



GASTHOF LINDE

Mühlethal

MENUVORSCHLÄGE BANKETT & EVENT

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bald bei uns im Gasthof Linde willkommen zu heißen. Im Folgenden werden wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Bankette und Events vorstellen. Für ein rundum gelungenes kulinarisches Erlebnis sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich für **ein einheitliches Menü für alle Gäste entscheiden**.

Auf diese Weise können wir sicherstellen, dass alle Speisen in bester Qualität und zeitgleich serviert werden.

Dorfstrasse 12 | 4812 Mühlethal

062 751 10 37 | info@linde-muehlethal.ch

MENU 1	MENU 2
Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Lindensteak - Rindshuft Kräuterbutter Gemüse Pommes Frites CHF 55.00	Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti CHF 49.00
MENU 3	MENU 4 ab 20 Personen
Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Kalbsrahmschnitzel Gemüse Nudeln CHF 58.00	Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Poueltgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti CHF 46.00
MENU 5 / ab 20 Personen	MENU 6
Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Roastbeef Sauce Béarnaise Gemüse Kartoffelgratin CHF 59.00	Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Schweinsrahmschnitzel Gemüse Nudeln CHF 46.00
MENU 7	MENU 8
Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Rindsfiletstreifen Pommerysenfsauce Gemüse Spätzli CHF 55.00	Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Schweinsbraten Gemüse Kartoffelgratin CHF 46.00
MENU 9	MENU 10
Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Schweinsfilet Pfeffersauce Gemüse Nudeln CHF 59.00	Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Rindsfilet Kräuterbutter Gemüse Kartoffelgratin CHF 62.00
MENU 11	MENU 12
Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Kalbssteak Morchelrahmsauce Gemüse Nudeln CHF 65.00	Bouillon mit Flädli *** Grüner Salat *** Kalbsfilet Morchelrahmsauce Gemüse Nudeln *** Rindsfilet Sauce Béarnaise Gemüse Croquettes CHF 71.00

Gerne bieten wir gegen einen kleinen Aufpreis folgende Anpassungen an:

Aus dem grünen Salat wird auf Wunsch ein gemischter Salat + CHF 3.00

Aus der Bouillon eine saisonale Cremesuppe + CHF 3.00

Alternativ servieren wir anstelle des Salats oder der Suppe – ebenfalls gegen Aufpreis, folgende Vorspeisen:

Zweierlei Hummus mit gebratenem Gemüsesalat + CHF 6.00

Rindstatar mit Ruchbrot + CHF 13.50

Desserts

Fruchtsalat mit Glace (klein) CHF 8.50

Caramelköpfli mit Rahm CHF 9.00

Mousse au Chocolat CHF 9.50

Kleine Meringues mit Glace CHF 7.00

Ab 20 Personen: Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 12.00

Coupe Dänemark CHF 10.50

Selbstverständlich kann jeder Coupe oder jedes Glace aus unserer Dessertkarte als einheitliches Dessert serviert werden.



Für selbst mitgebrachte Desserts oder Torten erheben wir ein Tellergeld von CHF 4.00 pro Person.

WEINKARTE

SCHAUMWEIN

Prosecco Treviso Millesimato 45.00
La Farra | Veneto
Glera

Champagner Laurent-Perrier Brut 76.00
Laurent-Perrier | Champange
Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

WEISSWEIN

Riesling-Silvaner "Loch" 46.00
Baumgartner Tegerfelden | Aargau
Riesling-Silvaner

Cuvée Blanche 49.00
Schloss Salenegg | Graubünden
Chardonnay | Pinot Noir

Cuvee Madame Rosmarie blanc 52.00
Adrian Mathier | Salgesch | Wallis
Sylvaner | Pinot Gris | Pinot blanc | Petite Arvine

Chasselas Neuenburg 39.00
Domain Poutalès | Cressier | Neuenburg
Chasselas

Chiar di Luna Bianco 46.00
Angelo Delea | Losone | Tessin
Merlot bianco

Apocalisse Bianco 47.00
Angelo Delea | Losone | Tessin
Chardonnay | Merlot bianco | Sauvignon

Pinot Grigio delle Venezie 43.00
La Farra | Veneto | Italien
Pinot Grigio

ROSEWEIN

Marengo 42.00
Angelo Delea | Losone | Tessin
Merlot

Whispering Angel 50.00
Chateau d'Hateau | Provence-Côte d'Azur | Frankreich
Grenache | Cinsault | Rolle

ROTWEIN

Pinot Noir Neuenburg Domain Pourtales Cressier Neuenburg Pinot Noir	49.00
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Rouge Adrian Mathier Salgesch Wallis Cabernet Sauvignon Pinot Noir Syrah	53.00
Magnum 1.5L	106.00
Doppelmagnum 3L	212.00
Saleggi Merlot di Losone Angelo Delea Losone Tessin Merlot	49.00
Magnum 1.5L	98.00
Doppelmagnum 3L	196.00
Jeroboam 5L	330.00
Carato Merlot Ticino DOC Angelo Delea Losone Tessin Merlot	62.00
Magnum 1.5L	130.00
Doppelmagnum 3L	270.00
Bolgheri Rosso Bell' Aja San Felice Maremma Toskana Cabernet Sauvignon Merlot	59.00
Montepulciano d'Abruzzo "Chnebeli-Wy" Cantina Zaccagnini Abruzzen Montepulciano	46.00
Magnum 1.5L	92.00
Doppelmagnum 3L	184.00
Crianza "Tiempo" Bodegas Briego Ribera del Duero Tempranillo	52.00
Magnum 1.5L	105.00
Doppelmagnum 3L	208.00
Aalto Bodega Aalto Ribera del Duero Tempranillo	82.00
CRUOR Clàssic Priorat DOQ Casa Gran Priorat Garnacha Carinena Syrah Cabernet Sauvignon	55.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Events und Bankette

Gasthof Linde, Mühlethal

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Verträge, die zwischen dem Gasthof Linde, Mühlethal (nachfolgend "Betreiber" genannt), und Kunden im Zusammenhang mit der Durchführung von Events und Banketten geschlossen werden.

2. Vertragsabschluss

1. Der Vertrag kommt durch die schriftliche Bestätigung der Reservierung durch den Betreiber zustande.
 2. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.
-

3. Leistungen

1. Der Betreiber verpflichtet sich, die vereinbarten Räumlichkeiten, gastronomischen Dienstleistungen und eventuelle Zusatzleistungen bereitzustellen.
 2. Der Kunde verpflichtet sich, die vereinbarten Leistungen in Anspruch zu nehmen und die entsprechenden Kosten zu tragen.
-

4. Teilnehmerzahl und Änderungen

1. Der Kunde hat die endgültige Teilnehmerzahl spätestens **7 Tage vor der Veranstaltung** schriftlich mitzuteilen.
 2. Änderungen der Teilnehmerzahl können bis **48 Stunden vor der Veranstaltung** berücksichtigt werden.
 3. Wird die tatsächliche Teilnehmerzahl geringer als die gemeldete, behält sich der Betreiber vor, die vereinbarte Mindestteilnehmerzahl der bestellten Menüs zu verrechnen.
 4. Bei höherer Teilnehmerzahl als vereinbart, wird die tatsächliche Anzahl berechnet, sofern dies vom Betreiber erfüllt werden kann.
-

5. Stornierung durch den Kunden

1. Stornierungen müssen schriftlich erfolgen.
 2. Bei Stornierungen gelten folgende Gebühren:
 - **Bis 30 Tage vor der Veranstaltung:** kostenfrei.
 - **29–15 Tage vor der Veranstaltung:** 50 % der vereinbarten Gesamtkosten.
 - **14–3 Tage vor der Veranstaltung:** 75 % der vereinbarten Gesamtkosten.
 - **Ab 2 Tage vor der Veranstaltung oder bei Nicht-Erscheinen:** 100 % der vereinbarten Menükosten.
-

6. Rücktritt durch den Betreiber

Der Betreiber ist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn:

1. Unvorhergesehene Umstände wie höhere Gewalt oder behördliche Auflagen die Erfüllung unmöglich machen.
 2. Der Kunde wesentliche Vertragsbedingungen verletzt, z. B. unkorrekte Angaben über den Zweck der Veranstaltung oder Teilnehmerzahl.
 3. Vorauszahlungen oder Sicherheiten nicht fristgerecht geleistet werden.
-

7. Preise und Zahlungsbedingungen

1. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
 2. Die Zahlung erfolgt gemäss den im Vertrag vereinbarten Bedingungen.
 3. Falls nicht anders vereinbart, ist eine Anzahlung von **30 % des Gesamtbetrages** bei Vertragsabschluss zu leisten. Der Restbetrag ist spätestens am Tag der Veranstaltung zu begleichen.
-

Datum und Unterschrift