

# 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 CHF 16.50

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

### Karibik Aperó

pro Person / par personne CHF 19.50

#### 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 Riesenkrevetete mit karibischer Chilisauce, eine kalte Karotten-Mango Suppe, eine frittierte Banane im Kokosmantel und 20 gr. hausgemachte Kochbananen Chips. <sup>1,3,5,7,9,11,12</sup>

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 CHF 38.00

## 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 <sup>1,4,7,9,11,12</sup>  
Filet de bœuf (tiède) et jus de truffe sur purée d'aubergines

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

Hausgeräucherte Gin-Lachs Rose auf eingelegter Zitronen-Mango Mayo <sup>1,2,7</sup>  
Rose de saumon fumé au gin sur mayonnaise de citron-mangue

Riesenscrevetten im Speckmantel grilliert <sup>2,3</sup>  
Crevettes géantes grillées enlardées

Oktopus galizische Art <sup>2,3</sup>  
Octopus à la mode galicienne

Hausgemachter Mini Florida Burger <sup>1,6,7,11</sup>  
Mini Florida Burger fait maison

Krevettencocktail auf Ananassalat <sup>1,3,7</sup>  
Cocktail de crevettes sur salade d'ananas

Roastbeefröllchen mit Tartaresauce gefüllt <sup>1,7,8</sup>  
Rouleaux de roastbeef farcis à la sauce tartare

Belegte Brötchen mit Tatar <sup>1,2,7,8,9,11,12</sup>  
Canapé de bœuf tartare

Schweizer Camembert mit Feigensenf auf knusprigem Ruchbrot <sup>8,11,12</sup>  
Camembert suisse et moutarde de figues sur pain croustillant

Lammfilet (lauwarm) auf Ruccola im Parmesankörbchen <sup>1,8,12</sup>  
Filet d'agneau (tiède) sur ruccola dans une corbeille de parmesan

Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum <sup>8,12</sup>  
Brochette de tomates et mozzarella au basilic

Melone mit Rohschinken  
Melon et jambon cru

Kalte Karotten-Mango Suppe im Glas <sup>1,7,9,11,12</sup>  
Potage froid de carottes-mangues en verre

Vegetarische mini Frühlingsrolle mit karibischem Chilidip <sup>1,2,3,4,6,7,11</sup>  
Mini rouleau de printemps végétarien avec sauce chili caribbean

Tobleronemousse mit Himbeeren <sup>1,4,5,12</sup>  
Mousse au toberone et framboises

Erdbeere oder Banane (je nach Saison) im Schokoladenmantel am Stiel <sup>4 (kann 12 enthalten)</sup>  
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 <sup>6,11,12</sup>	CHF	3.80
½	Kilo	Blätterteiggebäck für 10-15 Personen / Feuilletés pour 10-15 personnes <sup>1,5,7,11</sup>	CHF	26.00
½	Kilo	Hausgemachter Speckzopf gewürfelt für 10-15 Personen <sup>1,11,12</sup>	CHF	19.00
½	kilo	Tresse au lard faite maison quadrillée pour 10-15 personnes		
100	Gr.	Gemüsestäbchen mit Knoblauch-, Sambal- & Currysauce <sup>1,7</sup> Légumes crus et sauces au curry, à l'ail et sambal	CHF	3.00
1	Stk	Belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie oder Thon <sup>1,2,7,9,11</sup>	CHF	4.50
½	pce	Canapés au jambon, salami, fromage, œuf, céleri ou thon	CHF	2.50
¼	Stk.		CHF	1.70
1	Stk.	Belegte Brötchen mit Roastbeef, Rindstatar, geräuchertes Forellenmousse oder Rauchlachs <sup>1,2,7,8,9,11,12</sup>	CHF	5.50
½	pce	Canapés au roastbeef, tatar de bœuf, mousse de truite fumée ou saumon fumé	CHF	3.00
¼	Stk.		CHF	2.00
1	Port.	Mediterrane Tapa mit Chorizo, schwarzen marinierten Oliven und Manchego <sup>1,8,12</sup>	CHF	9.00
1	port.	Tapas méditerranés avec chorizo, olives noires marinées et Manchego		
1	Stk.	Roastbeefröllchen gefüllt mit Tartarsauce <sup>1,2,7,8</sup>	CHF	2.20
1	pce	Rouleaux de Roastbeef farcis à la sauce tartare		
½	Stk.	Laugenbrötchen mit Rauchlachs & Meerrettichschaum <sup>8,11,12</sup>	CHF	6.00
½	pce	Délice au saumon fumé & raifort chantilly		
1	Stk.	Löffelhappen aus Mango, Ananas, Kiwi, pikant gewürzt <sup>8</sup>	CHF	1.50
1	pce	Cuillère apéro mangue, ananas, kiwi, assaisonnée piquante		
1	Stk.	½ Schnitz Melone mit Rohschinken	CHF	2.20
1	pce	½ tranche de melon et jambon cru		
1	Stk.	Greizerkäse - Würfel mit Traube <sup>8,12</sup>	CHF	1.50
1	pce	Dés de gruyères accompagnés de raisin		
1	Stk.	Bruschetta mit Basilikum und Tomaten <sup>8,11</sup>	CHF	2.00
1	pce	Bruschetta basilic et tomates		
1	Stk.	Hausgeräucherte Gin-Lachs Rose auf eingelegter Zitronen-Mango Mayo <sup>1,2,7</sup>	CHF	3.50
1	pce	Rose de saumon fumé au gin sur mayonnaise de citron-mangue		
1	Port.	Oktopus galizische Art für 4 Personen <sup>1,2,3,7</sup>	CHF	9.00
1	port.	Octopus à la mode galicienne pour 4 personnes		
1	Stk.	Krevettencocktail auf Ananas <sup>1,3,7</sup>	CHF	3.00
1	pce	Cocktail de crevettes sur ananas		
1	Stk.	Schweizer Camembert mit Feigensenf auf kleinem Knusperbrot <sup>7,8,11,12</sup>	CHF	3.00
1	pce	Camembert suisse et moutarde de figues sur un petit pain croustillant		
1	Stk.	Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum <sup>8,12</sup>	CHF	2.00
1	pce	Brochette de tomates et mozzarella au basilic		
1	Stk.	Kalte Karotten-Mango Suppe im Glas <sup>1,7,9,11,12</sup>	CHF	2.00
1	pce	Potage froid de carottes-mangues en verre		

### Fleischteller Florida / Assiette de viande Florida

1	Platte	Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Bauernwurst	CHF	18.00
1	plat	Jambon cru, viande des Grisons, jambon, salami, saucisse paysanne		

### Bierbrauerteller / Assiette brasserie

1	Platte	Bündnerfleisch, Salami, Hobelkäse	CHF	18.00
1	plat	Viande des Grisons, salami, copeaux de fromage		
Pro	Rolle	Hobelkäse / par rebibes de fromage <sup>12</sup>	CHF	1.00

## Warmes Büffet / Buffet chaud

1	Stk.	Schinkengipfeli <sup>1,7,11,12</sup>	CHF	2.00
1	pce	Croissant au jambon		
1	Stk.	Käseküchlein <sup>1,4,11,12</sup>	CHF	4.00
1	pce	Ramequin au fromage		
1	Stk.	Vegetarische mini Frühlingsrolle mit karibischem Chilidip <sup>6,11</sup> (kann 3 enthalten)	CHF	2.00
1	pce	Mini rouleau de printemps végétarien et sauce chili caribbean		
1	Stk.	50gr. Mini Tandoori Pouletspiesschen mit Tandoori Dipp-Sauce <sup>1,5,7</sup>	CHF	3.00
1	pce	50gr. mini-brochettes de poulet tandoori et sauce tandoori		
1	Stk.	50gr. Mini-Rindfleischspiesschen mit Sambal Dip <sup>1,7</sup>	CHF	4.00
1	pce	50gr. mini-brochettes de boeuf et dip de sambal		
1	Stk.	Chipolata Kalb oder Schwein <sup>7,11,12</sup>	CHF	1.50
1	pce	Chipolata de veau ou de porc		
100	Gr.	Fleischkugeln mit pikanter Tomaten Salsa <sup>8,11</sup>	CHF	3.50
100	gr.	Boulettes de viande et sauce tomate relevée		
1	Stk.	Panierte Riesenkrevette mit Sambal und Knoblauchsauce <sup>1,3,7,11</sup>	CHF	3.20
1	pce	Crevette géante panée et sauce sambal et ail		
100	Gr.	Panierte Champignonköpfler mit Tartarsauce <sup>1,8,11</sup>	CHF	4.00
100	gr.	Champignons de Paris panés et sauce tartare		
1	Stk.	Rindsfilet (lauwarm) mit Trüffel Jus auf Auberginenpüree <sup>1,4,7,9,11,12</sup>	CHF	4.50
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 <sup>12</sup>	CHF	4.00
1	pce	Sûprême de poulet enlardé farci au mix de ricotta sur salade de pommes		
1	Stk.	Riesencrevetten im Speckmantel grilliert <sup>2,3</sup>	CHF	3.20
1	pce	Crevettes géantes grillées enlardées		
1	Stk.	Hausgemachter Mini Florida Burger mit Tomaten und Eisbergsalat <sup>1,6,7,11</sup>	CHF	4.00
1	pce	Mini Florida Burger fait maison et tomates, salade iceberg		
1	Stk.	Lammfilet (lauwarm) auf Ruccola im Parmesankörbchen <sup>1,8,12</sup>	CHF	4.00
1	pce	Filet d'agneau (tiède) sur ruccola dans une corbeille de parmesan		

## Pizzen geschnitten

Rote Pizza:	Champignons und Schinken <sup>11</sup>	CHF	20.00
Pizza rouge:	Champignons et jambon		
Rote Pizza:	Rote Zwiebeln, Kapern, Meeresfrüchte, Krevetten <sup>3,11</sup>	CHF	27.00
Pizza rouge:	Oignons rouges, câpres, fruits de mer et crevettes		
Rote Pizza:	Verschiedene Gemüse, Champignons und Cherry-Tomaten (Vegi) <sup>11</sup>	CHF	22.00
Pizza rouge:	Divers légumes, champignons et tomates cerises (végétarien)		
Braune Pizza:	Scharfe Salami, Speck, Mais und schwarze Oliven <sup>11,12</sup>	CHF	22.00
Pizza brune:	Salami piquant, lard, maïs et olives noires		
Gelbe Pizza:	Poulet, Ananas, Rosa Pfeffer, Schinken und Champignons <sup>11</sup>	CHF	22.00
Pizza jaune:	Poulet, ananas, poivre rose, jambon et champignons		
Weisse Pizza:	Rote Zwiebeln, Kapern und Rauchlachs <sup>2,11,12</sup>	CHF	27.00
Pizza blanche:	Oignons rouges, câpres et saumon fumé		
Weisse Pizza:	Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto, Spinat und Ruccola (Vegi) <sup>1,11,12</sup>	CHF	22.00
Pizza blanche:	Tomates cerises, basilic-pesto, épinards et roquette (végétarien)		

## Desserts

1	Stk.	Bunte saisonale Waldbeeren-Schnitte / pce Tranche de baies des bois saisonale	CHF	2.50
1	Port.	Frischer Fruchtsalat / Salade de fruits frais	CHF	2.50
1	Port.	Schokoladenmousse mit Rahm / Mousse au chocolat et chantilly <sup>1,11,12</sup>	CHF	2.50

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
<b>Grüner Salat / Salade Verte</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>		CHF 6.40
	Mini	CHF 5.40
<b>Gemischter Salat / Salade mêlée</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>		CHF 7.60
	Mini	CHF 6.50
<b>Saisonsalat / Salade de saison</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12 (je nach Saison 5+6)</sup>		CHF 7.00
	Mini	CHF 6.00
<b>Nüsslersalat mit gehacktem Ei / Salade de doucette mimosa (Saison)</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>		CHF 9.00
	Mini	CHF 7.70
<b>Nüsslersalat mit lauwarmen Champignons (Saison)</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>		CHF 9.50
<b>Salade de doucette aux champignons tièdes (saison)</b>	Mini	CHF 8.10
<b>Pink Flamingo Salat / Salade flamants roses</b> <sup>1,5,8</sup>		CHF 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	CHF 7.30
<b>Mango-Büffelmozzarella Salat / Salade de mangue et mozzarella de Buffle</b> <sup>8,12</sup>		CHF 12.00
mit Chili-Vinaigrette und frischem Basilikum / vinaigrette au chili et basilic frais	Mini	CHF 10.20
<b>Chef Salat / Salade du chef</b> <sup>1,5,12</sup>		CHF 8.40
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	CHF 7.20
<b>Cesar Salat / Salade César</b> <sup>1,2,7,8,11</sup>		CHF 7.60
Eisbergsalat mit Parmesansplitter, Knoblauchdressing und Brotcroutons Salade iceberg, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'ail et croûtons de pain	Mini	CHF 6.50

## Suppen / Potages

<b>Bouillon mit Gemüsestreifen / Bouillon julienne de légumes</b> <sup>4,7</sup>	CHF	5.50
<b>Bouillon mit Pfannkuchenstreifen / Bouillon Célestine</b> <sup>1,4,7,11,12</sup>	CHF	5.50
<b>Bouillon Royale (Eierstich) / Bouillon royale</b> <sup>1,4,7,12</sup>	CHF	6.00
<b>Tomatencremesuppe / Crème de tomate</b> <sup>4,7,12</sup>	CHF	7.20
<b>Tomatencremesuppe / Crème de tomate</b> <sup>1,4,7,12</sup> mit Gin / au Gin	CHF	7.70
<b>Kürbiscremesuppe / Crème de courge</b> <sup>4,7,12</sup> mit gerösteten Kürbiskernen / aux graines de courges grillées	CHF	7.20
<b>Kürbiscremesuppe / Crème de courge</b> <sup>4,7,12</sup> mit gerösteten Kürbiskernen und Amaretto / aux graines de courges grillées et amaretto	CHF	7.70
<b>Broccolicremesuppe / Crème de brocoli</b> <sup>4,7,12</sup> mit Mandeln / aux amandes	CHF	7.20
<b>Karotten-Orangencremesuppe / Crème de carottes et d'orange</b> <sup>4,7,12</sup>	CHF	7.20
<b>Kalte Melone-Tomatensuppe / Potage melon-tomates froid</b> <sup>4,7,12</sup> mit gerösteten Pinienkernen und Mozzarellawürfel / aux pignons rôtis et dés de mozzarella	CHF	7.20
<b>Pikante Gazpacho kalt serviert / Gazpacho assaisonné piquant servi froid</b> <sup>2,4,7,11</sup>	CHF	7.20

## Vorspeisen / Entrées

		pro Person par personne
<b>Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumée</b> <sup>2,8,11,12</sup> Meerrettichschaum, Toast und Butter / Mousse de raifort, toast et beurre		CHF 12.00
<b>Krevettencocktail / Cocktail de crevettes</b> <sup>1,3,7,9,11,12</sup> Toast und Butter / Toast et beurre		CHF 12.00
<b>Rauchlachs / Saumon fumé</b> <sup>2,8,11,12</sup> Meerrettichschaum, Toast und Butter / Mousse de raifort, toast et beurre		CHF 15.20
<b>Eglifilet in Butter gebraten / Filets de perches meunières</b> <sup>2,11,12</sup> Salzkartoffeln / Pommes de terre nature	5 Stk. 3 Stk.	CHF 22.00 CHF 17.00
<b>Eglifilet gebacken / Filets de perches frits</b> <sup>1,2,11,12</sup> Tartarsauce, Salzkartoffeln / Sauce tatare, pommes de terre nature	5 Stk. 3 Stk.	CHF 20.00 CHF 15.00
<b>Hausgemachte Breite Nudeln (Orange-Chili) / Nouilles larges faites maison (Orange-Chili)</b> <sup>12,11,12</sup> an leichter Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen / sauce à la crème légère et lamelles de saumon fumé		CHF 15.20

## Menü Chinoise

		CHF 48.00
<b>Gemischter Salat</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> * * *	<b>Salade mêlée</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> * * *	
Fondue chinoise oder Fondue vigneron à discrétion <sup>1,4,7,8,9</sup> Reichhaltiges Angebot an verschiedenen Saucen <sup>(Sambalsauce 2,3,4,6,11)</sup> Silberzwiebeln, Cornichons, Pfirsich, Ananas und Birnen Pommes Frites und Reis * * *	Fondue chinoise ou Fondue vigneronne à discrétion <sup>1,4,7,8,9</sup> Accompagnée d'un grand choix de sauces <sup>(sauce sambal 2,3,4,6,11)</sup> Oignons blancs, cornichons, pêches, ananas et poires Pommes frites et riz * * *	
Viennetta mit Rahm <sup>12</sup>	Viennetta chantilly <sup>12</sup>	

## Hauptgerichte / Les plats principaux

### Vom Geflügel / de la volaille

<b>Pouletbrust / Suprême de poulet</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> Orangensauce, Gemüse garnitur, Reis / Sauce à l'orange, garniture de légumes, riz	CHF 21.00
<b>Poulet gebraten mit Rosmarin / Poulet rôti au romarin</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> Naturjus, Pommes Frites / Jus nature, Pommes frites	CHF 19.50
<b>Truthahnbrust / Suprême de dinde</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella im Speckmantel, Balsamicojus, Risotto mit Parmesan Farci aux épinards en branches, et mozzarella, enlardé, jus balsamique, risotto et parmesan	CHF 23.50
<b>Fruchtiges Calypso Poulet / Poulet calypso fruité</b> <sup>8,11,12</sup> Gemüse, Kräuterris / Légumes, riz aux herbes	CHF 21.50
<b>Tandoori Pouletspießchen / Brochettes de poulet tandoori</b> <sup>1,5,7,12</sup> Auf seiner Sauce, Safranrisotto / Sur sa sauce, risotto au safran	CHF 21.00
<b>Geschnetzeltes Pouletfleisch / Emincé de poulet</b> <sup>8,11,12</sup> Kräuterrahmsauce, Reis / Sauce à la crème aux fines herbes, riz	CHF 20.50
<b>1 Pastetli gefüllt / 1 Vol au vent farci</b> <sup>8,11,12 (kann 6 enthalten)</sup> Champignons und Geflügel, Reis, Karotten / Champignons, poulet, riz et carottes	CHF 20.50
<b>Pouletflügeli Florida / Ailerons de poulet Florida</b> <sup>11</sup> Pommes Frites / Pommes frites	CHF 15.80 ½ CHF 13.50

## Hauptgerichte / Les plats principaux

pro Person  
par personne

### Vom Schwein / du porc

<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch / Emincé de porc</b> <sup>8,11,12</sup> Champignonrahmsauce, Nudeln / Sauce champignons à la crème, nouilles	CHF 20.00
<b>Paniertes Schweinsschnitzel / Escalope de porc panée</b> <sup>1,5,11,12</sup> Gemüse garnitur, Pommes Frites / Garniture de légumes, pommes frites	CHF 22.50
<b>Schweinsbraten "Dentenberg" gefüllt mit Zwetschgen</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> <b>Rôti de porc "Dentenberg" farci aux prunes</b> Naturjus, Gemüse garnitur, Röstikroketten / Jus nature, garniture de légumes, croquettes de rösti	CHF 26.50
<b>Schweinsschnitzel / Escalope de porc</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup> Champignonrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln Sauce champignons à la crème, pêche chantilly, nouilles	CHF 21.00
<b>Schweinsfilet / Filet de porc</b> <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup> Waldpilzrahmsauce, Nudeln / Sauce aux champignons des bois, nouilles	CHF 32.50
<b>Schweinsschnitzel / Escalope de porc</b> <sup>1,12</sup> Mango-Chutneysauce, glasierte Cherrytomaten, Risotto Mango-chutney sauce, tomates cerise glacées, risotto	CHF 22.50
<b>Warme Buurehamme / Jambon tiède</b> <sup>1,7,8</sup> Hausgemachter Kartoffelsalat und Senf / Salade de pommes de terre faite maison et moutarde	CHF 24.00

### Vom Rind / du boeuf

<b>Rindsstroganoff / Stroganoff de bœuf</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> Paprikarahmsauce, Reis / Sauce paprika à la crème, Riz	CHF 25.50
<b>Roastbeef nach Englischer Art / Roastbeef à l'anglaise</b> <sup>1,8,9,11,12</sup> Bearnaise-Sauce, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin Sauce béarnaise, garniture de légumes, gratin dauphinois	CHF 35.00
<b>Rindsfiletmédallions / Médallions de filet de bœuf</b> <sup>1,8,9,11,12</sup> Bearnaise-Sauce, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin Sauce béarnaise, garniture de légumes, gratin dauphinois	CHF 42.00
<b>Suure Mocke "Florida" / Bœuf braisé "Florida"</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> Kartoffelstock / Purée de pommes de terre	CHF 27.50
<b>Roastbeefteller (kalt) / Assiette de Roastbeef (froid)</b> <sup>1,7,8</sup> Pommes frites, Tartarsauce / Pommes frites et sauce tartare	CHF 23.00 CHF 19.60

### Vom Kalb / du veau

<b>Kalbsschnitzel / Escalope de veau</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup> Champignonrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln Sauce aux champignons à la crème, nouilles, pêche chantilly	CHF 27.50 CHF 23.00
<b>Kalbpiccata Milanese / Piccata de veau à la milanaise</b> <sup>1,7,9,11</sup> Tomatensauce, Spaghetti / Sauce tomate, spaghetti	CHF 25.50
<b>Kalbsschnitzel / Escalope de veau</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup> Steinpilzrahmsauce, Pfirsich mit Rahm, Nudeln / Sauce aux bolets, pêche chantilly, nouilles	CHF 29.50
<b>Kalbsschnitzel / Escalope de veau</b> <sup>1,7,8,9,11,12</sup> Bearnaise-Sauce, Weisse Spargeln (Saison), sautierte neue Kartoffeln Sauce bearnaise, asperges blanches (saison), pommes de terre nouvelles sautées	CHF 31.50
<b>Kalbssteak / Steak de veau</b> <sup>1,7,9,11,12</sup> Orangen-Basilikum Sauce, geschmorte Okraschoten, Pastinaken-Kartoffelstock Sauce orange-basilic, gombos braisés, purée de pommes de terre au panais	CHF 32.50
<b>Kalbrückenbraten in Kokosmilch / Selle de veau rôtie au lait de coco</b> <sup>6,12</sup> Grillierte Ananas, Reis mit gerösteten Cashewnüssen / Ananas grillé, riz aux noix de cajou rôties	CHF 29.50
<b>Kalbsmedallions / Médallions de veau</b> <sup>12 (Kann 11 enthalten)</sup> Mango-Amaretto Sauce, Pastinaken-Kartoffelstock Sauce mangue-amaretto, purée de pommes de terre au panais	CHF 41.50

## Hauptgerichte / Les plats principaux

pro Person  
par personne

### Gemischtes Fleisch / Viandes mélangées

<b>Hausgemachtes Hacksteak / Steak haché maison</b> <sup>1,9,11,12</sup> Champignonrahmsauce, Kartoffelstock / Sauce aux champignons à la crème, purée de pommes de terre	CHF 16.50
<b>Kalbs- und Schweinsbraten / Rôti de veau et de porc</b> <sup>1,4,5,7,9,11,12</sup> Naturjus, Gemüse garnitur, Röstikroketten / Jus nature, garniture de légumes, croquettes de rösti	CHF 30.50
<b>Rinds, Kalbs &amp; Schweinsfilet / Filet de bœuf, de veau et de porc</b> <sup>1,5,8,9,12</sup> Je 1 Medaillon ohne Nachservice / 1 médaillon chacun sans service supplémentaire Bearnaise-Sauce, Gemüse garnitur, Pommes Frites Sauce béarnaise, garniture de légumes, pommes frites	CHF 45.00

### Fisch / poisson

<b>Eglifilets gebacken / Filets de perches frits</b> <sup>1,2,11,12</sup> Tartarsauce Salzkartoffeln / Sauce tartare, pommes de terre nature	CHF 27.50
<b>Eglifilet gebraten / Filets de perches meunières</b> <sup>2,11,12</sup> Salzkartoffeln / Pommes de terre nature	CHF 29.50
<b>Gebratenes Zanderfilet / Filet de sandre meunière</b> <sup>2,5,11,12</sup> Broccoli mit Mandeln, Reis / Brocoli aux amandes, riz	CHF 28.50
<b>Tilapia Rückenfilet / Filet de dos de tilapia</b> <sup>2,8,9,12</sup> 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	CHF 29.50

### Vegetarisch / Végétarien

<b>Grosser Salatteller mit Ei / Grande assiette de salades avec œuf</b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	CHF 20.00
<b>Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu</b> <sup>4,7,8,9</sup> <i>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</i>	CHF 21.50
<b>Gemüseschnitzel auf Tomatensauce, Nudeln</b> <sup>1,4,9,11,12</sup> Escalope de légumes sur sauce de tomates, nouilles	CHF 21.00
<b>Hausgemachte Pasta / Pâtes faites maison</b> <sup>1,9,11</sup> Tomatensauce, Basilikum, Wodka / Sauce tomate, basilic, vodka	CHF 19.00
Pesto / Pesto	CHF 18.00

### Beilagen Änderungen / Changements des accompagnements

<b>Mit Röstikroketten / avec croquettes de rösti</b> <sup>1,11,12</sup>	CHF + 1.00
<b>Mit Kartoffelgratin / avec gratin dauphinois</b> <sup>12</sup>	CHF + 1.00
<b>Mit Gemüse / avec légumes</b> <sup>1,5,11,12</sup>	CHF + 2.50

	pro Person par personne
<b><u>Dessert / Desserts</u></b>	
<b>Viennetta mit Rahm / Viennetta chantilly</b> <sup>12</sup>	CHF 5.20
<b>Karamelköppli mit Rahm / Flan caramel chantilly</b> <sup>12</sup>	CHF 5.20
<b>Gemischtes Sorbet mit Früchtégarnitur / Sorbet panaché avec garniture de fruits</b>	CHF 5.20
<b>Schokoladenmousse mit Rahm / Mousse au chocolat chantilly</b> <sup>12</sup>	CHF 6.00
<b>Coupe Danmark</b> (2 Kugeln Glace) <b>Coupe Danmark</b> (2 boules de glace) <sup>12</sup>	CHF 6.50
<b>Coupe Flamingo</b> (3 kleine Kugeln) / <b>Coupe Flamingo</b> (3 petites boules) <sup>12</sup> 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	CHF 6.50
<b>Coupe Amazonas</b> (3 kleine Kugeln) / <b>Coupe amazone</b> (3 petites boules) <sup>12</sup> Bananen- und Kokosglace, Passionfruchtsorbet, Mangosauce, Rahm Glace à la banane et noix de coco, sorbet aux fruits de la passion, sauce à la mangue, chantilly	CHF 6.50
<b>Coupe Ananas / Coupe Ananas</b> (2 Kugel Glace) (2 boules de glace) <sup>12</sup> Hausgemachte Kokosnussglace, frische Ananas und Rahm Glace de noix de cocos faite maison, ananas frais et chantilly	CHF 6.20
<b>Frischer Fruchtsalat / Salade de fruits frais</b> <sup>12</sup>	CHF 6.00
<b>Mit Rahm / et chantilly</b>	CHF + 1.00
<b>Mit Vanilleglace / et glace à la vanille</b>	CHF + 1.50
<b>Apfelkuchen / Tarte aux pommes</b> <sup>1,5,11,12</sup>	CHF 5.00
<b>Mit Rahm / et chantilly</b>	CHF + 1.00
<b>Mit Vanilleglace / et glace à la vanille</b>	CHF + 1.50
<b>Florida Festival / Festival Florida</b> <sup>12</sup> Tropische Sorbet 3 verschiedene und exotische Früchte / Sorbet tropical 3 differents et fruits exotiques	CHF 10.50
<b>Lauwarmes Zwetschgenkompott / Compote de pruneaux tièdes (saison)</b> <sup>8,12</sup> Zimtglace / Glace à la cannelle	CHF 6.40
<b>Orangenscheiben mariniert mit Amaretto, Pistazien, Vanilleglace und Rahm</b> <sup>5,12</sup> <b>Tranches d'orange marinées à l'amaretto, pistaches, glace à la vanille et chantilly</b>	CHF 6.40
<b>Coupe Coco Loco</b> (2 Kugel Glace) / <b>Coupe Coco Loco</b> (2 boules de glace) <sup>12</sup> Kokosglace, frischer Ananas, Jamaica Rum Weinbeeren, Rahm Glace à la noix de cocc, ananas frais, raisins macérés de rhum de la Jamaïque, chantilly	CHF 7.00
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein / Petit gâteau au chocolat tiède</b> <sup>1,4,5,11,12</sup> begleitet von Passionsfruchtmousse / accompagné de sa mousse aux fruits de la passion	CHF 9.50
<b>Mango Tiramisu im Glas / Tiramisu à la mangue en verre</b> <sup>1,11,12</sup>	CHF 6.00
<b>Eisvacherin 3 Glace Sorten nach Wahl / Vacherin glacé 3 sortes de glace au choix</b> <sup>12</sup>	CHF 8.00
<b>Dessertbuffet / Buffet de desserts</b> <sup>1,11,12 ( kann 5 enthalten)</sup> Käseplatte mit Brotauswahl, Waldbeerenquarkschnitte, Charlotte Royale, Karamelköppli, 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	CHF 21.00
<b>Dessertbuffet ohne Käseplatte / Buffet de desserts sans plateau de fromages</b>	CHF 17.00
<b>Mini Desserts / Mini-desserts</b>	
<b>Kokosnuss Panna cotta Himbeersauce / Panna cotta à la noix de coco sauce framboise</b> <sup>12</sup>	CHF 3.00
<b>Toblerone-Mousse mit Rahm / Mousse de la Toblerone et chantilly</b> <sup>1,4,5,12</sup>	CHF 3.00
<b>Gebrannte Creme mit Rahm / Crème brulée et chantilly</b> <sup>12</sup>	CHF 3.00
<b>Creme Catalan mit Rahm / Crème catalane et chantilly</b> <sup>12</sup>	CHF 3.00

## **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 CHF 21.00

**Le petit-déjeuner plaisir du Florida A discrétion** <sup>1,5,11,12</sup>

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

**Surf and Turf Menu** pro Person / par personne CHF 49.00

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 <sup>1,2,7,8,11</sup>

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen / Crème de courge et ses graines rôties <sup>4,7,12</sup>

\*\*\*

**Büffet** <sup>2,9,12</sup>

**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 <sup>12</sup>

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

## **Büffet Vorschläge / Propositions de buffet**

### **Barbecue Buffet**

pro Person / par personne CHF 52.00

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.

#### **Vorspeisenbüffet / Buffet de hors-d'oeuvre** <sup>8,9,11,12</sup>

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

#### **Hauptgangbüffet / Buffet Plat principal** <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup>

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

#### **Dessertbüffet / Buffet de desserts** <sup>1,5,11,12</sup>

Schokoladenmousse, Karamelköppli, 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 Büffet / Buffet Florida traditionnel**

pro Person / par personne CHF 75.00

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.

#### **Vorspeisenbüffet / Buffet de hors-d'œuvre** <sup>1,2,3,5,8,11,12</sup>

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

#### **Hauptgangbüffet / Buffet Plat principal** <sup>1,4,5,7,8,9,11,12</sup>

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

#### **Dessertbüffet / Buffet de desserts** <sup>1,11,12</sup>

Bananen-Vanille Kuchen, Passionfrucht Sorbet und Vanilleglace mit Rahm,  
Schokoladen-Chili Mousse, exotischer Fruchtsalat, Pina Colada Quarktorte,  
Kokosnuss Panna Cotta mit Himbeersauce, Mango Tiramisu

Gâteau à la banane et à la vanille, sorbet de fruits de la passion et glace vanille et chantilly,  
mousse au chocolat-chili, salade de fruits exotiques, tourte pina colada,  
panna cotta au coco à la sauce framboise et tiramisu à la mangue et compote de litchi

## **Büffet Vorschläge / Propositions de buffet**

### **3 Länder Büffet / Buffet des 3 pays**

pro Person / par personne CHF 58.00

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 <sup>8,11</sup>

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

\*\*\*

Hausgemachte Pasta an Tomatensauce, Bolognese, leichte Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen, Pesto <sup>1,8,9,11</sup>

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

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Brotauswahl, Tiramisu, Kokosnuss Panna Cotta mit Himbeersauce <sup>1,11,12</sup>

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 <sup>1,3,4,6,7,11</sup>

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 <sup>2,7,8,9,11,12</sup>

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 <sup>1,11,12</sup>

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 <sup>4,7,12</sup>

Potage de courge et amaretto

\*\*\*

„Suure Mocke“, Schweinsgeschnetztes Zürcher Art, Gemüseschnitzel, buntes winterliches Wurzelgemüse, Kartoffelstock <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>

„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 <sup>1,5,11,12</sup>

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

## Kleine Weinauswahl / Petit choix de vins

### WEISSWEIN / VIN BLANC

#### Schweiz

Chasselas / R. & L. Andrey / Schafis	75cl	CHF	36.00
Schafiser Chardonnay / R.& L. Andrey / Schafis	75c	CHF	39.00
Pinot Grigio / R.& L. Andrey / Schafiser	75cl	CHF	39.00
Château de Lavigny «Grand Cru» / La Côte	75cl	CHF	36.00
Cure D'Attalens / Lavaux	75cl	CHF	46.00
Schafiser	50cl	CHF	23.00
Epresses	50cl	CHF	25.00

#### Italien

Pradalupo / Roero Arneis	75cl	CHF	38.00
--------------------------	------	-----	-------

### ROSÉ / VIN ROSÉ

#### Schweiz

Twanner Oeil de Perdrix / Hans & Peter Feitknecht	75cl	CHF	40.00
---------------------------------------------------	------	-----	-------

### ROTWEIN / VIN ROUGE

#### Schweiz

Pinot Noir / R. & L. Andrey / Schafis	75cl	CHF	41.00
Gamaret / R. & L. Andrey / Schafis	75cl	CHF	42.00
Pinot Noir Barrique Réserve / R. & L. Andrey / Schafis	75cl	CHF	48.00
Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadt	75cl	CHF	38.00
Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadt	1.5lt	CHF	75.00
Merlot / Waadt	75cl	CHF	48.00
Yvorne / Château Maison Blanche / Waadt	75cl	CHF	47.00
Pinot Noir du Valais / Réserve des Administrateurs / Wallis	75cl	CHF	41.00
Fläscher / Blauburgunder / Bündner Herrschaft	75cl	CHF	44.00
Pinot Noir du Valais	50cl	CHF	25.00
Piacere, Gamay, Gamaret, Garanoir / Waadt	50cl	CHF	27.00

#### Österreich

Zweigelt, Weinviertel	75cl	CHF	41.00
-----------------------	------	-----	-------

#### Frankreich

Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru / Pinot Noir / Burgund	75cl	CHF	58.00
Brouilly / Gamay / Burgund	75cl	CHF	37.00
Château Landereau / Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Malbec / Bordeaux	75cl	CHF	45.00
Fleurie / Burgund	50cl	CHF	26.00

#### Italien

Amarone della Valpolicella / Giordano / Veneto	75cl	CHF	59.00
Basta / Primitivo di Manduria / Apulien	75cl	CHF	37.00
I Vercesi / Primitivo di Manduria / Apulien	75cl	CHF	44.00
I Vercesi / Primitivo di Manduria / Apulien	1.5lt	CHF	87.00
Gran Sasso / Sangiovese / Apulien	75cl	CHF	38.00
Salice Salentino / Negroamaro, Malvasia nera di Lecce	75cl	CHF	39.00
Corash di Sardegna / Cannonau / Sardinien	75cl	CHF	41.00

#### Spanien

Piedemonte «Crianza» / Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot / Navarra	75cl	CHF	38.00
Don Paulino «Crianza» / Tempranillo, Grenache / Rioja	75cl	CHF	38.00
Marques del Puerto «Reserva» / Tempranillo, Mazuelo, Graciano / Rioja	75cl	CHF	44.00
Egomei / Tempranillo / Finca Egomei / Rioja	75cl	CHF	50.00
Egomei / Tempranillo / Finca Egomei / Rioja	1.5lt	CHF	99.00
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon / Bodegas Gran Castillo / Valencia	75cl	CHF	39.00

#### Portugal

Quinta do Casal Branco / Ribatejo	75cl	CHF	39.00
Castelão Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet			

### CHAMPAGNER / PROSECCO / MOSCATO D'ASTI

Jacquart Brut	75cl	CHF	79.00
Prosecco / Teresa Rizzi brut	75cl	CHF	39.00
Moscato d'Asti / Balbi Soprani	75cl	CHF	38.00

## **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 25.00 pro Flasche / Champagner: CHF 35.00 pro Flasche

## Droit de bouchon pour les bouteilles apportées

Vin & Prosecco: CHF 25.00 par bouteille / champagne: CHF 35.00 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 60.00 pro ½ Stunde / CHF 120.00 pro Stunde. Diese Verlängerungen müssen vor dem Anlass angemeldet werden. (Sonntag bis Donnerstag ab 23.30 Uhr / Freitag und Samstag ab 00.30 Uhr)

## Le prolongement

Pour le prolongement après les heures d'ouverture, nous vous facturerons CHF 60.00 par ½ heure / CHF 120.00 par heure. Le prolongement doit être communiqué avant la manifestation.

## 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	CHF	50.00
Servicemitarbeiter / Köche / Employé service / cuisinier	CHF	40.00
Hilfsmitarbeiter / assistante	CHF	35.00

## Transport / transport

Transportkosten / frais de transport	CHF	25.00
Pro gefahrenen Kilometer / par kilomètre	CHF	1.00

## Mobilier & Material Miete / Location de mobilier et de matériel

Plastikstühle / chaises plastique	CHF	3.00
Holzbänke 5 Personen (ohne Kissen) / bancs en bois 5 personnes (sans coussins)	CHF	5.00
4 er Tische / table à 4 personnes	CHF	10.00
2er Tische / table à 2 personnes	CHF	5.00
Holztische für 10 Personen / tables en bois pour 10 personnes	CHF	8.00
Tischwäsche, Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser und Kleinmaterial pro Person	CHF	6.00
Linge de table, serviettes, couverts, porcelaine, verres et petit matériel par personne		