

Feste soll man feiern wie sie fallen



Inhaltsverzeichnis

Kurzbeschrieb.....	3
Apéro Getränke.....	4 - 5
Apéro „zum Knabbern“.....	6
Menüvorschläge.....	7 – 9
Fleischloses und veganes Menü.....	10
Vorspeisen zum selber zusammenstellen	11 – 12
Hauptspeisen zum selber zusammenstellen.....	13 – 14
Fisch, vegetarisch und vegane Vorschläge.....	15
Süsse Spezialitäten.....	16
Dessertbüffets.....	17
Digestifes.....	18
Flaschenweine.....	19
Allgemeine Informationen.....	20

Kurzbeschreibung unseres Hauses

Unsere Lokalitäten

Arvenstube bis 35 Personen

Schwingerstübli bis 28 Personen

Davoser Stube bis 60 Personen (mit Schwingerstübli kombinierbar bis 90 Personen)

Grillhüttli bis 14 Personen

Terrasse bis 90 Personen

Garten mit Sitzgelegenheit bis 90 Personen oder zum Steh- und Sitzapéro bis 180 Personen

Die drei „Stübli“ befinden sich im Erdgeschoss, direkter Zugang zu den WC Anlagen, ebenfalls Invaliden WC.

Unsere Küche

Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit veredelten Frischprodukten aus der Region. Unser kreatives Küchenteam behandelt die Geschenke der Natur mit grösstem Respekt, um Ihnen jeden Tag eine gesunde, natürliche und gleichzeitig schmackhafte Küche anzubieten. Wir fühlen uns verpflichtet, die Frischprodukte aus den umliegenden Alpen und Tälern zu beziehen. Bei allen unseren Menus reichen wir Ihnen gerne Nachservice bis Sie satt sind.

Für Weinliebhaber unser Weinkeller

Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas zu bieten. Bankette im Weinkeller bis 25 Personen auf Anfrage. Party im Weinkeller bis ca. 60 Personen im Nebengebäude im UG, ohne Lift. Gut geeignet für einen tollen Apéro vor Ihrem Festessen.

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir freuen uns, Ihnen unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen.

Unsere kleine Wellnessoase

Wir bieten Tradition und zeitgemässen Komfort unter einem Dach vereint. Es erwarten Sie 10 liebevoll eingerichtete Hotelzimmer. In drei Zimmer bieten wir einen privatem Whirlpool auf der Terrasse an, in einem unserer Zimmer eine Infrarotsauna und Whirlpool. Geniessen Sie Wellness unter freiem Himmel. Die restlichen Zimmer sind teilweise mit und ohne Terrasse. Unsere 2-Zimmer Ferienwohnung mit Süd-Balkon bietet Familien mit Kindern oder allen Ruhesuchenden ein tolles Dach über dem Kopf.

Apéro

Schwingerapéro (ein Mix aus Prosecco und Moscato)	49.00	pro 75cl
Hausgemachte Früchtebowle (alkoholhaltig)	68.00	pro Liter
Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	34.00	pro Liter
Prosecco Nudo	48.00	pro 75 dl.

Für kalte Tage

Hausgemachter Glühwein	8.00	pro Glas
Diverse Punch	4.50	pro Glas

Mineral- und Süsswasser, Säfte

Mineral (mit und ohne Kohlensäure)	9.00	pro Liter
Holunder-, Pfefferminz-, oder Rhabarbersirup (as hed solang's hed)	10.00	pro Liter
Apfelsaft Ramseier	10.00	pro Liter
Huustee	10.00	pro Liter
Süsswasser	10.00	pro Liter
Orangenjus	12.50	pro Liter

Für Bierliebhaber

Calanda Edelbräu	4.90	pro 3dl
Monsteiner Huusbier	4.90	pro 3dl

Für Weinliebhaber

Offene Weine weiss

Schwinger Wi, Bündner Pinot Blanc AOC Graubünden	28.00	pro 50cl
Malanser Riesling – Silvaner AOC Graubünden, von Salis	26.50	pro 50cl
Bianco del Ticino DOC, Merlot	25.00	pro 50cl

Flaschenweine weiss

Maienfelder Riesling – Silvaner, von Salis	47.00	pro 75cl
Malanser Pinot Blanc, von Salis	55.00	pro 75cl
Dézaley “la Médinette“, Louis Bovard	55.00	pro 75cl

Prosecco und Champagner

Jeninser Brut Vin Mousseux AOC, von Salis	58.00	pro 75cl
Nudo Extra Dry DOC Glera Colli del Soligo	57.00	pro 75cl
Laurent Perrier Champagner	98.00	pro 75cl

Für weitere Weinvorschläge lassen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zukommen

Zum Apéro vor Ihrem Nachtessen

„chleina Sertiger Apéro“

Sertiger Alpengourmet (Käse), luftgetrockneter Schinkenspeck, Birnenbrot, Aprikosen-Chutney, dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln 11.50 pro Person

„zum Knabbern“

Gemüestäbchen und Blätterteigstangen mit Zweierlei Dip-Saucen 6.50 pro Person

„öppis Chlises“ aus dem Nachbartal

„Prättigauer Knödli“ mit Aprikosen-Chutney und Hausbrot, dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln 12.50 pro Person

Frisch, fruchtig, gesund und doch rustikal

Melonen-Spiesse mit Bündnerfleisch
Früchteigel und Tomaten-Frischkäse Spiesse
dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln 16.50 pro Person

Der Festapéro für Hochzeiten und Grossanlässe

Z'Bescht us dr Region

Gemischte Trockenfleischspezialitäten aus dem Bündnerland
diverse Käsesorten von den Bündner Alpen,
dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln,
verschiedene Brote von unserem Haus-Bäcker 18.50 pro Person

mit Walserhuus Herz-Zopf für CHF 21.50 pro Person +2.00 pro Person

Fondueapéro für die kalten Wintermonate gedacht

Fondueapéro inklusive einem Glühmost oder Punsch 13.50 pro Person
Jeder zusätzlicher Glühmost / Punsch 5.00 / 4.00 p.P.

Bündnerland grüsst Italien

Focaccia mit Bündner Trockenfleisch
Vegi Focaccia mit Sertiger Alpengourmet
Bruschetta mit Davoser Frischkäse und Bündner Rohschinken
Bündner Gerstensüppchen oder kalte Suppe (je nach Saison) in der Tasse serviert, dazu unseren geräucherten Haus-Salsiz zum selber hobeln 14.50 pro Person

Gluschtet Sie eine zusätzliche Apéro Spezialität aus unseren fixen Angeboten verrechnen wir zusätzlich 2.50 - 3.50 pro Person

Menüvorschläge

Menü I

Gemischte Saisonsalate

Sertiger Alpkäsefondue
mit Beilagen wie Essiggurken und Silberzwiebeln, Ananas
mit Hirschbindenfleisch

Sertiger Heidelbeersturm	ohne Beilagen	49.00
	mit Beilagen	54.00
	mit Hirschbinden	63.00

Menü 2

Knackiger Nüsslisalat mit Brotcroutons und Ei
(nur im Winter)

Fondue Chinoise
8 hausgemachte Saucen, diverse Beilagen,
Pommes Frites und Reis

Apfelstrudel im Glas	78.00
----------------------	-------

Menü 3

Carpaccio vom einheimischen Hirsch mit Sertiger
Gourmet (Käse) und Steinpilzpesto

Kräuterschaumsüppchen im Brötli

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchelsauce, hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	93.00 4 Gang 81.00 o. Suppe
---	--------------------------------

Weisses hausgemachtes Schokoladenmousse	73.00 o. Vorsp.
---	-----------------

Menü 4

Räucherlachstörtchen mit Davoser Frischkäsefüllung

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und
Siedfleischwürfeln

Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und gebräuntem Blumenkohl

79.00 4 Gang
68.00 o. Suppe
60.00 o. Vorsp.

Erdbeerterrinen mit süsser Minz-Pesto (je nach Saison)

Menü 5

Gebackener Davoser Frischkäse auf mariniertem Saisongemüse
mit Tomatencoulis

Prättigauer Hochzeitssuppe

Am Stück gebratenes Filet vom Bündner Rind mit
Thymianjus hausgemachten Spätzli und Bohnen

94.00 4 Gang
82.00 o. Suppe
68.00 o. Vorsp.

Joghurtglace mit einem Schuss Sertiger Arvenlikör

Menü 6

Sertiger Trockenfleischspezialitäten mit Bündner Bergkäse

Rindsbouillon mit Gemüseperlen und einem Schuss Sherry

Am Stück gebratenes Filet vom Bündner Alpschwein
mit Thymianjus, Butternudeln und Bohnen

67.00 4 Gang
52.00 3 Gang

Heidelbeeruchen mit Rahm

Menü 7

Nüsslisalat in leichtem Hausdressing mit Speck
und Croûtons

Davoser Chrutkräpfli mit Nussbutter und
Sertiger Gourmet (Käse)

Schnitzel vom Bündner Kalb mit Pinienkern-Tomaten-
Spinat und Bratkartoffeln

76.00 4 Gang

Zweierlei Schoggimousse mit Aprikosenröster und
saisonalen Beeren

63.00 o. Pasta

Menü 8

Knackige Blattsalate mit gerösteten Kernen

Duo vom Braten
Kalbs- und Schweinebraten an cremiger
Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse

Tiramisu mit Ananaschips

48.00

Menü 9

Tartar vom Bündner Rohschinken und Tomaten

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch-Grissini

Forellenfilet auf Dillbohnen mit Kartoffelperlen und
Senfschaum

69.00 4 Gang

Haselnuss-Schokoladenkuchen mit Amarena-Rahm

56.00 o. Suppe

Vegetarisches Menü

Gebackener Davoser Frischkäse auf Melonensalat mit
Tomatencoulis

Bouillon von Sommergemüse mit kleinen
Puura-Brot Chnödli

Cremiges Risotto mit gebratenen, saisonalen Pilzen
Aprikosen-Chutney und Bergkäse

Panna Cotta mit Waldbeersauce

46.00 4 Gang
36.00 o. Suppe

Veganes Menü

Ingwer-Kürbissuppe

Bunter Blattsalat mit Apfel- und Birnenstückli und Baumnüssen

Reis mit bunter Gemüse garnitur und Kürbiskernen

Fruchtsalat

48.00

Auswahl zum selber zusammenstellen

Bitte wählen Sie aus dem untenstehenden Angebot ein einheitliches Menu für Ihre Gruppe aus. Falls dies gewünscht wird, kann zusätzlich eine vegetarische Variante ausgesucht werden.

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Bündner Hirsch

mit Sertiger Alpengourmet Spähnen (Käse) und Steinpilzpesto 19.50

Spezialitäten aus dem Sertigtal

Bergheu - Salsiz, Hirschbindenfleisch, Sertiger Rauchfleisch und Sertiger Hobelkäse dazu reichen wir unser Hausbrot 18.50

Davoser Frischkäse

auf einem heissen Stein, Bergheuessig, Sertiger Bergkräuter, Rosmarin und rosa Pfefferkörner 16.50

Bündner Räucherlachstörtchen mit Davoser Frischkäsefüllung

Bohnen und Kartoffelstroh 18.50

Tartar vom Bündner Rohschinken und Tomaten

mit lauwarmen Pilzen und Frisée 15.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte gratinierte Capuns

das Bündner Teiggericht in Mangold wird an einer Bergkäsesauce serviert 15.50

Davoser „Chruutchräppli“

mit Nussbutter und Sertiger Alpengourmet 12.50

Drei starke Bündner

Bündner Gerstensuppe, hausgemachter Maluns und Capuns 14.50

Salate

Grüne Blattsalate mit gerösteten Kernen	10.50
Grüne Blattsalate mit Hirschbindenfleisch	16.50
Gemischte Saisonsalate	12.50
mit Croûtons und Speck	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons (nur im Winter erhältlich)	13.50
Salatbouquet mit Pinienkernen und Apfelwürfeli an Balsamico-Dressing	12.50
Sertiger Jägersalat	
Grüne Blattsalate mit knusprigem Speck, Ei und Brotwürfel, am Dressing nach Wahl	11.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen

Hausdressing und französisches Dressing

Seelenwärmer

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch-Grissini	10.50
Gemüsebouillon mit kleinen „Puurabrot-Chnödli“	13.50
Prättigauer Hochzeitssuppe serviert mit Buttercroûtons	13.50
Schaumiges Meerrettichsüppchen mit Siedfleischwürfel im „Buurebrötli“ serviert	13.50

Hauptgerichte zum selber zusammenstellen

Walserhuus Spezialitäten

Fondue Chinoise

Kalb-, Rind-, Hirsch- und Pouletfleisch in Gemüsebouillon
dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Saucen,
Chutneys und frische Früchte
passend dazu Pommes Frites und Reis 54.00

Châteaubriand

Im 1. Gang servieren wir Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
und zweierlei Karotten
Im 2. Gang servieren wir Morchelschaum,
Walserhuus Spätzli und Bohnen 56.00

Davoser Alpkäsefondue – so richtig würzig!

serviert mit Brot 25.50
serviert mit Brot, Kartoffeln und Beilagen
(Ananas, Silberzwiebeln und Essiggurken) 28.50
serviert mit Hirschbindenfleisch und Beilagen 32.50

Sertiger Klassiker

Vom Kalb

Am Stück gebratener Kalbsrücken
mit Morchelsauce, Spätzli und Saisongemüse 52.50

Kalbschnittel an Zitronensauce
mit Pinienkern-Tomaten-Spinat und Bratkartoffeln 39.50

Cordon bleu vom einheimischen Kalb
Pommes Frites und Gemüseauswahl 42.50
für den kleinen Hunger 32.50
(Auf Anfrage auch vom Schwein erhältlich)

Geschnetzeltes an Cognacsauce
mit Spätzli und zweierlei Karotten
vom Kalb 41.50
vom Schwein 29.50

Kalbshaxe Gremolata
Polenta und Wurzelgemüse 42.00

Hauptgerichte zum selber zusammenstellen

Vom Schwein

Am Stück gebratenes Filet vom Alpschwein mit Thymianjus und Schupfnudeln	36.00
Sertiger Fleisch-Chnödli (gemischtes Hackfleisch) an Malanserjus, passend dazu Kartoffelstock und Gemüse	22.50
Geräucherte Sertiger Hauswurst auf Walserhuus Käsespätzli	24.50

Vom Rind

Trois Filets (Rind-, Kalb- und Schweinsfilet) jedes an seiner passenden Sauce, Beilage nach Wahl, dazu Gemüse	54.00
Rindsfilet-Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	39.00
Rindsfilet am Stück gebraten an kräftigem Malanser-Jus, knusprigem Ruccola, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	49.00
Schweizer Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und gebräuntem Blumenkohl	42.00
Dreierlei vom Rind Braten, Hacktätschli und Huft mit cremiger Pilzrahmsauce Kartoffelstock und Gemüseallerlei	32.50

Vom Wild

Duo vom Braten Bündner Hirsch- und Schweinebraten an Thymian Jus dazu Walserhuus Spätzli und Rotkraut	29.50
Entrecôte vom Bündner Hirsch An Preiselbeer-Jus, Walserhuus Spätzli, Rosenkohl und Früchte	48.00
Wilde Wurst trifft wildes Schnitzel Hirschnitzel und Hirschbratwürstli an Preiselbeerrahmsauce mit Apfel-Rotkraut, Maroni und Walserhuus Spätzli	37.50

Hauptgerichte zum selber zusammenstellen

Vom Lamm

Lammrücken an Kräuterjus serviert mit Bratkartoffeln
und Ratatouille 29.50

Poulet Brust an einem Weissweinschaum
dazu Tomaten Risotto und Gemüse 28.50

Pasta

Hausgemachte Lasagne an Weissweinschaum 22.00

Fisch

Forellenfilet auf Dillbohnen
Kartoffelperlen und Senfschaum 36.00

Zanderfilet auf Linsengemüse
mit Schupfnudeln und Weissweinschaum 34.00

Fleischloses

Walserhuus Käsespätzli mit Apfelmus 21.50

Hausgemachter Maluns mit Apfelmus und Bergkäse 24.50

Crémiges Risotto mit gebratenen Steinpilzen
Aprikosen-Chutney und Bergkäse 24.50

Sommerliches Gartengemüse
mit Kartoffelstock und Olivenöl in der Folie gegart 22.00

Veganes

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
begleitet von saisonalem Gemüse und hausgemachtem Pesto 26.00

Hausgemachter Maluns mit Apfelmus 24.50

Reis mit bunter Gemüse garnitur und Kürbiskernen 22.50

Baked Potato mit Sour Cream aus Sojajoghurt und buntes Gemüse allerlei 22.50

Desserts

Kleine hausgemachte Süssigkeiten im Glas

Sertiger Arve, Joghurtglace mit Sertiger Arvenlikör	6.00
Tiramisù mit Ananaschips	7.00
Panna Cotta mit Waldbeersauce	7.00
Zweierlei Schoggimousse	7.00

Süsse Spezialitäten

Heidelbeersturm Hausspezialität	
Erdbeerterrine mit süsssem Minzpesto und Passionsfruchtsorbet	13.00
Bananensplit neu interpretiert Bananeneis, Schoggikuchen, Vanillecrème und Mandelchips	13.00
Lauwarmer Ricottakuchen mit Kompott von Kirschen und Rum-Rosineneis	13.00
Sommerfrucht Minestrone mit Melonensorbet und Mandelchips	13.00
Mini Apfelstrudel natur oder mit Vanillesauce	6.50
mit Vanillesauce und Rahm	7.50
mit Vanilleglace und Rahm	8.50

Für Käseliebhaber

Bündner Käsevariation mit Nüssen und Aprikosenchutney	13.00
---	-------

Unsere süssen Buffets

Reichhaltiges Walserhuus-Dessertbuffet

mit verschiedenen Glacen, Fruchtsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Panna Cotta, Früchtekuchen, Heidelbeersturm, gebrannte Crème, Torten, Früchtespiegel und natürlich unser traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nidlä aus der Molkerei Davos
(erhältlich ab 20 Personen)

25.00

Ducan Dessertbuffet

Gebrannte Crème, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace, Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Früchtekuchen und natürlich unser traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nidlä aus der Molkerei Davos
(erhältlich ab 20 Personen)

19.50

Sertiger Dessertbuffet

Gebrannte Creme,, Fruchtsalat, 3 Sorte Glace und natürlich unser traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce und Nidlä aus der Molkerei Davos
(erhältlich ab 20 Personen)

15.00

Käsebrett mit regionalem Käse

5 verschiedene Sorten mit Früchtebrot und hausgemachtem Senf (erhältlich ab 20 Personen)
in Kombination mit einem Dessertbuffet Buffet

15.00
8.00

Hochzytsturte

Hausgemachte Vacheringlacé-Torte, pro Person
(erhältlich ab 15 Personen)

11.50

Wird die Hochzeitstorte selber zum Fest mitgebracht, verrechnen wir CHF 4.50 pro Person für unsere Dienstleistungen

Essen ist ein Bedürfnis des Magens,

Trinken ein Bedürfnis des Geistes

Sertiger Likör-Spezialitäten aus Monika's Hofladen

Arvengold, Vodka und Arvenzapfen	24 %	4 cl.	8.00
Munggefurz, Vodka und Alpenkräuter	24 %	4 cl.	8.00
Holunderblütenlikör, Vodka und Holunderblüten	24 %	4 cl.	8.00
Bündner Röteli, Kirsch und Kirschen	22 %	4 cl.	8.00

Das Original

Heuschnaps , Kräuterlikör	25 %	4 cl.	8.00
---------------------------	------	-------	------

Bündner Spezialitäten

Monsteiner Bierbrand, Brauerei Monstein	41 %	2 cl.	7.50
Monsteiner Whisky Singlemalt 8 Jahre Fassreife 2011	40 %	2 cl.	12.00
Monsteiner Bierlikör	28 %	2 cl.	7.50
Maienfelder Marc, von Salis	41 %	2 cl.	6.50
Engadiner Enzian, Luciano Beretta	39 %	2 cl.	7.50
Edelweiss Likör, Luciano Beretta	25 %	2 cl.	7.50

Grappa

Grappa La Musa Amarone, Berta	40 %	2 cl.	10.50
Grappa Tre Soli Tre, Berta	45 %	2 cl.	18.50
Jacopo Poli, Grappa di Moscato	40 %	2 cl.	16.50
Grappa Brunello di Montalcino, Alexander	38 %	2 cl.	9.50

Cognac

Remy Martin VSOP	40 %	2 cl.	10.00
Hennessy XO	40 %	2 cl.	19.50

Für Weinliebhaber

Unsere Gedanken....

...mit Verstand ein Weinlein schlürfen,
froh sein dass wir leben dürfen
eine hübsche Jungfer küssen,
nie sich sklavisch ducken müssen,
Freundschaft mit den Freunden pflegen,
möglichst sich normal bewegen,
keinem die Erfolge neiden,
dankbar werden und bescheiden,
aber mit sich selbst im Klaren,
dennoch seinen Stolz bewahren,
die Talente frei entfalten,
kritisch sich und wach verhalten,
gegen die Vergreisung kämpfen,
seine eigene Stimme dämpfen.
Auch die Gegner gelten lassen,
weder sich noch andere hassen,
niemals wegen Kleinigkeiten
blau sich ärgern oder streiten,
oder hypochondrisch werden
und sein Glück dadurch gefährden
sondern still sein Weinlein schlürfen
und solange wir's noch dürfen
die erwähnte Jungfer küssen,
das ist alles was wir wollen,
respektive können sollen
respektive können müssen.

Grosse Feste, grosse Flaschen

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches und bestellen Sie für Ihr Fest eine unserer Spezialflaschen! Ob 1,5 Liter, 3 Liter oder sogar 6 Liter Flaschen, wir haben für jeden Anlass die richtige Flaschengrösse. Es können sich alle Gäste anschliessend auf der grossen Flasche mit einem Stift verewigen. Eine tolle Erinnerung an Ihr tolles Fest.

Soviel zu unserer Weinkarte. Diese lassen wir Ihnen separat zukommen. Bitte fragen Sie danach.

Unsere Leistungen für Sie

Persönliche Besprechung

Wir möchten uns Zeit für Sie reservieren. Bitte melden Sie Ihren Besuch zur Vorbesprechung telefonisch an.

Spezialwünsche

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche, soweit es uns möglich ist. Wir können für Sie musikalische Unterhaltung, Kutschenfahrten, Vorträge, Wanderungen, Schneeschuhtouren, etc. organisieren.

Blumenschmuck

Wir geben Ihnen gerne Adressen aus unserer Region bekannt, wo Sie Ihren Tischschmuck nach Ihren Wünschen bestellen können.

Menuvorschlage

Aus unseren Menuvorschlagen sollten Sie für jeden Anlass das Passende finden. Lassen Sie sich Zeit und kommen Sie bei Fragen, Unklarheiten oder Wünschen auf uns zu. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Beratung

Gerne beraten wir Sie am Telefon oder per Mail persönlich, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können.

Allgemeine Informationen

Menüvorschläge

Unsere Vorschläge können ab 10 Personen bestellt werden

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt. Kleine Preisanpassungen können unter dem Jahr vollzogen werden. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche. Für Champagner verrechnen wir CHF 50.00 pro 75cl Flasche.

Zahlungsbedingungen

An Ihrem Fest-Tag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, Zahlung innert 14 Tagen, zu.

Übernachtungen

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihr Fest-Essen mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden. Hotel Walserhuus Sertig, Tel. 081 410 60 30, info@walserhuus.ch

Zimmerbuchungen bei Hochzeitsgesellschaften

Die Zimmer werden durch uns zugeteilt. Wünsche des Brautpaares werden selbstverständlich berücksichtigt

Feuerwerk

Verzichten Sie bitte auf Feuerwerke und das Abbrennen von Himmelslaternen. Unsere Gebäude, die Natur und die Tiere sind Ihnen dankbar!

Kontaktdaten

Es stehen Ihnen gerne zur Verfügung: Rezeptions-Team, info@walserhuus.ch