

## Herzlich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.

Unser Betrieb vereint mediterrane Kulinarik mit herzlicher Gastfreundschaft und einem stilvollen, einladenden Ambiente. Mit ausgewählten Produkten aus der Region – Gemüse vom Gemüsebauer Flury aus Boll - kochen wir Ihnen feine Gerichte aus aller Welt. Wann immer möglich, bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.

Unser Ziel ist es, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten. Damit alles reibungslos verläuft, hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären und die Details frühzeitig festzulegen.

Ab 16 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü (nur eines) für alle Gäste zu wählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische oder vegane Alternativen.

Für Gruppen bis 16 Personen bieten wir Ihnen alternativ gerne eine kleine Auswahl aus unserer aktuellen À-la-carte-Karte an (3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge).

## Räumlichkeiten

- Restaurant (Parterre) bis 70 Personen
- Ringgi Park (Mai bis Mitte September) bis 100 Personen
- Ringgi Säli (1. Stock) bis 38 Personen
- Pyri Säli (1. Stock) bis 18 Personen (1 grosser Tisch)

## Reservationsvertrag

Die Bankettreservation mit allen besprochenen Details bestätigen wir Ihnen per E-Mail oder mittels ausgefülltem Bankettformular.

Bitte prüfen Sie die Angaben sorgfältig und bestätigen Sie uns den Erhalt schriftlich. Mit Ihrer Bestätigung gilt die Reservation als verbindlicher Vertrag.

## Mindestkonsumation bei Exklusiver Nutzung

Ringgi Säli	<b>Mittag:</b> CHF 500	<b>Abend:</b> CHF 1'500 (inkl. Konsumation)
Pyri Säli	<b>Mittag:</b> CHF 500	<b>Abend:</b> CHF 800 (inkl. Konsumation)
Restaurant	<b>Mittag:</b> CHF 1'750	<b>Abend:</b> CHF 7'000 (inkl. Konsumation)

## Miete der Räumlichkeiten

Ausser bei Sitzungen, verlangen wir für Ihr Bankett keine zusätzliche Miete für unsere Räumlichkeiten.

## Bankettbestätigung

Spätestens 14 Tage vor dem Anlass benötigen wir die voraussichtliche Personenanzahl, das gewünschte Menü, die Anzahl vegetarischer bzw. Fleisch-Hauptgänge sowie Ihre Weinauswahl.

Die definitive Personenanzahl benötigen wir 24 Stunden vor dem Anlass. Diese gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung.

## **Annulationsbedingungen**

**Im Falle einer Absage einzelner Personen gelten folgende Stornobedingungen:**

- Bis 24 Stunden vor dem Anlass: kostenfrei
- Weniger als 24 Stunden vor dem Anlass: 100 % des Menüpreises

**Im Falle einer Absage des gesamten Anlasses gelten folgende Stornobedingungen:**

- Bis 3 Monate vor dem Anlass: kostenfrei
- Weniger als 3 Monate bis 1 Monat vor dem Anlass: 25 % des vereinbarten Menüpreises
- Weniger als 1 Monat bis 2 Wochen vor dem Anlass: 50 % des vereinbarten Menüpreises
- Weniger als 2 Wochen bis 2 Tage vor dem Anlass: 75 % des vereinbarten Menüpreises
- Weniger als 2 Tage vor dem Anlass: 100 % des vereinbarten Menüpreises

Massgebend ist jeweils das Datum des schriftlichen Eingangs der Annulation.

## **Provisorische Reservationen**

Ihre provisorische Reservation halten wir gerne so lange wie möglich für Sie aufrecht. Sollten wir jedoch für dasselbe Datum eine weitere Anfrage erhalten, bitten wir Sie, uns innerhalb von 3 Tagen eine definitive Bestätigung oder eine Absage zu geben.

Nach Ablauf dieser Frist behalten wir uns vor, über das reservierte Datum frei zu verfügen.

## **Zapfengeld**

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 37.00 pro 0.75-l-Flasche.

## MENUVORSCHLÄGE

(ab 12 Personen)

### MENU 1

Rucolasalat mit gehobletem Sbrinz  
geröstete Nüsse  
Balsamicodressing, Gartenkresse

\*\*\*\*

Frische Ravioli mit Zitronen-Ricotta Füllung  
Kürbissauce und Kernenöl

**oder**

Grilliertes Entrecôte vom Rind <sup>(CH)</sup> mit Kräuterbutter  
Brokkoli, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

Apfelkuchen mit Mandeln  
Schlagrahm

Fleischmenu CHF 78.50  
Vegimenu CHF 55.50

### MENU 2

Nüsslisalat mit Ei und Croutons,  
serviert mit French-Dressing

\*\*\*\*

Weissweinisotto mit Pilzen  
gebackener Lauch, Pinienkerne

**oder**

Glasierte Kalbsschulter <sup>(CH)</sup> mit Thymian Jus  
Saisonale Gemüse und Pilzisotto

\*\*\*\*

Pistazien Glace und Café Crème

Fleischmenu CHF 71.50  
Vegimenu CHF 54.50

### **MENU 3**

Kürbiscrème Suppe mit Kernen und Kernöl

\*\*\*\*

Gebackener Blumenkohl

Kartoffelstampf, Schwarzknoblauch Crème, Kräuter Emulsion

**oder**

Boeuf Bourguignon <sup>(CH)</sup>

Kartoffelstampf, Schmorgemüse

\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù mit Beeren

Fleischmenu CHF 68.50

Vegimenu CHF 52.50

### **MENU 4**

Gemischter Blattsalat, Gemüse Julienne, Kerne,

gepickelter Kürbis und Kresse

\*\*\*\*

Kartoffel Lauch Suppe mit Kräutercroûtons

\*\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig

Grüne Linsen Salat, Pommes Anna

**oder**

Rosa Rindshohrücken <sup>(CH)</sup> am Stück im Morchelrahm Sauce

Karottenpüree, Pommes Anna

\*\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Waldbeerenkompott

Fleischmenu CHF 84.50

Vegimenu CHF 68.50

## **MENU 5**

Gemischter Blattsalat, Gemüse Julienne, Kerne,  
gepickelter Kürbis und Kresse

\*\*\*\*

Schwarzwurzelsuppe mit Lauchstroh und Kräuteröl

\*\*\*\*

Kartoffelgratin, gebackenes Wintergemüse  
Kresse Vinaigrette

**oder**

Brasato di Manzo (Rinds-Schulter, CH)  
an Merlot Sauce

Brokkoli und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Birnen und Gin

Fleischmenu CHF 82.50

Vegimenu CHF 62.50

## **MENU 6**

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
an Honig-Senfauce

\*\*\*\*

Hausgemachte Strozzapreti Pasta  
Mit Topinamburchips, Mandeln, Pomodori Secchi,  
Federkohl und Safran Burrata Sauce

**oder**

Zürcher Pouletgeschnezeltes (CH)  
mit Butternudeln und glasierten Karotten

\*\*\*\*

Tiramisù an Frangelico Haselnusslikör  
mit Haselnüssen

Fleischmenu Fr. 50.50

Vegimenu Fr. 49.50

## MENU 7

Frischer Marktsalat  
An Honig - Senfdressing  
Mit Gemüse Julienne und Kernen  
\*\*\*\*

Fondue von der Chäshütte  
mit Cornichons, Silberzwiebeln,  
Knoblauch, Ruchbrot und Kartoffeln  
\*\*\*\*

Dunkles Toblerone Mousse  
mit Haselnuss Crumble

CHF 54.50

Gerne können Sie die einzelnen Gänge austauschen und wir erstellen Ihnen eine Offerte

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt.