomatenessenz mit geräuchertem Tofu, gerösteten Pinienkernen und Basilikum	CHF	12.00
  	Sellerieschaumsuppe parfümiert mit Mandarine und Rosmarin	CHF	10.00

Warme Vorspeisen und Fischgerichte

		als Vorspeise	als Hauptgang
 	Gebratene Wachtelbrust mit Orangen-Sternanisjus Weissbrot-Quark Soufflé	CHF 22.00	CHF 46.00
  	Wolfsbarschfilet im Pankomantel Gurken-Sauerrahmsalat und Pommes Risolées	CHF 21.00	CHF 44.00
	Seeteufelfilet im Serranomantel Peperoni-Estragonpüree	CHF 26.00	CHF 48.00

Hauptgänge

	Im Ofen gegartes Spanferkel mit Pilzen und Altbiersauce Gedämpftes Weisskraut und Schupfnudeln	CHF	43.00
	Englisch gebratenes Roastbeef mit Madeira-Schalloten Polentajalousie und Gemüse garnitur	CHF	49.00
	Ofenfrische Rindshuft mit Bohnen-Tomatenragoût Knusprige Kartoffelspalten und glasierte Mini-Karotten	CHF	51.00
	Rindsfilet "à la Bocken" (mit Morchel-Majorankruste) und gegrillte Zucchini Rosmarin-Trüffelstock und Pommes Macaire	CHF	54.00
	Gebratenes Kalbsfilet mit Maltaise Sauce Spinatknödel, gegrillte rote Peperoni und Mini-Aubergine	CHF	56.00



vegan












laktosefrei












glutenfrei

Vegetarische Hauptgänge

	Süßkartoffel-Linsencurry mit Gemüse und Samosas	CHF	29.00
	Pilzrisotto mit Mascarpone, Nüssen und gehobeltem Sbrinz Marinierter Rucola	CHF	29.00
	Hausgemachte Tagliatelle mit Safransauce und gegrilltem Gemüse Frühlingszwiebeln im Backteig	CHF	29.00
	Auberginen-Cordon Bleu mit mediterraner Käsefüllung Maisragout mit Kräutern, Kräutermousseline und glasierte Mini-Karotten	CHF	26.00
	Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüseglasch Schnittlauch-Crème fraîche und Kochbananenchips	CHF	28.00
  	Kichererbsenmedaillon mit Currysauce und gedämpftem Pak Choi	CHF	31.00
  	Ratatouille-Ravioli mit Dörrtomatenpesto Gegrillter Kräuterseitling und knusprige Petersilie	CHF	24.00

Dessert

	Nougat-Walnusspâtisserie auf Ananascarpaccio	CHF	15.00
	Mango-Passionsfruchtmousse mit hausgemachter Kokospraline	CHF	16.00
	Trilogie vom Apfel (Mousse, Strudel, Sorbet)	CHF	16.00
	Mousse von der Valrhona-Schokolade mit flüssigem Passionsfruchtkern	CHF	17.00
	Duett von der Toblerone mit Ananaschips	CHF	16.00
  	Piemonteser Nusskuchen mit Zitronensorbet	CHF	15.00
  	Kokoswürfel mit Erdbeer-Bananeneis	CHF	15.00

Käse

	Käseplatte mit rezentem Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Stilton Birnenbrot, Feigensenf und Butter	CHF	16.00
	Käseplatte mit Appenzeller-, Fichtenkäse, Reblochon und Nidelbrie Birnenbrot, Feigensenf und Butter	CHF	16.00
	Käseplatte "Zürich" mit Kräuter-Nidelbrie, Bachtel-, Girenbader- und Sternberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter	CHF	16.00



vegan




laktosefrei



glutenfrei

Menu I		CHF	79.00
	Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto Gegrillte Frühlingszwiebeln und blauer Kartoffelchip ● ● ●	CHF	19.00
	Im Ofen gegarte Perlhuhnbrust mit Kräuterseitling-Füllung Bärlauchnudeln und gefüllte Mini-Peperoni ● ● ●	CHF	45.00
	Vanille-Parfait mit Himbeerkompott und Mandelgebäck	CHF	15.00
Menu II		CHF	86.00
	Oktopus-Carpaccio mit Peperonivinaigrette und Spinatsalat ● ● ●	CHF	17.00
	Duett von der Kalbshaxe und -rücken mit Gemüsejus Frühlingskartoffeln, gemischtes Spargelgemüse und hausgeräucherte Cherrytomaten ● ● ●	CHF	54.00
	Erdbeer-Franchipanstrudel mit Rhabarbersorbet	CHF	15.00
Menu III		CHF	93.00
	Bärlauchcrèmesuppe mit sautierten Austernpilzen ● ● ●	CHF	12.00
	Kabeljau-Rücken mit Zitronenmelisse und Kräuter-Gersotto ● ● ●	CHF	18.00
	Rosa gebratener Tafelspitz mit Portweinsauce Herzoginkartoffeln und sautierter Spargel ● ● ●	CHF	49.00
	Rhabarber-Törtchen mit Joghurteis und Kokospalme	CHF	14.00

	Menu I	CHF	74.00
	Weisse Tomatencremesuppe mit Zitronenöl Gebackener Mozzarella-Zucchinistrudel	CHF	14.00
	•••		
 	Im ganzen gebratenes Lammierstück „Soul Food Style“ Hausgemachtes Pesto	CHF	44.00
	•••		
	Walliser Aprikosen-Panna Cotta mit Johannisbeersorbet	CHF	16.00
	Menu II	CHF	85.00
	Ravioli vom Kohlrabi mit Ziegenkäse gefüllt und Haselnuss-Vinaigrette	CHF	15.00
	•••		
	Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Marsalasauce Zitronen-Kräuterrisotto und Eierschwämmchenragout Sommerliches Gemüsebouquet	CHF	54.00
	•••		
	Himbeer-Schokoladenvariation	CHF	16.00
	Menu III	CHF	108.00
	Melone mit Rucola, Sbrinz und Serrano-Schinken Vinaigrette von der Erdbeere mit grünem Pfeffer	CHF	16.00
	•••		
	Gebratenes Rotbarbenfilet mit Blumenkohl-Couscous Frischer Kerbel und Auberginenchips	CHF	21.00
	•••		
	Kalbsfilet im Krautstielmantel mit Cassissauce Pommes risolées und Rahm-Lauchgemüse	CHF	56.00
	•••		
	Hausgemachte Kirschvariation	CHF	15.00



vegan




laktosefrei



glutenfrei

	Menu I	CHF	79.00
	Rehcarpaccio mit Pfifferlingmousse und Walnusspesto	CHF	22.00
	•••		
	Wildschweintrüben mit Steinpilzen	CHF	42.00
	Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse		
	•••		
	Crêpe-Mille-Feuille mit Nougat und Zwetschgen-Limettenkompott	CHF	15.00
	Menu II	CHF	84.00
	Linsencrèmesuppe mit Hirschschinken	CHF	15.00
	•••		
	Rehschnitzel mit Preiselbeersauce	CHF	54.00
	Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohlgemüse		
	•••		
	Duett von Maroni und Feige	CHF	15.00
	Menu III	CHF	92.00
	Duett von der Ente mit Feigenchutney und Pinienkernen	CHF	19.00
	•••		
	Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	CHF	12.00
	•••		
	Rosa gebratener Hirschtrüben mit Preiselbeer-Hollandaise	CHF	50.00
	Griess-Birnenstrudel und Apfelrotkraut		
	•••		
	Lasagnette von der Quitte mit Schokoladenbiskuit	CHF	11.00

Menu I		CHF	82.00
	Schwarzwurzelsuppe mit poeliertem Saiblig und Kräutern	CHF	14.00
	•••		
	Rindsfilet mit Glühweinjus Walnuss-Risotto und Wintergemüse	CHF	54.00
	•••		
	Honig-Baumnussparfait mit Karamel-Birnengratin	CHF	14.00
Menu II		CHF	86.00
	Marinierte Rande mit Kohlrabimousse und geräucherter Entenbrust	CHF	17.00
	•••		
	Gebratenes irisches Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce Pommes Macaire und Gemüsebündel im Landrauchschinken	CHF	56.00
	•••		
	Dattel-Lebkuchenpâtisserie mit Joghurt-Preiselbeer-Parfait	CHF	13.00
Menu III		CHF	92.00
 	Nüsslalat mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen	CHF	14.00
	•••		
	Gebratener Winterskrei mit Rosmarin-Gersotto und Coppa	CHF	18.00
	•••		
	Ofenfrisches Spanferkel mit Biersauce Schnittlauchkartoffeln und junger Spinat	CHF	47.00
	•••		
	Duett von der Ananas mit Kokos-Eis	CHF	13.00

Buffet I	CHF 101.00
<hr/>	
Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren: Kopfsalat, Lollosalat, Eisbergsalat, Zucchettisalat mit Kernöl und Sauerrahm, Gurkensalat mit Dill, Maissalat mit Peperoni, Blumenkohlsalat mit Petersilie, Tomaten-Mozzarella Salat Tomaten-Kerbelterrine mit eingelegten Auberginen, Dörrtomaten-Pesto und Joghurt-Thymiansauce, Felchenfilet mit Karottenmousse Auswahl von Schinken, Rohschinken, Coppa und Salami	CHF 30.00
● ● ●	
Pochierte Truthahnbrust mit Cognac-Rahmsauce Geschmorter Rindsbraten mit Portweinjus Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pilzen Sellerie-Kartoffelstock, Spinatspätzli Speckbohnen und glasierte Karotten	CHF 52.00
● ● ●	
Frischer Fruchtsalat Orangencrème mit Krokant Marmoriertes Schokoladenmousse Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF 19.00
 Buffet II	 CHF 120.00
<hr/>	
Gemischtes Salatbuffet mit diversen Zutaten und Saucen Duett vom Rauchlachs an Honig-Senfsauce Auswahl an Schweizer Fleisch- und Käsesorten Riesenkrevetten-Currysalat mit Mango Pilz-Käsequiche Zucchetticrèmesuppe mit Kernöl	CHF 32.00
● ● ●	
Gebratenes Roastbeef mit Sauce Maltaise Im Wurzelsud pochierter Kalbshohrücken mit Schnittlauchsaucen Kotelett vom Schweizer Bierschwein Kartoffelgratin, Pappardelle mit Thymian, Kräuterreis Fenchel mit Mozzarella gratiniert	CHF 61.00
● ● ●	
Nougat-Walnusspâtisserie Tiramisù Frischer Fruchtsalat mit Maraschino Zitronenmousse mit Minze Biskuitroulade mit Mangofüllung und Kokosnusssauce Käseauswahl mit Birnenbrot	CHF 27.00

Buffet III	CHF 136.00
Grosses Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren Zander-Lachscarpaccio mit Gurken Dillsalat Geräucherter Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelsauce Gelbe Peperoniterrine mit Rucola, Feta und Oliven Pochierte Pouletbrust mit Dörrtomaten-Mozzarellafüllung Pikantes Rindstatar Selleriecrèmesuppe mit Brotcroûtons	CHF 36.00
• • •	
Lammhuft in Senfmarinade mit Portweinjus Kalbsrückenbraten mit Kräutern und Pfeffersauce Rindsfilet gefüllt mit Austernpilzen und Brie Gebratenes Saiblingfilet im Erdnussmantel mit asiatischem Gemüse Wildreis, Spinat-Tagliatelle, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Marktgemüse	CHF 69.00
• • •	
Früchteauswahl Himbeermousse im Schokoladengitter Blätterteig gefüllt mit Haselnüssen und marinierten Birnen Buttermilch-Passionsfruchttimbale mit marinierten Trauben Panna Cotta mit Preiselbeersauce Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Käseauswahl mit Birnenbrot	CHF 32.00
Schweizer Buffet	CHF 108.00
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren Rüebli Salat mit Rosinen, Chabissalat mit gebratenem Speck Geräuchertes Felchenfilet auf marinierten Randenscheiben Maissalat mit roten Peperoniwürfel, Mostbröckli mit Perlzwiebeln Bündner Gerstensuppe mit frischem Schnittlauch	CHF 31.00
• • •	
Appenzeller Chäsmagronen mit Siedwürtl Zürcher Geschnetzeltes Gebratener Zander aus dem Zürichsee Engadiner Rindsschmorbraten Rahmige Bramata Polenta, Butterrösti Kräuterrisotto, glasiertes Gemüse	CHF 51.00
• • •	
Appenzeller Rahmköpfliparfait mit marinierten Früchten Walliser Weincrème Basler Lächerlimousse Marmoriertes Tobleronemousse mit pochiertem Apfel Auswahl an Schweizer Käsesorten mit Birnenbrot	CHF 26.00

Italienisches Buffet	CHF 119.00
<hr/>	
Antipasti Buffet:	CHF 32.00
Salami, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Artischocken und Dörrtomaten	
Parmesanstückchen und Oliven	
Melone mit Parmaschinken	
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	
Thonsalat mit roten Zwiebeln und Kapernäpfel	
Vitello tonnato "Bocken Style"	
Burrata mit Olivenöl und Balsamico	
Minestrone	
● ● ●	
Hausgemachte Rindslasagne	CHF 58.00
Tortelloni mit Spinat und Kerbelsauce	
Casarecce mit Kirschtomaten, Oliven und frittiertem roten Basilikum	
Goldbrasse mit frischen Kräutern	
Ossobuco alla milanese mit Gremolata	
Saltimbocca alla romana mit frischem Salbei	
Safranrisotto, Kartoffeln mit Rosmarin	
● ● ●	
Tiramisu	CHF 29.00
Panna Cotta mit Rosmarin	
Sabayon mit Zitronensorbet	
Stracciatella-, Mocca- und Erdbeerglace im Shotglas	
Frische Früchteauswahl	
Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago	
Asiatisches Buffet	CHF 114.00
<hr/>	
Glasnudelsalat mit Riesenkrevetten im Tempurateig	CHF 30.00
Gemüse Wan-Tans mit Joghurt-Currydip	
Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet und Gemüse mit süsser Chilisauce	
Asiatischer Gemüsesalat mit Red Snapperfilet im Sesammantel	
Zitronengras-Kokossuppe mit Kefenstreifen	
● ● ●	
Entenbrust im Bananenblatt mit Ketjap-Manissauce	CHF 58.00
Grünes Thaicurry mit Cashewkernen und Pouletbrust	
Vegetarisches Nasi Goreng mit Gemüse, Austernpilzen und Ei	
Pochierter Seeteufel im Ingwersud mit Sojareduktion	
Süss-saures Rindfleisch mit Ananas	
Basmatireis, Gebratene Nudeln mit Gemüse	
● ● ●	
Exotischer Fruchtsalat	CHF 26.00
Tapioka-Bananenpudding	
Passionsfrucht-Timbale mit marinierten Litschi	
Mangocrème	

Barbecue Buffet	CHF 122.00
<hr/>	
Ensalada rusa (Argentinischer Kartoffelsalat) Tomaten-Maissalat mit grünen Chilischoten Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren Gebeizte Dorade auf eingelegten Zucchetti Barbecue-Roastbeef mit Whiskeysauce Minestrone	CHF 32.00
• • •	
<u>Aus dem Cactus Jack</u>	CHF 69.00
Pouletschenkel mit Biermarinade Argentinisches Rindsfilet Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce Lammracks mit Tomaten-Basilikumsalsa	
<u>Vom Grill</u>	
King Snapper in Limettenmarinade mit Gurken-Sambal Oelek-Dip Barbecue Krevetten Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch Knoblauch-Kräuterbrot, Kräuterreis Baked Beans mit Speck, Grillgemüse (Mais, Peperoni und Auberginen)	
• • •	
Kumquat-Schokoladenpâtisserie Pfirsichmousse Joghurt-Beerencrème Frische Früchteauswahl	CHF 21.00

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, pro Person	CHF	5.00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, pro Person	CHF	5.50
Exotischer Fruchtsalat, pro Person	CHF	7.50
Früchteplatte, pro Person	CHF	5.00
Tiramisù, pro Person	CHF	4.50
Marmoriertes Schokoladenmousse, pro Person	CHF	4.50
Zweierlei Tobleronemousse	CHF	4.50
Orangencrème mit Krokant, pro Person	CHF	4.50
Himbeermousse im Schokoladengitter, pro Person	CHF	4.50
Zitronenmousse mit Minze, pro Person	CHF	4.50
Mangocrème, pro Person	CHF	4.50
Pfirsichmousse im Shotglas, pro Person	CHF	4.50
Joghurt-Beerencrème, pro Person	CHF	4.50
Sabayon mit Zitronensorbet, pro Person	CHF	5.00
Walliser Weincrème, pro Person	CHF	4.50
Basler Lächerlimousse, pro Person	CHF	5.00
Mini Crèmeschnitten	CHF	4.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce, pro Person	CHF	5.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce, pro Person	CHF	5.00
Blätterteig gefüllt mit Haselnüssen und eingelegten Birnen, pro Person	CHF	4.50
Nougat-Walnusspâtisserie, pro Person	CHF	4.00
Kumquat-Schokoladenpâtisserie, pro Person	CHF	7.00
Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping	CHF	4.50
Biskuitroulade mit Mangofüllung und Kokosnusssauce, pro Person	CHF	3.50
Caramelköpfchen, pro Person	CHF	4.50
Crème brûlée, pro Person	CHF	4.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce (z.B. Preiselbeersauce), pro Person	CHF	4.00
Panna Cotta mit Rosmarin, pro Person	CHF	5.00
Appenzeller Rahmköpfliparfait mit eingelegten Früchten, pro Person	CHF	7.00
Buttermilch-Passionsfruchttimbale mit marinierten Trauben, pro Person	CHF	4.00
Käseauswahl mit Birnenbrot	CHF	5.00
Italienische Käseplatte mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago, pro Person	CHF	6.50
Glace (z.B. Stracciatella, Mocca oder Erdbeer), pro Person	CHF	3.00
(Nicht für jeden Gast wird jede Sorte Glace vorbereitet)		
Kokosglace mit Ananasships, pro Person	CHF	3.50
Schokoladenbrunnen inkl. Fruchtspieße und Hüppen	bis 25 Personen	CHF 20.00
Preise pro Person	26 bis 49 Personen	CHF 15.00
	Ab 50 Personen	CHF 10.00

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Früchtetee (Bockentee), pro Liter	CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, pro Liter	CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, 3.3 dl	CHF	4.50
Softdrinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot), 3.3 dl	CHF	4.50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, 2 dl	CHF	4.50
Red Bull Energy Drink, 2.5 dl	CHF	5.50

Saft

Orangensaft, 2 dl	CHF	6.00
Pink Grapefruit, 2dl	CHF	5.00
Apfelsaft, 3.3 dl	CHF	4.50
Orangensaft, pro Liter	CHF	12.00
Frisch gepresster Orangensaft	CHF	20.00

Bowlen Preis pro Person

	ohne Alkohol		mit Alkohol	
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni)	CHF	7.00	CHF	10.00
Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst)	CHF	7.00	CHF	10.00
Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter)	CHF	7.00	CHF	10.00
Limetten-Mangobowle	CHF	7.00	CHF	10.00
Passionsfruchtbowle	CHF	7.00	CHF	10.00

Bier

Appenzeller India Pale Ale 3,3 dl Flasche	CHF	5.50
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, 3.3 dl	CHF	6.00
Appenzeller Weizenbier, 5 dl	CHF	7.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei, 3,3 dl	CHF	5.50
Eichhof Braugold vom Fass, 3 dl	CHF	5.00
Eichhof Braugold vom Fass, 5 dl	CHF	7.50

Warme Getränke

pro Portion

Kaffee Creme	CHF	4.50
Kaffee Hag	CHF	4.50
Latte Macchiato	CHF	5.50
Cappuccino	CHF	5.00
Coretto «Grappa»	CHF	7.00
Heisse Schokolade	CHF	4.50

Ronnefeldt Teesortiment

pro Portion/ *per portion*

Darjeeling Summer Gold Blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer Sommerpflückung	CHF	4.50
Earl Grey Der beliebteste aromatisierte Schwarztee mit spritzigem Zitronenaroma	CHF	4.50
Green Dragon Seltener Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen	CHF	4.50
Morgentau Aromatisierter grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten	CHF	4.50
Refreshing Mint Entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras	CHF	4.50
Verveine / Eisenkraut Die beruhigende Verveine mit ihrer fein nuancierten Zitrusnote	CHF	4.50
Lemon Fresh Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack	CHF	4.50
Bergkräuter Duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen	CHF	4.50
Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee mit ausgewogenen Aromen von Erdbeer und Himbeer	CHF	4.50

Schaumwein & Champagner

Prosecco CHF

«Jeio» Prosecco extra Dry Traube: Prosecco	Tenuta Bisol Valdobbiadene		51.00
---	-------------------------------	--	-------

Moscato Jahrgang CHF

Moscato d'Asti DOCG Vigna Senza Nome	Braida	2017	53.00
--------------------------------------	--------	------	-------

Champagner Jahrgang CHF

Laurent-Perrier Champagner Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims		78.00
---	--------------------------	--	-------

Laurent-Perrier Vintage Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims	2007	108.00
---	--------------------------	------	--------

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims		115.00
---	--------------------------	--	--------

Nicolas Feuillatte Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Nicolas Feuillatte Reims		74.00
---	-----------------------------	--	-------

Dom Pérignon AC Trauben: Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon Reims	2008	190.00
--	-------------------------	------	--------

Roederer Cristal Brut Trauben: Pinot Noir, Chardonnay	Roederer Louis Reims	2006	190.00
--	-------------------------	------	--------

Weissweine

Schweiz		Jahrgang	CHF
Räuschling AOC Traube: Räuschling	Weingut Landolt Kanton Zürich	2018	58.00
Truttiker Pinot Blanc AOC Traube: Pinot Blanc	Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland, 7 dl	2015	60.00
Fläscher Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Weingut Hansruedi Adank Graubünden	2017	64.00
St. Saphorin Belle Dame Traube: Chasselas	Francois Imhof, Rivaz Lavaux	2016	55.00
Dézaley-Marsens AOC Traube: Chasselas	Frères Dubois Lavaux, 7 dl	2016	63.00
Féchy AOC Traube: Petite Chasselas	Raymond Paccot Waadt, 7 dl	2017	49.00
Prà Bianco Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc	Guido Brivio Tessin	2017	54.00
Bianco Ticino DOC Traube: Chardonnay	Vinattieri, Ligornetto Tessin	2016	63.00
Merlot Bianco Rovere Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	2017	69.00
Pinot Blanc du Valais AOC Traube: Pinot Blanc	Albert Mathier & Söhne Wallis	2016	58.00
Petite Arvine Bonvin Traube: Petite Arvine	Charles Bonvin Wallis	2017	64.00
Frankreich		Jahrgang	CHF
Chablis Champs Royaux AOC Traube: Chardonnay	William Fèvre Chablis	2017	63.00
Chardonnay Vin de France Traube: Chardonnay	Doudet-Naudin Burgund	2017	49.00
Sancerre Panseillot AC Traube: Sauvignon Blanc	Guilleraut/Sebastian Fargette Loire	2017	59.00
Baron de L Pouilly-Fumé AC Traube: Sauvignon Blanc	De Ladoucette Loire	2015	108.00

Österreich		Jahrgang	CHF
Weissburgunder Traube: Weissburgunder	Heidi Schröck Burgenland	2016	54.00
Grüner Veltliner Traube: Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg Kamptal	2018	49.00
Sauvignon Blanc Klassik Traube: Sauvignon Blanc	Neumeister Steiermark	2017	58.00
Italien		Jahrgang	CHF
Gavi DOCG Borgogno Barolo Traube: Cortese	Borgogno Piemont	2017	54.00
Terre di Tufi IGT Traube: Vernaccia	Terruzzi & Puthod Toskana	2015	60.00
Vermentino Bolgheri Traube: Vermentino	Tenuta Guado al Tasso Toskana	2016	58.00
Regaleali Bianco IGT Traube: Chardonnay	Regaleali Sizilien	2017	49.00
San Giovanni Orvieto DOC Trauben: Grechetto, Pinot Bianco, Procanico	Castello della Sala, Antinori Umbrien	2017	56.00
Villa Canlungo Traube: Pinot Grigio	Eugenio Collavini Friaul	2017	51.00
Arneis delle Langhe DOC Traube: Arneis	Langhe, Rocche Costamagna Piemont	2017	58.00
Deutschland		Jahrgang	CHF
Gutriesling Trocken Traube: Riesling	Bürkli Wolf Pfalz Schenkenböhl	2016	57.00
Riesling Anette Closheim Traube: Riesling	Anette Closheim Langenlonsheim	2016	59.00

Spanien		Jahrgang	CHF
Rioja Pláacet Valtomelloso Traube: Viura	Alvaro Palacios Rioja	2017	59.00
Südafrika		Jahrgang	CHF
Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Simonsig Stellenbosch	2017	49.00
USA		Jahrgang	CHF
Hess Select, Monterey Traube: Chardonnay	Hess Collection Monterey County, Kalifornien	2016	57.00
Chardonnay Starmont Traube: Chardonnay	Starmont Vineyards Napa Valley, Kalifornien	2013	67.00

Roséwein

Spanien		Jahrgang	CHF
Artazuri Rosado Traube: Garnacha	Artazu Navarra	2017	56.00
Frankreich		Jahrgang	CHF
Domaine de Tamary Trauben: Cinsault, Grenache, Mourvedre	Domaine de Tamary Côtes de Provence	2018	56.00

Süssweine

Frankreich		Jahrgang	CHF
Château Doisy-Védrines Trauben: Sauvignon Blanc, Sémillon	Château Doisy-Védrines Sauternes, Bordeaux	2013	76.00

Rotweine

Schweiz		Jahrgang	CHF
Stäfner Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Weingut Rütihof Zürichsee	2015	59.00
Maienfelder Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Von Salis Maienfeld	2017	58.00
Ligornetto Traube: Merlot	Vinattieri Tessin	2014	79.00
Merlot Baiocco Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	2016	58.00
Merlot Riflessi d'Epoca Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	2014	77.00
Humagne Rouge Traube: Humagne Rouge	Albert Mathier & Söhne Wallis	2016	60.00
Syrah du Valais Traube: Syrah	Albert Mathier & Söhne Wallis	2016	63.00
Frankreich		Jahrgang	CHF
Chateauneuf du Pape Télégramme Trauben: Grenache, Syrah	Domaine La Roquette Gigondas	2014	71.00
Österreich		Jahrgang	CHF
Zweigelt Traube: Zweigelt	Gernot Heinrich Burgenland	2016	54.00
Zweigelt Reserve Traube: Zweigelt	Salzl Seewinkelhof Burgenland	2016	58.00
Merlot Schlosskellerei Traube: Merlot	Schloss Gobelsburg Kamptal	2012	76.00

Italien		Jahrgang	CHF
Amarone Costasera Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Sandro Boscaini Veneto	2012	76.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri	2016	85.00
Guidalberto Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido Toskana	2016	74.00
Brunello di Montalcino Traube: Sangiovese	Castello Banfi Toskana	2013	74.00
Il Bruciato Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toskana	2017	60.00
La Massa Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	La Massa Toskana	2014	63.00
Vino Nobile di Montepulciano Trauben: Sangiovese, Colorino del Valdarno	Tenuta Vallocaia Toskana	2015	59.00
Sito Moresco Trauben: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon	Angelo Gaja Piemont	2016	82.00
Solaia Trauben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese	Tenuta Tignanello Antinori Toskana	2008	325.00
Sassicaia Trauben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Tenuta San Guido Toskana	2011	225.00
Sassicaia Trauben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Tenuta San Guido Toskana	2014	175.00
Portugal		Jahrgang	CHF
La Rosa Trauben: Touriga Nacional, Touriga Franca	Quinta de la Rosa Duoro Porto e Duoro	2016	59.00
La Rosa Reserva Trauben: Touriga Nacional, Tinta Roriz	Quinta de la Rosa Duoro Porto e Duoro	2016	79.00
Cortes de Cima Trauben: Syrah, Aragonez	Cortes de Cima Vinho regional Alentejano	2014	57.00

Spanien		Jahrgang	CHF
Enate Crianza Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Enate Viñedos del Alto Aragon Somontano DO	2014	49.00
Rioja Crianza La Montesa Trauben: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	Bodega Palacios Remondo Rioja	2015	58.00
Figuero 12 Traube: Tempranillo	Garcia Figuero Ribera del Duero	2016	63.00
Valduero Reserva Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Valduero Ribera del Duero	2011	74.00
Aalto Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Aalto Ribera del Duero	2016	76.00
AN/2 Trauben: Callet, Manto Negro, Syrah	An Negra Mallorca	2016	63.00
OM 500 Trauben: Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Shiraz	Oliver Moragues Mallorca	2016	65.00
USA		Jahrgang	CHF
Merlot Starmont Traube: Merlot	Merryvale Vineyards Napa Valley, Kalifornien	2013	74.00
Hess Allomi Vineyard Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	The Hess Collection Napa Valley, Kalifornien	2015	67.00
McManis Trauben: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	McManis Family Vineyards Central Valley, Kalifornien	2016	49.00
Argentinien		Jahrgang	CHF
Lancatay Traube: Malbec	Huarpe Wines Mendoza	2017	49.00
Ojo de Agua Cuvée Trauben: Malbec, Cabernet Franc, Syrah, Merlot	Ojo de Vino, Dieter Meier Mendoza	2017	63.00
Puro Corte d'Oro Trauben: Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	Ojo de Vino, Dieter Meier Mendoz	2015	69.00

Longdrinks / Cocktails

Für Longdrinks verrechnen wir die gewünschten Spirituosen in Flaschenpreise. Die passenden Softdrinks (z.B. Coca Cola, Ginger Ale, Bitter Lemon, etc.) werden zum Literpreis à CHF 10.00 (resp. Red Bull à CHF 5.50 / 2dl) verrechnet. Für Cocktails, wie z.B. Caipirinha, Moscow Mule, Mojito, verrechnen wir pro Portion zusätzlich CHF 3.00.

Aperitif / Bitter	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Aperol	11%		70.00
Martini bianco	15%	8.00	70.00
Braulio	21%	8.00	110.00
Averna	32%	8.00	110.00
Ramazzotti	30%	8.00	110.00
Campari	23%	8.00	110.00
Cachaça	38%	8.00	120.00

Liköre	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Amaretto	28.0%	8.00	110.00
Baileys Irish Cream	17.0%	8.00	110.00

Sherry	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Tio Pepe extra dry	15%	8.00	90.00

Portwein	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche (5dl) in CHF
<u>Quinta de la Rosa, Douro, Portugal</u>			
Porto Old Tawny Ruby	20%	10.00	110.00
Porto Old Tawny 20 years	20%	17.00	180.00

Gin	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bombay Sapphire	40%	10.00	120.00
Hendrick's	44%	12.00	180.00
Brockmans	40%	12.00	210.00

Vodka	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Absolut	40%	10.00	120.00
Kauffmann Hard Selected	40%	14.00	190.00

Rum	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bacardi Weiss (<i>nur Bankette</i>)	37%	10.00	110.00
Havana Club 7 años	40%	10.00	140.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	13.00	210.00
Zacapa 23 años Solero	40%	14.00	210.00
El Dorado 21 years	40%	23.00	350.00
Havana Club Union	40%	44.00	690.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bourbon/Rye			
Buffalo Trace	40%	12.00	150.00
Jack Daniel's	40%	10.00	120.00
Knob Creek	50%	15.00	280.00
Nikka Coffey Grain	45%	16.00	220.00

Swiss	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Säntis Malt Himmelberg	40%	14.00	(5 dl) 180.00

Spirituosen

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CH
Single Malt			
Ballantines (<i>nur Bankette</i>)	40%	10.00	120.00
Oban 14 years	43%	14.00	250.00
Auchentoshan Three Woods	43%	16.00	280.00
MacAllan Amber 1824	40%	14.00	250.00
Strathisla 12 years	40%	12.00	180.00
Lagavulin 16 years	43%	16.00	280.00
Ardbeg Uigedail Single Mals Islay	54.0%	18.00	320.00
Edelbrände			
Williamine Morand	43%	10.00	160.00
Kirsch "Rote Lauber" Humbel	43%	10.00	(5 dl) 160.00
Grappa			
Brunello, Paesanella	41%	10.00	(5 dl) 120.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino	41%	12.00	180.00
Tignanello, Toskana	42%	13.00	(5 dl) 210.00
Ornellaia, Toskana	42%	14.00	(5 dl) 250.00
Riserva "dei Cent'anni", Nonino	45%	24.00	590.00
Cognac			
Remy VSOP	40%	10.00	180.00
Davidoff VSOP	40%	14.00	300.00
Remy XO	40%	20.00	510.00