

APERÓ & MENÜVORSCHLÄGE

PROPOSITIONS APÉRO & MENUE

Diese Preise gelten ab 10 Personen, bitte beschränken sie sich auf einen Hauptgang mit einer Vegetarischen Variante. Es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet.

Ces prix sont valables à partir de 10 personnes, veuillez-vous limiter à un seul plat principal avec une option végétarienne. Au moins le nombre de personnes définitivement commandées sera facturé.

1 = Ei / Œuf	4 = Soja	7 = Senf / Moutarde	10 = Lupine / Lupin
2 = Fisch / Poisson	5 = Nüsse / Noix	8 = Sulfite E220-224;226-228	11 = Gluten
3 = Krebstiere / Crustacé	6 = Sesam	9 = Sellerie / Céleri	12 = Laktose / Lactose

Florida Apéro

pro Person / par personne 17.50

- 1½ Schinkengipfeli / Croissants au jambon ^{1,11,12,7}
- ½ Käseküchlein / ramequins au fromage ^{1,4,11,12,7}
- Je ¼ Belegte Brötchen mit Rauchlachs, Roastbeef, Schinken, Salami und Käse ^{2,11,12}
- ¼ de canapés au saumon fumé, roastbeef, jambon, salami et fromage
- Je ¼ Belegte Brötchen pro 2 Personen Sellerie und geräuchertes Forellenmousse ^{2,9,11,12}
- ¼ de canapés au céleri et mousse de truite fumée
- 40 Gr Gemüsestäbchen mit Knoblauch ^{1,7} - Sambal ^{2,3,4,6,11}- und Currysauce ^{1,7}
- 40 gr Légumes crus avec sauces ail, sambal et curry
- Apéromix / Salés ^{6,11,12}

Karibik Aperó

pro Person / par personne 21.50

Piña Colada

Cremitig, fruchtiger Cocktail mit Rum, Ananassaft, Kokossirup und Rahm
Cocktail fruité crémeux avec rhum, jus d'ananas, sirop de noix de coco et crème

Pussy Foot

Fruchtiger Cocktail ohne Alkohol mit Orangen-, Ananas- und Zitronensaft, mit wenig Grenadine
Cocktail fruité sans alcool et jus d'orange, ananas, citron et grenadine

Pro Person servieren wir Ihnen einen fruchtig-pikanten Löffelhappen, ein Tandoori Pouletsspiesschen mit Tandoori Dip - Sauce, eine knusprige Riesenkrevette mit karibischer Chilisauce, eine kalte Karotten-Mango Suppe, eine frittierte Banane im Kokosmantel und 20 gr. hausgemachte Kochbananen Chips. ^{1,3,5,7,9,11,12}

Par personne, nous servons une cuillère apéro fruitée-piquante, une brochette de poulet tandoori avec une sauce tandoori, un croustillant de crevette géante, à la sauce chili caribbean, un potage au carottes-mangues froids, une banane frite panée aux cocos et 20 gr. chips de banane plantain faits maison.

Apéro Riche

pro Person / par personne 40.00

Pro Person servieren wir Ihnen 12 Stück / Par personne, nous vous servons douze pièces

Berechnung : 30 Pers x 12 stk = 360 Stk : 17 = ca. 21 stk pro position
calculation: 30 pers x 12 pce = 360 pce : 17 = env. 21 pce par position

Rindsfilet (lauwarm) mit Trüffel Jus auf Auberginenpüree ^{1,4,7,9,11,12}
Filet de bœuf (tiède) et jus de truffe sur purée d'aubergines

Pouletbrust gefüllt mit Ricotta-Mischung im Speckmantel auf Apfelsalat ¹²
Sûpreme de poulet farci au mix de ricotta enlardé sur salade de pommes

Hausgeräucherte Gin-Lachs Rose auf eingelegter Zitronen-Mango Mayo ^{1,2,7}
Rose de saumon fumé au gin sur mayonnaise de citron-mangue

Riesencrevetten im Speckmantel grilliert ^{2,3}
Crevettes géantes grillées enlardées

Oktopus galizische Art ^{2,3}
Octopus à la mode galicienne

Hausgemachter Mini Florida Burger ^{1,6,7,11}
Mini Florida Burger fait maison

Krevettencocktail auf Ananassalat ^{1,3,7}
Cocktail de crevettes sur salade d'ananas

Roastbeefröllchen mit Tartaresauce gefüllt ^{1,7,8}
Rouleaux de roastbeef farcis à la sauce tartare

Belegte Brötchen mit Tatar ^{1,2,7,8,9,11,12}
Canapé de bœuf tartare

Schweizer Camembert mit Feigensenf auf knusprigem Ruchbrot ^{8,11,12}
Camembert suisse et moutarde de figues sur pain croustillant

Lammfilet (lauwarm) provencale auf Kartoffelgratin ¹²
Filet d'agneau (tiède) provencale sur gratin dauphinoise

Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum ^{8,12}
Brochette de tomates et mozzarella au basilic

Melone mit Rohschinken
Melon et jambon cru

Kalte Karotten-Mango Suppe im Glas ^{1,7,9,11,12}
Potage froid de carottes-mangues en verre

Vegetarische mini Frühlingsrolle mit karibischem Chilidip ^{1,2,3,4,6,7,11}
Mini rouleau de printemps végétarien avec sauce chili caribbean

Tobleronemousse mit Himbeeren ^{1,4,5,12}
Mousse au toberone et framboises

Erdbeere oder Banane (je nach Saison) im Schokoladenmantel am Stiel ^{4 (kann 12 enthalten)}
Fraise ou banane (selon la saison) enrobée de chocolat sur tige

Apero & Stehlunch / Apero & buffet

Zum selber zusammenstellen / A composer soi-même

Kaltes Büffet / buffet froid

1	Teller	Apéromix / salés ^{6,11,12}	3.80
½	Kilo	Blätterteiggebäck für 10-15 Personen / Feuilletés pour 10-15 personnes ^{1,5,7,11}	26.00
½	Kilo	Hausgemachter Speckzopf gewürfelt für 10-15 Personen ^{1,11,12}	19.00
½	kilo	Tresse au lard faite maison quadrillée pour 10-15 personnes	
100	Gr.	Gemüsestäbchen mit Knoblauch-, Sambal- & Currysauce ^{1,7} Légumes crus et sauces au curry, à l'ail et sambal	3.30
1	Stk	Belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie oder Thon ^{1,2,7,9,11}	4.80
½	pce	Canapés au jambon, salami, fromage, œuf, céleri ou thon	2.80
¼	Stk.		1.80
1	Stk.	Belegte Brötchen mit Roastbeef, Rindstatar, geräuchertes Forellenmousse oder Rauchlachs ^{1,2,7,8,9,11,12}	5.80
½	pce	Canapés au roastbeef, tatar de bœuf, mousse de truite fumée ou saumon fumé	3.20
¼	Stk.		2.20
1	Port.	Mediterrane Tapa mit Chorizo, schwarzen marinierten Oliven und Manchego für 4 Personen ^{1,8,12}	11.10
1	port.	Tapas méditerranés avec chorizo, olives noires marinées et Manchego pour 4 personnes	
1	Stk.	Roastbeefröllchen gefüllt mit Tartarsauce ^{1,2,7,8}	2.50
1	pce	Rouleaux de Roastbeef farcis à la sauce tartare	
½	Stk.	Laugenbrötchen mit Rauchlachs & Meerrettichschaum ^{8,11,12}	6.50
½	pce	Délice au saumon fumé & raifort chantilly	
1	Stk.	Löffelhappen aus Mango, Ananas, Kiwi, pikant gewürzt ⁸	1.70
1	pce	Cuillère apéro mangue, ananas, kiwi, assaisonnée piquante	
1	Stk.	½ Schnitz Melone mit Rohschinken	2.40
1	pce	½ tranche de melon et jambon cru	
1	Stk.	Greizerkäse - Würfel mit Traube ^{8,12}	1.70
1	pce	Dés de gruyères accompagnés de raisin	
1	Stk.	Bruschetta mit Basilikum und Tomaten ^{8,11}	2.50
1	pce	Bruschetta basilic et tomates	
1	Stk.	Hausgeräucherte Gin-Lachs Rose auf eingelegerter Zitronen-Mango Mayo ^{1,2,7}	3.30
1	pce	Rose de saumon fumé au gin sur mayonnaise de citron-mangue	
1	Stk.	Krevettencocktail auf Ananas ^{1,3,7}	3.30
1	pce	Cocktail de crevettes sur ananas	
1	Stk.	Schweizer Camembert mit Feigensenf auf kleinem Knusperbrot ^{7,8,11,12}	3.30
1	pce	Camembert suisse et moutarde de figues sur un petit pain croustillant	
1	Stk.	Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum ^{8,12}	2.20
1	pce	Brochette de tomates et mozzarella au basilic	
1	Stk.	Kalte Karotten-Mango Suppe im Glas ^{1,7,9,11,12}	2.20
1	pce	Potage froid de carottes-mangues en verre	

Fleischteller Florida / Assiette de viande Florida

1	Platte	Rohschinken (35g), Bündnerfleisch (15g), Schinken (65g), Salami (30g), Bauernwurst (30g)	20.00
1	plat	Jambon cru (35g), viande des Grisons (15g), jambon (65g), salami (30g), saucisse paysanne (30g)	

Bierbrauerteller / Assiette brasserie

1	Platte	Bündnerfleisch (50g), Salami (50g), Greizer (50g)	20.00
1	plat	Viande des Grisons (50g), salami (50g), Gruyère (50g)	

Käseplatte / Plate de fromage

100	Gr.	verschiedene Käsesorten garniert ^{12,5,7} / Fromage divers garnie	8.00
-----	-----	--	-------------

Warmes Büffet / Buffet chaud

1	Stk.	Schinkengipfeli ^{1,7,11,12}	2.20
1	pce	Croissant au jambon	
1	Stk.	Käseküchlein ^{1,4,11,12}	4.30
1	pce	Ramequin au fromage	
1	Port.	Nachos gratiniert mit Sauerrahm, Guacamole, Tomatensalsa für 4 Personen ^{4,6,7,9,12}	8.50
1	port.	Nachos gratiné creme acidulée, guacamole, sauce tomate pour 4 personnes ^{4,6,7,9,12}	
1	Stk.	Vegetarische mini Frühlingsrolle mit karibischem Chilidip ^{6,11} (kann 3 enthalten)	2.20
1	pce	Mini rouleau de printemps végétarien et sauce chili caribbean	
1	Stk.	50gr. Mini Tandoori Pouletspiesschen mit Tandoori Dipp-Sauce ^{1,5,7}	3.30
1	pce	50gr. mini-brochettes de poulet tandoori et sauce tandoori	
1	Stk.	50gr. Mini-Rindfleischspiesschen mit Sambal Dip ^{1,7}	4.40
1	pce	50gr. mini-brochettes de boeuf et dip de sambal	
1	Stk.	Chipolata Kalb oder Schwein ^{7,11,12}	1.60
1	pce	Chipolata de veau ou de porc	
1	Port.	Oktopus galizische Art für 4 Personen ^{1,2,3,7}	8.50
1	port.	Octopus à la mode galicienne pour 4 personnes	
100	Gr.	Fleischkugeln mit pikanter Tomaten Salsa ^{8,11}	3.70
100	gr.	Boulettes de viande et sauce tomate relevée	
1	Stk.	Panierte Riesenkrevette mit Sambal und Knoblauchsauce ^{1,3,7,11}	3.50
1	pce	Crevette géante panée et sauce sambal et ail	
100	Gr.	Panierte Champignonköpfler mit Tartarsauce ^{1,8,11}	4.20
100	gr.	Champignons de Paris panés et sauce tartare	
1	Stk.	Rindsfilet (lauwarm) mit Trüffel Jus auf Auberginenpüree ^{1,4,7,9,11,12}	4.80
1	pce	Filet de bœuf (tiède) avec jus de truffe sur purée d'aubergines	
1	Stk.	Pouletbrust gefüllt mit Ricotta-Mischung im Speckmantel auf Apfelsalat ¹²	4.30
1	pce	Sûprême de poulet enlardé farci au mix de ricotta sur salade de pommes	
1	Stk.	Riesencrevetten im Speckmantel grilliert ^{3,12}	3.20
1	pce	Crevettes géantes grillées enlardées	
1	Stk.	Hausgemachter Mini Florida Burger mit Tomaten und Eisbergsalat ^{1,6,7,11}	5.00
1	pce	Mini Florida Burger fait maison et tomates, salade iceberg	
1	Stk.	Lammfilet (lauwarm) provencale auf Kartoffelgratin ¹²	4.40
1	pce	Filet d'agneau (tiède) provencale sur gratin dauphinoise	

Pizzen geschnitten

Rote Pizza:	Rote Zwiebeln, Kapern, Meeresfrüchte, Krevetten ^{3,11}	27
Pizza rouge:	Oignons rouges, câpres, fruits de mer et crevettes	
Rote Pizza:	Verschiedene Gemüse, Champignons und Cherry-Tomaten (Vegi) ¹¹	22
Pizza rouge:	Divers légumes, champignons et tomates cerises (végétarien)	
Rote Pizza:	Champignons und Schinken ¹¹	20
Pizza rouge:	Champignons et jambon	
Weisse Pizza:	Rote Zwiebeln, Kapern und Rauchlachs ^{2,11,12}	27
Pizza blanche:	Oignons rouges, câpres et saumon fumé	
Weisse Pizza:	Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto, Spinat und Ruccola (Vegi) ^{1,11,12}	22
Pizza blanche:	Tomates cerises, basilic-pesto, épinards et roquette (végétarien)	
Braune Pizza:	Scharfe Salami, Speck, Mais und schwarze Oliven ^{11,12}	22
Pizza brune:	Salami piquant, lard, maïs et olives noires	
Gelbe Pizza:	Poulet, Ananas, Rosa Pfeffer, Schinken und Champignons ¹¹	22
Pizza jaune:	Poulet, ananas, poivre rose, jambon et champignons	

Desserts

1	Stk.	Bunte saisonale Waldbeeren-Schnitte / pce Tranche de baies des bois saisonale	2.70
1	Port.	Frischer Fruchtsalat / Salade de fruits frais	2.70
1	Port.	Schokoladenmousse mit Rahm / Mousse au chocolat et chantilly ^{1,11,12}	2.70

**Werte Gäste, sie dürfen Ihr Menü selber zusammenstellen.
Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und sind ihnen behilflich.
Diese Preise gelten ab 10 Personen, bitte beschränken Sie sich auf einheitliche Vorspeisen und einen Hauptgang mit einer Vegetarischen Variante.
Es wird mindestens die definitiv bestellte Personenanzahl verrechnet.**

**Chers clients, vous pouvez composer votre propre menu.
Nous sommes toujours à votre disposition et sommes heureux de vous aider.
Ces prix sont valables à partir de 10 personnes. Veuillez s.v.p. vous limiter à des entrées pour tout le groupe et à un seul plat principal avec option végétarienne.
Au moins le nombre de personnes définitivement commandées sera facturé.**

Salate / Salades

		pro Person par personne
Mango-Büffelmozzarella Salat / Salade de mangue et mozzarella de Buffle ^{8,12}		12.00
mit Chili-Vinaigrette und frischem Basilikum / vinaigrette au chili et basilic frais	Mini	10.20
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Speck ^{1,4,7,8,9,11,12}		11.90
Salade de doucette mimosa et lardons	Mini	11.00
Nüsslersalat mit lauwarmen Champignons (Saison) ^{1,4,7,8,9,11,12}		10.20
Salade de doucette aux champignons tièdes (saison)	Mini	9.30
Nüsslersalat mit gehacktem Ei / Salade de doucette mimosa (Saison) ^{1,4,7,8,9,11,12}		10.20
	Mini	9.30
Pink Flamingo Salat / Salade flamants roses ^{1,5,8}		8.50
Grüner Salat mit Cranberry, Pekannüssen und Parmesan an Himbeer-Balsamico Dressing Salade verte aux canneberges et aux noix de pécan parmesan et vinaigrette framboise-balsamique	Mini	7.60
Chef Salat / Salade du chef ^{1,5,12}		11.00
Grüne Blattsalate mit Rohschinken, Parmesansplitter, Korinthen, Pekannüssen und Äpfel an Balsamico Dressing Salades de feuilles vertes et jambon cru, copeaux de parmesan, raisins de Corinthe, noix de pécan, pommes et vinaigrette balsamique	Mini	10.20
Gemischter Salat / Salade mêlée ^{1,4,7,8,9,11,12}		8.90
	Mini	8.10
Cesar Salat / Salade César ^{1,2,7,8,11}		8.10
Eisbergsalat mit Parmesansplitter, Knoblauchdressing und Brotcroutons Salade iceberg, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'ail et croûtons de pain	Mini	7.20
Saisonsalat / Salade de saison ^{1,4,7,8,9,11,12 (je nach Saison 5+6)}		8.10
	Mini	7.20
Grüner Salat / Salade Verte ^{1,4,7,8,9,11,12}		7.30
	Mini	6.40

Suppen / Potages

Tomatencremesuppe / Crème de tomate ^{1,4,7,12}		9.00
mit Gin / au Gin		
Kürbiscremesuppe / Crème de courge ^{4,7,12}		9.00
mit gerösteten Kürbiskernen und Amaretto / aux graines de courges grillées et amaretto		
Tomatencremesuppe / Crème de tomate ^{4,7,12}		8.50
Kürbiscremesuppe / Crème de courge ^{4,7,12}		8.50
mit gerösteten Kürbiskernen / aux graines de courges grillées		
Broccolicremesuppe / Crème de brocoli ^{4,7,12}		8.50
mit Mandeln / aux amandes		
Karotten-Orangencremesuppe / Crème de carottes et d'orange ^{4,7,12}		8.50
Kalte Melone-Tomatensuppe / Potage melon-tomates froid ^{4,7,12}		8.50
mit gerösteten Pinienkernen und Mozzarellawürfel / aux pignons rôtis et dés de mozzarella		
Pikante Gazpacho kalt serviert / Gazpacho assaisonné piquant servi froid ^{2,4,7,11}		8.50
Bouillon Royale (Eierstich) / Bouillon royale ^{1,4,7,12}		7.00
Bouillon mit Gemüsestreifen / Bouillon julienne de légumes ^{4,7}		6.50
Bouillon mit Pfannkuchenstreifen / Bouillon Célestine ^{1,4,7,11,12}		6.50

Vorspeisen / Entrées

pro Person
par personne

Eglifilet in Butter gebraten / Filets de perches meunières ^{2,11,12}	5 Stk.	22
Salzkartoffeln / Pommes de terre nature	3 Stk.	17
Eglifilet gebacken / Filets de perches frits ^{1,2,11,12}	5 Stk.	20
Tartarsauce, Salzkartoffeln / Sauce tatare, pommes de terre nature	3 Stk.	15
Rauchlachs / Saumon fumé ^{2,8,11,12}		16.50
Meerrettichschaum, Toast und Butter / Mousse de raifort, toast et beurre		
Hausgemachte Breite Nudeln (Orange-Chili) / Nouilles larges faites maison (Orange-Chili) ^{1,2,11,12}		15.20
an leichter Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen / sauce à la crème légère et lamelles de saumon fumé		
Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumée ^{2,8,11,12}		13.60
Meerrettichschaum, Toast und Butter / Mousse de raifort, toast et beurre		
Krevettencocktail / Cocktail de crevettes ^{1,3,7,9,11,12}		13.60
Toast und Butter / Toast et beurre		

Menü Chinoise

51.00

Gemischter Salat ^{1,4,7,8,9,11,12}

* * *

Fondue chinoise oder
Fondue vigneron à discrétion ^{1,4,7,8,9}
Reichhaltiges Angebot an
verschiedenen Saucen (Sambalsauce ^{2,3,4,6,11})

Silberzwiebeln, Cornichons,
Pfirsich, Ananas und Birnen
Pommes Frites und Reis

* * *

Viennetta mit Rahm ¹²

Salade mêlée ^{1,4,7,8,9,11,12}

* * *

Fondue chinoise ou
Fondue vigneronne à discrétion ^{1,4,7,8,9}
Accompagnée d'un grand choix
de sauces (sauce sambal ^{2,3,4,6,11})

Oignons blancs, cornichons,
pêches, ananas et poires
Pommes frites et riz

* * *

Viennetta chantilly ¹²

Hauptgerichte / Les plats principaux

Vom Geflügel / de la volaille

Truthahnbrust / Suprême de dinde ^{1,4,7,8,9,11,12}		24.70
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella im Speckmantel, Balsamicojus, Risotto mit Parmesan Farci aux épinards en branches, et mozzarella, enlardé, jus balsamique, risotto et parmesan		
Fruchtiges Calypso Poulet / Poulet calypso fruité ^{8,11,12}		22.60
Gemüse, Kräuterris / Légumes, riz aux herbes		
Pouletbrust / Suprême de poulet ^{1,4,7,8,9,11,12}		22.10
Orangensauce, Gemüse garnitur, Reis / Sauce à l'orange, garniture de légumes, riz		
Tandoori Pouletspiesschen / Brochettes de poulet tandoori ^{1,5,7,12}		22.10
Auf seiner Sauce, Safranrisotto / Sur sa sauce, risotto au safran		
Geschnetzeltes Pouletfleisch / Emincé de poulet ^{8,11,12}		21.50
Kräuterrahmsauce, Reis / Sauce à la crème aux fines herbes, riz		
1 Pastetli gefüllt / 1 Vol au vent farci ^{8,11,12 (kann 6 enthalten)}		21.50
Champignons und Geflügel, Reis, Karotten / Champignons, poulet, riz et carottes		
Poulet gebraten mit Rosmarin / Poulet rôti au romarin ^{1,4,7,8,9,11,12}		20.50
Naturjus, Pommes Frites / Jus nature, Pommes frites		
Pouletflügeli Florida / Ailerons de poulet Florida ¹¹		17.00
Pommes Frites / Pommes frites	½	14.20

Hauptgerichte / Les plats principaux

pro Person
par personne

Vom Schwein / du porc

Schweinsfilet / Filet de porc ^{1,4,5,7,8,9,11,12} Waldpilzrahmsauce, Nudeln / Sauce aux champignons des bois, nouilles	34.00
Schweinsbraten "Dentenberg" gefüllt mit Zwetschgen ^{1,4,7,8,9,11,12} Ab 15 Personen / à partir de 15 pers. Rôti de porc "Dentenberg" farci aux prunes Naturjus, Gemüse garnitur, Röstikroketten / Jus nature, garniture de légumes, croquettes de rösti	27.80
Warme Buurehamme / Jambon tiède ^{1,7,8} Hausgemachter Kartoffelsalat und Senf / Salade de pommes de terre faite maison et moutarde	25.20
Paniertes Schweinsschnitzel / Escalope de porc panée ^{1,5,11,12} Gemüse garnitur, Pommes Frites / Garniture de légumes, pommes frites	23.60
Schweinsschnitzel / Escalope de porc ^{1,12} Mango-Chutneysauce, glasierte Cherrytomaten, Risotto Mango-chutney sauce, tomates cerise glacées, risotto	23.60
Schweinsschnitzel / Escalope de porc ^{1,7,8,9,11,12} Champignonrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln Sauce champignons à la crème, pêche chantilly, nouilles	22.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch / Emincé de porc ^{8,11,12} Champignonrahmsauce, Nudeln / Sauce champignons à la crème, nouilles	21.00

Vom Rind / du boeuf

Rindsfiletmédallions / Médallions de filet de bœuf ^{1,8,9,11,12} Bearnaise-Sauce, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin Sauce béarnaise, garniture de légumes, gratin dauphinois	44.00
Roastbeef nach Englischer Art / Roastbeef à l'anglaise ^{1,8,9,11,12} Ab 15 Personen / à partir de 15 pers. Bearnaise-Sauce, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin Sauce béarnaise, garniture de légumes, gratin dauphinois	36.70
Rindsstroganoff / Stroganoff de bœuf ^{1,4,7,8,9,11,12} Paprikarahmsauce, Reis / Sauce paprika à la crème, Riz	26.70
Suure Mocke "Florida" / Bœuf braisé "Florida" ^{1,4,7,8,9,11,12} Ab 15 Personen / à partir de 15 pers. Kartoffelstock / Purée de pommes de terre	26.70
Roastbeefteller (kalt) / Assiette de Roastbeef (froid) ^{1,7,8} Pommes frites, Tartarsauce / Pommes frites et sauce tartare	24.50
	$\frac{1}{2}$ 21.70

Vom Kalb / du veau

Kalbsmedallions / Médallions de veau ^{12 (Kann 11 enthalten)} Mango-Amaretto Sauce, Pastinaken-Kartoffelstock Sauce mangue-amaretto, purée de pommes de terre au panais	43.60
Kalbssteak / Steak de veau ^{1,7,9,11,12} Orangen-Basilikum Sauce, geschmorte Okraschoten, Pastinaken-Kartoffelstock Sauce orange-basilic, gombos braisés, purée de pommes de terre au panais	34.10
Kalbsschnitzel / Escalope de veau ^{1,7,8,9,11,12} Bernaise-Sauce, Weisse Spargeln (Saison), sautierte neue Kartoffeln Sauce bearnaise, asperges blanches (saison), pommes de terre nouvelles sautées	33.00
Kalbsschnitzel / Escalope de veau ^{1,7,8,9,11,12} Steinpilzrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln / Sauce aux bolets, pêche chantilly, nouilles	30.90
Kalbsrückenbraten in Kokosmilch / Selle de veau rôtie au lait de coco ^{6,12} Grillierte Ananas, Reis mit gerösteten Cashewnüssen / Ananas grillé, riz aux noix de cajou rôties	30.90
Kalbsschnitzel / Escalope de veau ^{1,7,8,9,11,12} Champignonrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln Sauce aux champignons à la crème, nouilles, pêche chantilly	28.20
	$\frac{1}{2}$ 25.50
Kalbspiccata Milanese / Piccata de veau à la milanaise ^{1,7,9,11} Tomatensauce, Spaghetti / Sauce tomate, spaghetti	26.70

Hauptgerichte / Les plats principaux

pro Person
par personne

Gemischtes Fleisch / Viandes mélangées

Rinds, Kalbs & Schweinsfilet / Filet de bœuf, de veau et de porc ^{1,5,8,9,12}	47.20
Je 1 Medaillon ohne Nachservice / 1 médaillon chacun sans service supplémentaire Bearnaise-Sauce, Gemüse garnitur, Pommes Frites Sauce béarnaise, garniture de légumes, pommes frites	
Kalbs- und Schweinsbraten / Rôti de veau et de porc ^{1,4,5,7,9,11,12} Ab 15 Personen / à partir de 15 pers.	32.00
Naturjus, Gemüse garnitur, Röstikroketten / Jus nature, garniture de légumes, croquettes de rösti	
Hausgemachtes Hacksteak / Steak haché maison ^{1,9,11,12}	17.30
Champignonrahmsauce, Kartoffelstock / Sauce aux champignons à la crème, purée de pommes de terre	

Fisch / poisson

Eglifilet gebraten / Filets de perches meunières ^{2,11,12}	30.60
Salzkartoffeln / Pommes de terre nature	
Gebratenes Zanderfilet / Filet de sandre meunière ^{2,5,11,12}	29.50
Broccoli mit Mandeln, Reis / Brocoli aux amandes, riz	
Eglifilets gebacken / Filets de perches frits ^{1,2,11,12}	28.80
Tartarsauce Salzkartoffeln / Sauce tartare, pommes de terre nature	
Tilapia Rückenfilet / Filet de dos de tilapia ^{2,8,9,12}	28.50
Auf einem Gemüsebeet, Weisswein-Kräuter-Rahmsauce, sautierte Kartoffeln Sur un lit de légumes, sauce crème au vin blanc et aux fines herbes, pommes de terre sautées	

Vegetarisch / Végétarien

Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu ^{4,7,8,9}	23.00
<i>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</i>	
Gemüseschnitzel auf Tomatensauce, Nudeln ^{1,4,9,11,12}	21.70
Escalope de légumes sur sauce de tomates, nouilles	
Hausgemachte Pasta / Pâtes faites maison ^{1,9,11}	20.00
Tomatensauce, Basilikum, Wodka / Sauce tomate, basilic, vodka	
Pesto / Pesto	
Grosser Salatteller mit Ei / Grande assiette de salades avec œuf ^{1,4,7,8,9,11,12}	19.40

Beilagen Änderungen / Changements des accompagnements

Mit Gemüse / avec légumes ^{1,5,11,12}	+ 2.50
Mit Kartoffelgratin / avec gratin dauphinois ¹²	+ 2.00
Mit Röstikroketten / avec croquettes de rösti ^{1,11,12}	+ 1.00

Dessert / Desserts

pro Person
par personne

Dessert Büffet / Buffet de desserts ^{1,11,12} (kann 5 enthalten)	22.00
Käseplatte mit Brotauswahl, Waldbeerenquarkschnitte, Charlotte Royale, Karamelköpfl, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeer Glace mit Rahm, Meringuen, je nach Saison Erdbeeren oder Vermicelles Plateau de fromages, choix de pains, tranche de baies des bois au séré, charlotte royale, flan caramel, mousse au chocolat, salade de fruits frais, glace vanille et fraises, chantilly, meringue, selon la saison fraises ou vermicelles	
Dessert Büffet ohne Käseplatte / Buffet de desserts sans plateau de fromages	18.00
Florida Festival / Festival Florida ¹²	11.00
Tropische Sorbet 3 verschiedene und exotische Früchte / Sorbet tropical 3 differents et fruits exotiques	
Lauwarmes Schokoladenküchlein / Petit gâteau au chocolat tiède ^{1,4,5,11,12}	9.90
begleitet von Passionsfruchtmousse / accompagné de sa mousse aux fruits de la passion	
Eisvacherin 3 Glace Sorten nach Wahl / Vacherin glacé 3 sortes de glace au choix ¹²	8.50
Coupe Coco Loco (2 Kugel Glace) / Coupe Coco Loco (2 boules de glace) ¹²	7.30
Kokosglace, frischer Ananas, Jamaica Rum Weinbeeren, Rahm Glace à la noix de cocc, ananas frais, raisins macérés de rhum de la Jamaïque, chantilly	
Coupe Danmark (2 Kugeln Glace) Coupe Danmark (2 boules de glace) ¹²	6.80
Coupe Flamingo (3 kleine Kugeln) / Coupe Flamingo (3 petites boules) ¹²	6.80
Passionsfrucht-Sorbet, Himbeer-Sorbet, Joghurt Glace Nature, Erdbeersauce, Rahm Sorbet aux fruits de la passion, sorbet à la framboise, glace au yaourt nature, sauce aux fraises, chantilly	
Coupe Amazonas (3 kleine Kugeln) / Coupe amazone (3 petites boules) ¹²	6.80
Blutorangen- und Kokosglace, Passionfruchtsorbet, Mangosauce, Rahm Sorbet orange sanguine et noix de coco, sorbet aux fruits de la passion, sauce à la mangue, chantilly	
Lauwarmes Zwetschgenkompott / Compote de pruneaux tièdes (saison) ^{8,12}	6.70
Zimtglace / Glace à la cannelle	
Orangenscheiben mariniert mit Amaretto, Pistazien, Vanilleglace und Rahm ^{5,12}	6.70
Tranches d'orange marinées à l'amaretto, pistaches, glace à la vanille et chantilly	
Coupe Ananas / Coupe Ananas (2 Kugel Glace) (2 boules de glace) ¹²	6.50
Hausgemachte Kokosnussglace, frische Ananas und Rahm Glace de noix de cocos faite maison, ananas frais et chantilly	
Frischer Fruchtsalat / Salade de fruits frais ¹²	6.30
Mit Rahm / et chantilly	+ 1.00
Mit Vanilleglace / et glace à la vanille	+ 1.50
Schokoladenmousse mit Rahm / Mousse au chocolat chantilly ¹²	6.30
Mango Tiramisu im Glas / Tiramisu à la mangue en verre ^{1,11,12}	6.30
Viennetta mit Rahm / Viennetta chantilly ¹²	5.50
Karamelköpfl mit Rahm / Flan caramel chantilly ¹²	5.50
Gemischtes Sorbet mit Früchtégarnitur / Sorbet panaché avec garniture de fruits	5.50
Apfelkuchen / Tarte aux pommes ^{1,5,11,12}	5.30
Mit Rahm / et chantilly	+ 1.00
Mit Vanilleglace / et glace à la vanille	+ 1.50
Mini Desserts / Mini-desserts	
Kokosnuss Panna cotta Himbeersauce / Panna cotta à la noix de coco sauce framboise ¹²	3.20
Toblerone-Mousse mit Rahm / Mousse de la Toblerone et chantilly ^{1,4,5,12}	3.20
Gebrannte Creme mit Rahm / Crème brulée et chantilly ¹²	3.20
Creme Catalan mit Rahm / Crème catalane et chantilly ¹²	3.20

Büffet Vorschläge / Propositions de buffet

Ab 25 Erwachsenen Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet / auf 2 Stunden begrenzt.

A partir de 25 adultes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées / limité à 2 heures.

Der Florida Frühstück Plausch / pro Person / par personne 22.00 **Le petit-déjeuner plaisir du Florida A discrétion** ^{1,5,11,12}

Kaffee / Tee / Schoggi & Ovo / Milch / Orangensaft / Multivitaminsaft / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure / Ruchbrot / Zopf / Gipfeli / Versch. Konfitüren / Honig / Butter / Lätta / Streichkäse / Bircher-müesli / Natur & Frucht Joghurt / Kornflakes / Schoggi-Flakes / Bio Huus Müesli / Fruchtkorb / Kalte Fleischplatte / Käseplatte / 5 min. Ei /

Café / thé / Chocolat & Ovo / lait / jus d'orange / jus multivitamines / eau gazeuse et plate / Pain / tresse / croissants / div. confitures / miel / beurre / lätta / fromage fondu / bircher / yogourts natures et aux fruits / cornflakes / choco flakes / bio muesli maison / corbeille de fruits / assiette de viandes / plateau de fromages / œuf 5 min.

A la carte zum Florida Frühstücks Plausch / En supplément à la carte

1 Spiegelei / Oeuf au plat ¹	1.00
Omelette Natur (2 Eier/oeufs) ¹	4.50
Omelette Natur (3 Eier/oeufs) ¹	5.50
Garnitur nach Wahl / Garniture au choix	1.50
Portion Rösti	6.50
Portion Rösti mit 2 Spiegeleier und Speck / portion rösti, 2 oeufs au plat et lard ^{1,4,11,12}	9.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce / Saucisse à rôtir de porc et sauce aux oignons ^{7,8,9}	10.50

Surf and Turf Menu pro Person / par personne 52.00

Ab 25 Erwachsenen Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet / auf 2 Stunden begrenzt.

A partir de 25 adultes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées / limité à 2 heures.

Ceaser Salat / Salade César ^{1,2,7,8,11}

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen / Crème de courge et ses graines rôties ^{4,7,12}

Büffet ^{2,9,12}

Surf and Turf mit Pangasiusfilet, Spare Ribs, Pouletbrust und Rindssteak, Barbecue-Sauce und Kräuterbutter
Gebratenes Gemüse, Pommes Frites

Buffet

Surf and Turf filet de pangasius, Spare Ribs, suprême de poulet et steak de bœuf, Sauce barbecue et café de paris, légumes rôtis, pommes frites

Coupe Ananas, hausgemachte Kokosnussglace mit frischer Ananas und Rahm ¹²

Coupe ananas, glace à la noix de coco faite maison, ananas frais, chantilly

Buffet Vorschläge / Propositions de buffet

Barbecue Buffet

pro Person / par personne 54.00

Ab 30 Erwachsenen Personen, am See, Wintergarten oder Saal serviert /
es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet.

À partir de 30 adultes, servi au bord du lac, au jardin d'hiver ou dans la salle /
Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées.

Vorspeisen Buffet / Buffet de hors-d'oeuvre ^{8,9,11,12}

Blattsalate, verschiedene Dressings, Karotten-, Gurken-, Randen-, Sellerie-,
Mais- & Tomatensalat, Brotauswahl

Salades vertes accompagnées de sauces différentes, salades de carottes,
concombres, céleri, betteraves, mais et tomates, choix de pains

Hauptgang Buffet / Buffet Plat principal ^{1,4,5,7,8,9,11,12}

Pouletschenkel Steak im Speckmantel, Rindssteak, Spare Ribs,
hausgemachte Kalbs- und Schweinsbratwürste,
Kräuterbutter, Naturjus, Senf, BBQ-Sauce, Seelandgemüse, Pommes Frites und Reis

Steak de cuisse de poulet enlardé, steak de bœuf, Spare Ribs
saucisses à rôtir de porc et de veau faites maison, beurre café de paris, jus nature, moutarde,
sauce BBQ, Garniture de légumes, Pommes frites et riz

Dessert Buffet / Buffet de desserts ^{1,5,11,12}

Schokoladenmousse, Karamelköpfl, frischer Fruchtsalat, Früchtekuchen nach Saison,
Vanille- und Erdbeer Glace mit Rahm, Meringuen

Mousse au chocolat, flan caramel, salade de fruits frais, tarte aux fruits de saison,
glace vanille et fraise, chantilly, meringue

Traditionelles Florida Buffet / Buffet Florida traditionnel

pro Person / par personne 78.00

Ab 30 Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet.

À partir de 30 personnes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées.

Vorspeisen Buffet / Buffet de hors-d'oeuvre ^{1,2,3,5,8,11,12}

Lachs Bellevue, Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Krevettencocktail, Terrine und Pastete mit
Cumberland-Sauce, Bündnerfleisch, Rohschinken, Melonen, div. Salate, verschiedene Brote & Butter

Saumon en bellevue, saumon fumé, truite fumée, cocktail de crevettes, terrines et pâtés,
sauce Cumberland, viande séchée des Grisons, jambon cru, melon, salades diverses,
pains divers et beurre

Hauptgang Buffet / Buffet Plat principal ^{1,4,5,7,8,9,11,12}

Kalbsrücken an Waldpilzrahmsauce, Lammkarreebraten provençale mit Rosmarinjus,
Roastbeef mit Bearnaise-Sauce und Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Reis und Seelandgemüse

Selle de veau, sauce aux champignons des bois à la crème,
carré d'agneau provençale et son jus au romarin, roastbeef, sauce béarnaise et café de paris,
gratin dauphinois, riz et légumes

Dessert Buffet / Buffet de desserts

Käseplatte mit Brotauswahl, Waldbeerenquarkschnitte, Charlotte Royale, Karamelköpfl,
Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeer Glace mit Rahm, Meringuen,
je nach Saison Erdbeeren oder Vermicelles

Plateau de fromages, choix de pains, tranche de baies des bois au séré, charlotte royale, flan caramel,
mousse au chocolat, salade de fruits frais, glace vanille et fraises, chantilly, meringue,
selon saison fraises ou vermicelles

Büffet Vorschläge / Propositions de buffet

3 Länder Büffet / Buffet des 3 pays

pro Person / par personne

61.00

Ab 100 Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet.

À partir de 100 personnes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées.

Büffet Italien / Buffet Italienne

Hausgemachte Antipasti, Salat Büffet mit verschiedenen Dressings, Brotauswahl ^{8,11}

Antipasti fait maison, buffet de salades et différentes sauces, choix de pains

Hausgemachte Pasta an Tomatensauce, Bolognaise, leichte Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen, Pesto ^{1,8,9,11}

Parmesan

Pâtes faites maison à la sauce tomate, bolognaise, sauce à la crème aux lamelles de saumon, pesto

Parmesan

Italienische Käseplatte mit Brotauswahl, Tiramisu, Kokosnuss Panna Cotta mit Himbeersauce ^{1,11,12}

Plats de fromages italiens et choix de pains, tiramisu, panna cotta au coco à la sauce framboise

Büffet Karibik / Buffet caribique

Reissalat mit Krabben, Tomaten-Ananas Salat mit Frühlingszwiebeln an Curry-Mango Sauce, Vegetarische Frühlingsrollen mit Karibischer Chilisauce ^{1,3,4,6,7,11}

Salade de riz et crabes, salade tomates et ananas avec oignons printaniers à la sauce curry et mangue, rouleau de printemps végétarien à la sauce chili caribbean

Fruchtiges Calypso Poulet, Kalbsbraten in Kokosmilch, tropischer frischer Fisch in der Folie mit kleinem Gemüse, exotisches Früchte-Gemüse Curry, Gebratenes Gemüse, Reis ^{2,7,8,9,11,12}

Poulet calypso, Rôti de veau au lait de coco, poisson frais tropical dans l'alu avec petits légumes curry aux fruits et légumes exotiques légumes rôtis, riz

Bananen-Vanille Kuchen, Schokoladenmousse mit Chili, frischer exotischer Fruchtsalat, Passionfrüchtemousse, Rahm ^{1,11,12}

Gâteau aux bananes et vanille, mousse au chocolat au chili, salade de fruits frais exotiques, Mousse aux fruits de la passion, chantilly

Büffet Schweiz / Buffet suisse

Kürbiscremesuppe mit Amaretto, Salat Büffet mit verschiedenen Dressings, Brotauswahl ^{4,7,12}

Potage de courge et amaretto, buffet de salades et différentes sauces, choix de pains

„Suure Mocke“, Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art, Gemüseschnitzel, buntes winterliches Wurzelgemüse, Kartoffelstock ^{1,4,7,8,9,11,12}

„Suure Mocke“, émincé de porc à la mode zurichoise, escalope de légumes, Racines d'hiver colorées, purée de pommes de terre

Apfelkuchen, Vanilleglace, Rahm, gebrannte Creme ^{1,5,11,12}

Gâteau aux pommes, glace à la vanille, chantilly, crème brûlée

Kleine Weinauswahl / Petit choix de vins

WEISSWEIN / VIN BLANC

Schweiz

Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne / Lavaux	75cl	50.00
Pinot Grigio / Andrey SA / Schafis	75cl	44.00
Freisamer / Andrey SA / Schafis	75cl	46.00
Chasselas / Andrey SA / Schafis	75cl	42.00
Epesses / Chasselas / Waadt	50cl	30.00
Schafiser / Chasselas / Andrey SA	50cl	28.00

Italien

Pradalupo / Roero Arneis / Piemont	75cl	42.00
------------------------------------	------	-------

ROSÉ / VIN ROSÉ

Schweiz

Oeil de Perdrix / Waadtland	50cl	25.00
-----------------------------	------	-------

ROTWEIN / VIN ROUGE

Schweiz

Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadt	1.5lt	91.00
Cornalin / Wallis / Réserve des Administrateurs	75cl	53.00
Cuvée du troisième Millénaire		
Merlot, Cabernet Franc & Sauvignon, Syrah, Humagne rouge / Wallis	75cl	53.00
Galotta Cuvée N°03 / Gamay, Angelotta / Waadt	75cl	52.00
Pinot Noir Barrique Réserve / Andrey SA / Schafis	75cl	52.00
Yvorne / Château Maison Blanche / Waadt	75cl	51.00
Gamaret / Andrey SA / Schafis	75cl	49.00
Fläscher / Blauburgunder / Bündner Herrschaft	75cl	48.00
Pinot Noir / Andrey SA / Schafis	75cl	46.00
Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadt	75cl	45.00
Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadt	50cl	30.00
Pinot Noir / Wallis	50cl	28.00

Österreich

Zweigelt / Weinviertel	75cl	45.00
------------------------	------	-------

Frankreich

Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru / Pinot Noir / Côte de Nuits	75cl	85.00
Santenay Beauregard 1 ^{er} Cru / Pinot Noir / Côte de Beaune	75cl	58.00
Château de la Chaize / Gamay / Beaujolais	75cl	42.00

Italien

I Vercesi / Primitivo di Manduria / Apulien	1.5lt	97.00
Amarone della Valpolicella / Giordano / Veneto	75cl	63.00
Pelassa / Barbera, Nebbiolo / Piemont	75cl	51.00
Scaia Paradiso / Cabernet Sauvignon / Tenuta Sant'Antonio	75cl	51.00
TorCalvano Vino nobile de Montepulciano	75cl	49.00
I Vercesi / Primitivo di Manduria / Apulien	75cl	48.00
Corash di Sardegna / Cannonau / Sardinien	75cl	45.00
Gran Sasso / Sangiovese / Apulien	75cl	43.00
Masso Antico / Primitivo / Apulien	75cl	43.00

Spanien

Egomei / Tempranillo, Grenache / Rioja	75cl	54.00
Campillo / Tempranillo / Reserva Rioja	75cl	46.00
Casa lo alto / Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon / Crianza / Valencia	75cl	44.00
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon / Valencia	75cl	42.00

CHAMPAGNER / PROSECCO / MOSCATO D'ASTI

Moët & Chandon Brut Impérial rosé	75cl	120.00
Moët & Chandon Brut Impérial	75cl	100.00
Moët & Chandon Brut Impérial	37.5cl	56.00
Prosecco Brut / Il Ponte	75cl	45.00
Prosecco Rose / Bacio della Luna	75cl	45.00
Moscato d'Asti / Balbi Soprani	75cl	41.00

Vertragsbestimmungen / Conditions générales

Menüwahl

Menüauswahl ist für Bankette ab 10 Personen bestimmt. Beschränken Sie sich auf ein Menü. Bitte informieren Sie uns über Vegetarische oder Vegane Bedürfnisse sowie Unverträglichkeiten, wir sind sehr flexibel und können Ihre Wünsche berücksichtigen. Für Kinder empfehlen wir Ihnen halbe Portionen oder an Ort und Stelle aus unserer Kinderkarte auszuwählen.

Choix du menu

Le choix du menu est proposé pour les banquets de 10 personnes et plus. Limitez-vous à un seul menu. S'il vous plaît, veuillez nous informer s'il y a des végétariens, végétaliens ou des incompatibilités, nous sommes très flexibles et nous pouvons prendre en compte vos souhaits. Pour les enfants, nous vous recommandons de choisir des demi-portions ou sur place dans notre menu pour enfants.

Annulation

Annulationen für Bankette über 10 Personen müssen in jedem Fall schriftlich getätigt werden und werden von uns umgehend rückbestätigt. Mündliche Annulationen sind ungültig. Im Falle einer Annulation bis 7 Tage vor dem Anlass, entstehen für den Veranstalter keine Kosten. Als Entschädigung für entstandene Umtriebe bei Annulation bis 3 Tage vor dem Anlass, werden 30% verrechnet. Bei Nichterscheinen werden 100% in Rechnung gestellt.

Annulation

Les annulations pour les banquets de plus de 10 personnes doivent être faites par écrit et seront immédiatement confirmées de notre part. Les annulations verbales ne sont pas valides. En cas d'annulation jusqu'à 7 jours avant l'événement, l'organisateur ne sera pas facturé. En cas d'annulation jusqu'à 3 jours avant l'événement, 30% sera facturé. En cas de non-présentation, 100% sera facturé.

Personenanzahl

Bitte melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenanzahl frühzeitig. Informieren Sie uns spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass über die genaue Personenanzahl. Die genaue Anzahl ist für uns verbindlich und wird Ihnen als mindestens bestellte Personenzahl verrechnet, auch wenn weniger Personen teilnehmen. Bei einer höheren Teilnehmerzahl gilt die effektive Anzahl der teilnehmenden Personen.

Nombre des personnes

Veuillez nous informer en temps utile de toute modification du nombre de personnes. Veuillez nous informer du nombre exact de personnes au moins deux jours avant votre séjour. Le nombre exact nous engage et vous sera facturé comme le nombre minimum de personnes commandées, même si moins de personnes participent. Dans le cas d'un nombre de participants supérieur, le nombre effectif de participants est appliqué.

Bankette und Grillpartys am Waldsee

Bankette und Grillpartys mit Tellerservice oder Büffet servieren wir Ihnen am Waldsee ab 30 Erwachsenen Personen.

Banquets et fêtes au lac forestier

Des banquets et des grillades sur assiettes ou buffet sont servis au lac forestier à partir de 30 adultes.

Polsterstühle für den Wintergarten

Gerne tauschen wir Ihnen die Plastik Stühle vom Wintergarten gegen Polsterstühle aus. Dafür verrechnen wir Ihnen pro Person einen Betrag von CHF 3.00.

Chaises tapissées pour le jardin d'hiver

Nous échangeons volontiers les chaises en plastique du jardin d'hiver contre des chaises tapissées. Nous vous facturerons un montant de CHF 3.00 par personne.

Ihr Menü als Büffet

Büffets servieren wir Ihnen ab 25 Erwachsenen. Das Frühstücksbüffet oder den Brunch können Sie zwei Stunden lang geniessen.

Votre menu en buffet

Nous servons des buffets à partir de 25 adultes. Vous pouvez profiter du buffet du petit déjeuner ou du brunch pendant deux heures.

Zapfengeld für mitgebrachte Flaschen

Wein & Prosecco: CHF 35.00 pro Flasche / Champagner: CHF 40.00 pro Flasche

Droit de bouchon pour les bouteilles apportées

Vin & Prosecco: CHF 35.00 par bouteille / Champagner: CHF 40.00 par bouteille

Eine Torte mitbringen

Gerne können Sie eine Torte mitbringen. Wir präsentieren sie Ihnen, schneiden sie am Tisch und servieren sie Ihnen gerne. Für den Service, das Geschirr und den dafür anfallenden Reinigungsaufwand verrechnen wir Ihnen CHF 2.50 pro Person.

Apporter une tourte

Vous pouvez apporter une tourte. Nous vous la présentons, et la découpons à la table avec plaisir. Nous vous facturons CHF 2.50 par personne pour le service, la vaisselle et le nettoyage.

Verlängerung

Für die Zeit nach den offiziellen Öffnungszeiten berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von CHF 65.00 pro ½ Stunde / CHF 130.00 pro Stunde. Diese Verlängerungen müssen vor dem Anlass angemeldet werden. (Sonntag bis Donnerstag ab 23:00 Uhr / Freitag und Samstag ab 00:00 Uhr)

Le prolongement

Pour le prolongement après les heures d'ouverture, nous vous facturerons CHF 65.00 par ½ heure / CHF 130.00 par heure. Le prolongement doit être communiqué avant la manifestation. (Dimanche jusqu'à jeudi à partir de 23.00h / vendredi et samedi à partir de 00.00h)

Zahlungsbedingungen

Bei Veranstaltungen wird eine Anzahlung individuell vereinbart. Der Restbetrag kann vor Ort in Bar, Maestro (EC-Direkt) oder Postcard beglichen werden. Wir akzeptieren 50% WIR auf Konsumationen, bis zu einem maximalen Betrag von CHF 2'000.00.

Conditions de paiement

Pour les manifestations, un acompte sera convenu individuellement. Le solde peut être payé sur place en cash, Maestro (EC-Direct) ou Postcard. Nous acceptons 50% WIR sur les consommations, jusqu'à un montant maximum de CHF 2'000.00.

Allgemein

Unsere Preise verstehen sich immer inklusive der MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Informations générales

Nos prix indiqués incluent toujours la TVA. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Catering Service

Stundenansätze pro Person. Es werden die effektiven Arbeitsstunden verrechnet, inklusive Transport, Auf- & Abbau.

Tarifs horaires par personne. Les heures de travail effectives seront facturées, y compris le transport, le montage et le démontage.

Chef de Service / Küchenchef / Chef de service / chef cuisinier **85.00**

Servicemitarbeiter / Köche / Employé service / cuisinier **75.00**

Hilfsmitarbeiter / assistante **50.00**

Transport / transport

Transportkosten / frais de transport **30.00**

Pro gefahrenen Kilometer / par kilomètre **1.00**

Mobilier & Material Miete / Location de mobilier et de matériel

Plastikstühle / chaises plastique **3.00**

Holzbänke 5 Personen (ohne Kissen) / bancs en bois 5 personnes (sans coussins) **5.00**

4 er Tische / table à 4 personnes **10.00**

2er Tische / table à 2 personnes **5.00**

Holztische für 10 Personen / tables en bois pour 10 personnes **8.00**

Tischwäsche, Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser und Kleinmaterial pro Person **6.00**

Linge de table, serviettes, couverts, porcelaine, verres et petit matériel par personne