

MENUVORSCHLÄGE



Das gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee

Frühlingsgarten
für Hochzeiten & Bankette
Aussichts - Restaurant
Heimelige Schmittestube
Panorama - Wintergarten
Konferenz - & Seminarräume
Überdachte Gartenterrasse
Spezialitäten - Küche
Moderne Kegelbahn
Kinderspielplatz
Hotelzimmer im Loft Design

Familie
Brigitte & Reto Burkhard
mit Remo & Simon
Vogelsang 2
6205 Eich
Telefon +41 (0)41 462 66 66
www.vogelsang.ch
mail@vogelsang.ch

7 Tage offen

2024

LIEBER VOGELSANG - GAST

Herzliche Gratulation zur Wahl unseres Restaurants für Ihren bevorstehenden Anlass.

Unsere vielseitigen Banketträume bieten für jeden Anlass und jede Personenzahl & Tischform den passenden Rahmen.

Diese Vorschläge sind eine kleine Hilfe bei der Auswahl Ihres Menus. Unsere Küchenbrigade wird Sie und Ihre Gäste verwöhnen und erfüllt auch gerne Ihre Spezialwünsche.

Damit wir die Menüzusammenstellung und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns telefonisch einen Termin vereinbaren.

Mit unserer über 50 jährigen Bankett - Erfahrung beraten wir Sie auch gerne über Abläufe, Zeitplan, Musiker, Kapellen u.s.w.

Im Hotel-Restaurant Vogelsang wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Wir freuen uns auf Sie.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Burkhard
und
Mitarbeitende

1360

APÉRITIF

pro Person

- 1361 Früchte Bowle je nach Saison, pro Person 2.5 dl 12.--
 1362 Früchte Bowle je nach Saison, alkoholfrei, pro Person 2.5 dl 10.--

pro Stück

- 1363 Hausgemachte Schinkengipfeli 3.--
 1364 Hausgemachtes Vegi - Pilzgipfeli 3.--
 1365 Käse - Muffin 2.50
 1366 Canapé mit Rinds Tatar Vogelsang (1/2 Toast) 3.50
 1367 Frühlingsrolle mit Gemüse, Pikante Asiatische Sauce 2.--
 1368 Zanderknusperli, Sauce Tartar 2.50
 1369 Crevettenknusperli, Pikante Asiatische Sauce 2.50
 1370 Crissini mit Rohschinken 2.50
 1371 Tomaten - Mozzarella - Spiessli 2.50
 1372 Früchte Mix in kleinen Gläser 2.50
 1373 Baguette mit Rohschinken oder gekochter Schinken 2.--
 1374 Baguette mit Bündnerfleisch & Selleriesalat, Brie & Birne 2.50
 1375 Baguette mit Rauchlachs - Tatar 2.50
 1376 Baguette mit Rauchlachs & Hüttenkäse 3.--

pro Person

- 1377 Rohschinken, Bündnerfleisch, Sbrinzmöckli 9.--
 1378 Gemüsedips, verschiedene Saucen 2.50
 1379 Tessiner Aperó: marinierte Oliven, Sbrinzmöckli
 und 1 Crissini mit Rohschinken 7.--

APÉRO "WARM UMS HERZ"

pro Person

- 1381 Wenn die Tage kürzer und kälter werden verwöhnen wir
 Sie mit heissen Marroni vom Feuer, Weisssem Glühwein
 und Punsch auf unserer wetterfesten Terrasse in einem
 Ambiente, wo es Ihnen garantiert Warm ums Herz wird. 22.--

1300

KALTE VORSPEISEN

1301	Melonenfächer mit Landrauch - Rohschinken	17.--
1302	Crevetten - Cocktail Calypso, Toast & Butter	21.--
1303	Graved Lachs, Honig - Senfsauce, Toast & Butter	22.--
1305	Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten & Thonsauce	22.--
1306	Vorspeisen - Teller Räucherlachs, Hauspastete mit Sauce Cumberland Frische Melonen, Landrauch-Rohschinken & Bündnerfleisch Crevetten - Cocktail, Salatbouquet, Toast & Butter	21.--
1307	Mediterraner Vorspeisen - Teller Melonen mit Rohschinken, Sbrinz & Marinierte Oliven, Grillierte Zucchetti, Peperonata, Tomatensalat mit Mozzarella Blattsalate mit Balsamico-Dressing	19.--

1310

SUPPEN

1311	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum & Croûtons	12.--
1312	Weisswein - Peterli - Schaumsuppe mit einer sautierten Riesencrevette	12.-- +4.--
1313	Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	12.--
1314	Spargelcrèmesuppe	12.--
1315	Kürbiscrèmesuppe mit caramelisiertem Ingwer & Kernen	12.--
1316	Leichte Currycrèmesuppe mit Früchtespiessli	13.--
1317	Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli	13.--
1318	Pastinaken Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen	12.--
1319	Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli oder Royal Consommé Sherry mit Steinpilz - Laugenknödel	11.-- 12.--
	Suppe als Amuse Bouche in der Kaffee - Tasse serviert	- 4.--

1320

WARMER VORSPEISEN

1321	Tagliolini mit Basilikum - Pesto	14.--
1322	Tomaten - Pesto - Ravioli, Parmesanschaumsauce	14.--
1323	Luzerner Chögelipastetli mit Erbsli & Rüepli	16.--
1324	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce, Reis & Spinat	16.--
1325	Egfilets gebacken, Tartar-Sauce, Salzkartoffeln	16.--
1326	Zander im Speckmantel, Safrantagliatelle, Weissweinsauce	19.--
1327	Grillierte Riesencrevetten auf Limetten - Risotto	22.--

1330

SALATE

		Mini
1331/2	Grüner Salat Mimosa, Französisches Dressing	10.-- / 12.--
1333/4	Gemischter Salat Mimosa, Französisches Dressing	12.-- / 15.--
1335/6	Blattsalate Balsamico - Dressing, geröstete Kernen	11.-- / 13.--
1337	Blattsalate mit weissem Balsamico, kleine Frühlingsrollen	15.--
1338	Gemischte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen	15.--
1339	Gemischte Blattsalate mit Zanderknusperli, Sauce Tartar	15.--
1340	Gemischte Blattsalate mit Egliknusperli, Sauce Tartar	16.--
1341	Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken	15.--
1342	Nüsslisalat Balsamico mit Speck & Croûtons (Saisonal)	15.--
1343	Eisberg - Avocadosalat mit Honig - Distelöl - Dressing	13.--

1350

SORBETS

Kleine erfrischende Sorbets als Zwischengang:

1351	Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Passoã	8.--
1352	Zitronensorbet mit Prosecco	8.--
1353	Hausgemachtes Ananassorbet mit Malibu	8.--
1354	Saisonaes Sorbet mit Prosecco (Aprikosen, Himbeer, Chriesi, Erdbeer usw.)	8.--

FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE

Diese zarten Fleischgerichte flambieren wir im Saal vor Ihren Gästen. Wir servieren in einem Gang inkl. Nachservice Fleisch, Beilage und Gemüse.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 321 | Chateaubriand Vogelsang im Saal flambiert
Sauce Béarnaise
Hausgemachte Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet | 65.-- |
| 322 | Zartes Roastbeef im Saal flambiert
Leichter Portweinjus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel - Gratin
Gemüsebouquet | 58.-- |
| 323 | Kalbrückenbraten vom Nierstück
im Saal flambiert
Pilzrahmsauce oder Pikante Jack Daniels Sauce
Hausgemachte Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet | 61.-- |
| 324 | Kräuterbraten vom Schweinscarré
im Saal flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin
Gemüsebouquet | 45.-- |
| 325 | Eicher Zwetschgenbraten vom Schweinscarré
im Saal flambiert
Leichte Senfrahmsauce
Röstikroketten
Gemüsebouquet | 41.-- |

DAS FEINSTE VOM FEINEN

2 Gänge nur das Beste für Ihre Gäste. Der erste Gang wird aus der Küche serviert. Den 2. Gang flambieren und tranchieren wir im Saal. Der Nachservice beim 2. Gang ist im Preis inbegriffen.

- | | | | |
|-----|--|-----|--|
| 331 | Les deux viandes du Patron
Schweinsfilet vom Grill 63.--
Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Glasierte Karotten & Broccoli | 332 | Les deux Filets du Chef
Kalbsfilet vom Grill 76.--
Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Glasierte Karotten & Broccoli |
| | Kalbsrückenbraten flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen | | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen |
| 333 | Les deux Filets Vogelsang
Schweinsfilet vom Grill 65.--
Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Glasierte Karotten & Broccoli | 334 | Les deux viandes Suisse
Zarte Pouletbrust 61.--
Sauce Robert
Nudeln in Butter
Glasierte Karotten & Broccoli |
| | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen | | Kalbsrückenbraten flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen |
| 335 | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise 76.--
Kartoffel Krokette
Gemüse garnitur
in 2 Gängen serviert | 336 | Les trois Filets du Patron
Schweinsfilet 75.--
Kalbsfilet
Chateaubriand flambiert
in 3 Gängen serviert |

TELLERGERICHTE

361	Schweins - Cordon bleu Pommes frites 38.-- Gemüsebouquet	369	Kalbs - Cordon bleu Pommes frites 48.-- Gemüsebouquet
362	Schweinssteak vom Grill Kräuterbutter 37.-- Pommes frites Gemüsebouquet	370	Kalbs - Geschnetzeltes nach Zürcher Art 43.-- Champignonrahmsauce Butter - Rösti & Broccoli
363	Schweins - Geschnetzeltes Champignonrahmsauce Butter - Nüdeli 34.-- Rüebli & Broccoli	371	Rindsschmorbraten Grossmutter Art 44.-- mit Rotweinsauce Kartoffelstock & Gemüse
364	Schweinsrahmschnitzel mit leichter Pilzsauce 34.-- Butter - Nüdeli Rüebli & Broccoli	372	Rinds - Entrecôte vom Grill Sauce Béarnaise 46.-- Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet
365	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce 33.-- Trockenreis & Spinat	373	Pouletbrüstchen vom Grill Pikante Jack Daniels Sauce Röstikroketten 34.-- Gemüsebouquet
366	Eglifilets gebacken Sauce Tartar 37.-- Salzkartoffeln	374	Poulet - Piccata 35.-- mit Schinken & Champignon Tomatensauce Spaghetti
367	Gemüseteller, Pastetli 32.-- mit Pilzragout & Kroketten	375	Riz Casimir aus Pouletbrust Leichte Currysauce 32.-- Trockenreis & Früchte
368	Grünes Curry 29.-- Tofu & Gemüse im Reising		

3 - GANG - MENUS

311 **MENU 11** 66.--

Blattsalate Honig-Distelöl-Dressing
mit Melonen & Rohschinken

Rinds - Entrecôte vom Grill
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Parfait Grand Marnier
mit frischen Erdbeeren (Saison)

313 **MENU 13** 59.--

Gemischter Salat
Französisches Dressing

Lammfilets mit Balsamico - Jus
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Eicher Chriesi - Coupe
mit Kirsch & Rahm

315 **MENU 15** 55.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Schweinsrahmschnitzel
mit leichter Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Rüebli & Broccoli

Eiscafé "Annemarie"
mit wenig Kirsch & Rahm

312 **MENU 12** 63.--

Gemischte Blattsalate
Balsamico - Dressing

Kalbshohrückensteak vom Grill
mit sautierten Pilzen, Portweinjus
Safran - Tagliatelle
Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse
mit frischen Beeren

314 **MENU 14** 56.--

Blattsalate mit weissem Balsamico
frittierte Frühlingsrollen

Zanderfilets gebraten
Safransauce mit Gemüsewürfel
Salzkartoffeln & Broccoli

Coupe Vogelsang
mit Fruchtsalat & Rahm

316 **MENU 16** 53.--

Rüebli - Curry - Crèmesuppe
mit gerösteten Mandeln

Schweizer Pouletbrust
auf Weissweinsrisotto
Leichter Portweinjus
Gemüsebouquet

Pina Colada Parfait
auf marinierter Ananas

4 - GANG - MENUS

301	MENU 1	82.--	302	MENU 2	77.--
	Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli			Weisswein - Peterlischaumsuppe	
	Gemischte Blattsalate Balsamico mit sautierten Pilzen			Salatbouquet weisses Balsamico mit Rauchlachs - Streifen	
	Rindsfilet - Tournedos vom Grill Sauce Béarnaise Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet			Kalbs - Steak vom Grill Leichte Pilzrahmsauce Nudeln in Butter Gemüsebouquet	
	Limetten - Quarkmousse mit frischen Beeren & Rahm			Parfait Grand Marnier mit frischem Fruchtsalat	
303	MENU 3	72.--	304	MENU 4	68.--
	Consommé Sherry mit hausgemachtem Eierstich			Leichte Champignoncrèmesuppe	
	Gemischter Salat Französisches Dressing			Blattsalate mit weissem Balsamico frittierte Frühlingsrollen	
	Rosa gebratene Lammfilets Sauce provençale Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet			Eglifilets gebacken Tartar - Sauce Salzkartoffeln Broccoli	
	Eicher Chriesi - Coupe mit Kirsch & Rahm			Weisses Tobleronemousse mit frischem Ananassalat	

4 - GANG - MENUS

305	MENU 5	68.--	306	MENU 6	68.--
	Consommé Sherry mit Steinpilz - Laugenknödel			Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli	
	Gemischter Salat Französisches Dressing			Salatbouquet Balsamico-Dressing mit frittierten Egliskusperli	
	Schweins - Cordon bleu Pommes frites Gemüsebouquet			Kalbs - Geschnetzeltes Zürcher Art Champignonrahmsauce Butter - Rösti & Broccoli	
	Aprikosen - Kompott mit Waldbeer - Joghurtglacé			Eiscafé "Annemarie" mit wenig Kirsch & Rahm	
307	MENU 7	66.--	308	MENU 8	65.--
	Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln			Pastinaken - Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen	
	Grüner Salat Mimosa Französisches Dressing			Eisberg - Avocadosalat mit Honig-Distelöl-Dressing	
	Pouletbrüstchen vom Grill Pikante Jack Daniels Sauce Röstikroketten Gemüsebouquet			Sempacher Balchenfilets an Weisswein - Sauce Trockenreis Rahmspinat	
	Frittierte Apfelchüechli mit Vanilleglacé			Willisauer Ringli Parfait mit Waldbeersauce	

341

ITALIENISCHES MENU

108.--

Italienischer Vorspeisenteller mit Antipasti
Melonen mit Rohschinken, Sbrinzmöckli & Oliven, Zucchetti & Peperonata
Tomatensalat mit Mozzarella, Salatbouquet Balsamico-Dressing

Tomaten - Pesto – Ravioli mit Parmesanschaumsauce

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Safran - Gemüse - Sauce
Broccoli & Trockenreis

Aprikosensorbet mit Prosecco

Zarter Kräuterbraten im Saal flambiert
vom Schweins - Nierstück* mit Balsamicojus
Rahmpolenta & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

342

MENU EICHBERG

59.--

Gemischter Salat Mimosa
Französisches Dressing

Zwetschgenbraten im Saal flambiert
Leichte Senfrahmsauce
Röstikroketten & Gemüsebouquet

Eiscafé "Annemarie"
mit wenig Krisch & Rahm

MENU LOZÄRN

Lozärner Chögalipaschtetli
met Garte - Ärbsli ond Rüeбли

Gmischte Salot mit Eierwürfel
Französischi Sose

Eicher Zwätschgebrote
vom Schwiins - Nierstöck
i de Stobe mit Goniag azönt
Nidle - Sössali mit Sänf
Nudle im Anke, Gmües vom Pflanzblätz

Mama's Öpfu - Chüechli
met Vanille - Glace

FONDUE

326 **Fondue Chinoise** mit Rindsfiletwürfel & Pouletbrust 63.--

Gemischter Salat Mimosa

Beilagen: Pommes frites, Kartoffel Krokette, Reis
Vom Buffet: Früchtégarnitur, Zwiebelringe
fritierte Bananen, Senffrüchte

Saucen: Béarnaise, Cocktail-Sauce, Tartar
Currysauce, Kräuterbutter

327 **Käsefondue Vogelsang** 34.--

Auf der gedeckten Gartenterrasse oder in der Kegelbahn.
Haus - Fonduemischung, Knuspriges Brot,
Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, frische Birnen

FESTLICHES DÎNER

Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli

Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing
mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Weissweinsauce
Trockenreis & Blattspinat

Zarter Kräuterbraten vom Schweins - Nierstück*
im Saal flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin
Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

*Menu anstelle Kräuterbraten mit:

- | | | |
|-----|---|--------|
| 346 | Roastbeef im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten & Gemüse | +12.-- |
| 347 | Zarter Kalbsrückenbraten aus dem Ofen
im Saal flambiert, Pilzrahmsauce, Nudeln & Gemüse | +15.-- |
| 348 | Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten & Gemüse | +19.-- |

HOCHZEITS - DÎNER

Saisonales Amuse Bouche in der Kaffeetasse serviert
Kürbiscrèmesuppe mit caramelisiertem Ingwer
oder Spargelcrèmesuppe mit sautierten Morcheln
oder Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli
oder kalte Melonen - Jogurt - Suppe

Hors d'oeuvre - Teller
mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland
Frische Melonen & Landrauch - Rohschinken
Crevetten - Cocktail, Salatbouquet
Toast & Butter

Ein Sempacher Balchenfilet pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis & Rahmspinat

Schweinsfilet - Médaillon vom Grill
mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet
mit Passoã

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

GOURMET - MENU

Thunfischtatar
mit Frischkäse - Brûlée
Getoastetes Brioche

Leichte Weisswein - Peterlicrèmesuppe
mit einer sautierten Riesencrevette

Kalbsfilet vom Grill
Leichte Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Glasierte Karotten & Broccoli

Hausgemachtes Himbeersorbet
mit Prosecco

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise
Luftige Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen

Käseauswahl vom Wagen
Selection Brigitte

Saisonale Dessert - Variation
aus unserer Patisserie

280

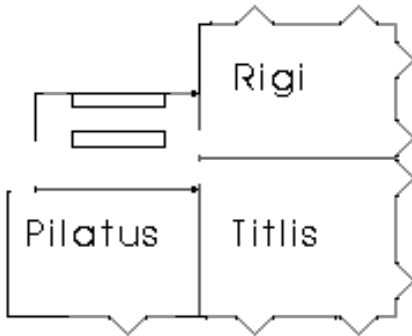
BANKETT - DESSERTS

281	Vacherin - Glacé - Torte Mehrstöckige Hochzeits oder Geburtstags - Torte aus luftiger Vanille- & Erdbeer-Glacé à discrétion Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren, Meringue & Schlagrahm Vacherin - Glacé anstelle Dessert in den Menus:	15.-- +8.--
282	Soufflé - Glacé - Torte Hochzeits oder Geburtstags - Torte à discrétion Hausgemachte, luftig, mit frischem Fruchtsalat und Schlagrahm; mehrstöckig, mit Feuerwerk präsentiert Soufflé - Glacé anstelle Dessert in den Menus:	15.-- +8.--
283	Dessert - Variation Vogelsang Teller mit verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie Dessert - Variation anstelle Dessert in den Menus:	19.-- +9.--
284	Dessert Buffet ab 40 Personen Mehrstöckige Torte mit Vacherin- & Soufflé - Glacé Fruchtsalat, Schoggimousse, Charlotte Royale, Sorbets Parfait, Caramelköpfl, Meringue & Rahm, Spiegel mit kleinen Pâtisseries, mit Vulkan eröffnet Dessert - Buffet anstelle Dessert in den Menus:	27.-- +19.--
285	Erdbeer - Rhabarber - Tiramisu im Tumblerglas	11.--
286	Weisses Tobleronemousse mit Ananas-Pfefferminzsalat	11.--
287	Quarkmousse mit frischen Beeren	11.--
288	Pina Colada Parfait auf marinierter Ananas	11.--
289	Parfait Grand Marnier mit frischen Erdbeeren	11.--
290	Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	11.--
351	Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot	nach Aufwand

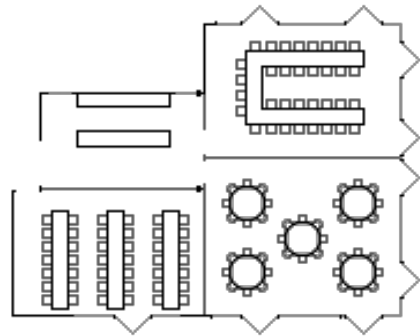
INFORMATIONEN

Dekoration	Blumen Steiger, Beromünster, 041 930 15 02	
Menükarte	Gratis (auf Wunsch mit Foto: pro Stück 1.--)	
Kerzen	Bitte keine Wunderkerzen, Vorsicht mit Kerzen	
	Etoille – Kerzen	pro Stück 1.50
	Kerzenleuchter	pro Stück 20.--
	Kerzenleuchter mit Spiegel	pro Stück 30.--
Musikanlage	Im Saal eingebaute Boxen & Mischpult	50.--
Klavier	Burger Jacobi, weiss, gestimmt	40.--
Tanzboden	ca. 20 m ² aus massivem Eichenparkett	250.--
Stuhlhussen	Weisse Stoff - Hussen, pro Stuhl	9.--
Feuerwerk	Feuerwerk ist generell verboten. (Nachbarn, Tiere) Keine Himmelslampion oder Himmelslaternen.	
Polizeistunde	00.00 Uhr	
Verlängerung	bis spätestens 01.30 Uhr möglich pro 1/2 Stunde (Abrechnung jede 1/2 Stunde)	150.--
Saalmiete	je nach Wochentag und Personenzahl	
Probe-Essen	mit Vorreservation, wird normal verrechnet	
Preise	in Schweizer Franken inkl. MWST & Service Auf Rechnung: Zahlbar in 30 Tagen (keine Kreditkarten) Für Personen, die bis am Vortag nicht abgemeldet werden, verrechnen wir den halben Menupreis. Preisänderungen und Anpassungen des Angebots sind jederzeit möglich. Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste.	

FRÜHLINGSGARTEN



Frühlingsgarten
(Rigi, Titlis & Pilatus)



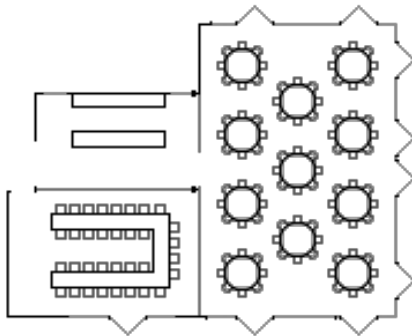
Rigi, U - Form
bis 40 Personen

Runde Tische
bis 120 Personen

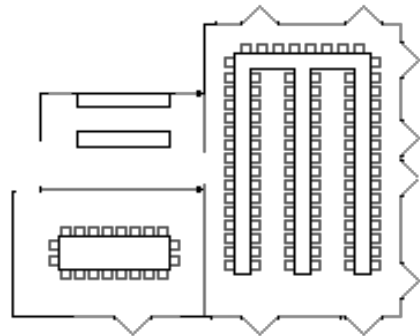
Titlis, Runde Tische
bis 40 Personen

Reihen
bis 120 Personen

Pilatus, 3 Reihen
bis 36 Personen



Rigi & Titlis, Runde Tische
bis 88 Personen

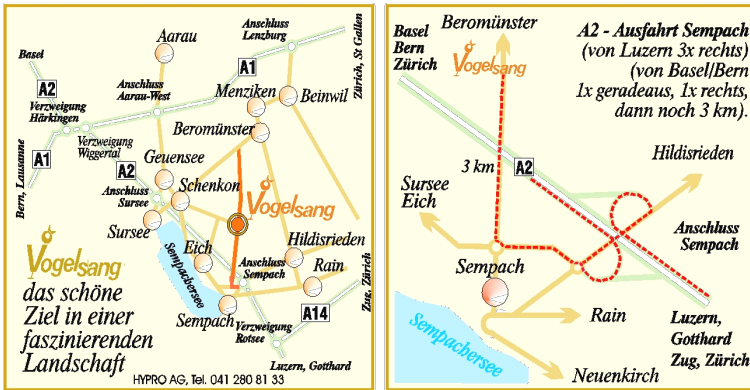


Rigi & Titlis, M - Form
bis 100 Personen

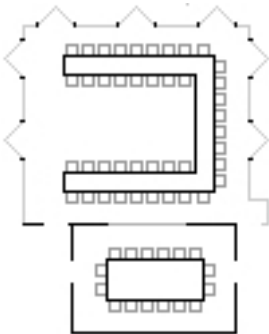
Pilatus, U - Form
bis 40 Personen

Pilatus, Block
bis 22 Personen

ANREISE

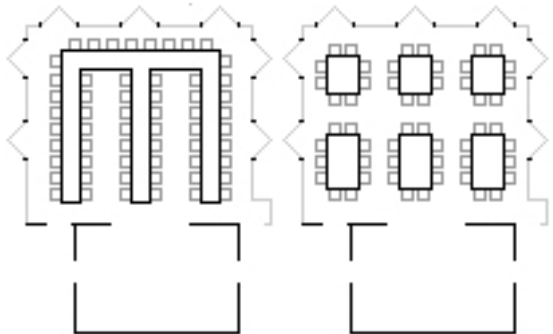


WINTERGARTEN



Wintergarten
U - Form
bis 45 Personen

Schmittestube
Block
bis 16 Personen



Wintergarten
mit geöffneter
Schmittestube

M - Form, Reihen
bis 80 Personen

Blöcke
bis 60 Personen