

Bankett und Seminar 2023

Wir verleihen Ihrem Anlass einen besonderen Rahmen.

Unser Motto lautet: «hochwertig, einzigartig, liebenswert und flexibel». Unsere langjährige Erfahrung ermöglicht es uns, optimal auf Ihre Wünsche und Vorstellungen einzugehen und Ihr Fest unvergesslich zu machen.

Wir beraten Sie gerne in allen Belangen und garantieren einen reibungslosen Ablauf, damit Sie entspannt die Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Betrachten Sie das folgende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen Martina Kohler oder Maya Grossmann gerne zur Verfügung.

Telefon: 044 750 18 18

E-Mail: info@lindeweiningen.ch



Inhaltsverzeichnis

Apéro Fingerfood I kalt	3
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
Vegan	3
Sandwich	3
Focaccia mit diversen Füllungen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
Apéro Fingerfood I warm	4
Fleisch & Fisch	4
Vegetarisch	4
Vegan	4
Mitternachts-Imbiss	4
Apéro-Kombi & Apéro Riche	4
Vorspeisen	5
Salat	5
Salatbuffet	6
Suppen (saisonal)	7
Kalte Suppen	7
Hauptspeisen «Gut & günstig»	8
Schwein	8
Kalb	8
Rind	9
Poulet oder Truthahn	9
Meeresfrüchte	9
Diverses	9
«Linde-Klassiker»	10
Vegetarisch und vegan	11
Fisch	12
Leidmahl	13
Wildspezialitäten (September bis Februar)	14
Linde-Metzgete (September bis Februar)	15
Zum Auswählen	15
Beilagen	15
Dessert	16
Unsere «Mini's»	16
Klassiker	16
Raummieten	18
Equipment	18
Extras	18
Weitere Informationen	19
Konditionen	19
Verrechnung	19

Apéro Fingerfood | kalt

Fleisch & Fisch

Datteln mit frisch angebratenem Bratspeck umwickelt	3.00/Stk.
Melone mit Rohschinken-Spiessli	3.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Lachs und Meerrettich	4.00/Stk.
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	3.00/Stk.
Crevetten-Cocktail	5.50/Stk.

Vegetarisch

Mediterranes Gemüsespiessli mit Oliven, Peperoni, Mozzarella und getrockneten Tomaten	4.50/Stk.
Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	3.00/Stk.
Käse-Spiessli mit Trauben	3.00/Stk.
Tortilla-Wrap mit Kräuter-Cantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	3.00/Stk.

Vegan

Crostini mit Hummus	2.50/Stk.
Falafel-Spiessli	3.00/Stk.
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Salat	3.00/Stk.

Sandwich

Gefüllte mini Sandwich bunt gemischt	4.50/Stk.
Gefüllte midi Sandwich bunt gemischt	6.50/Stk.
Gefüllte maxi Sandwich bunt gemischt	8.50/Stk.

Focaccia mit diversen Füllungen

Käse, Fleisch oder Lachs	4.00/Stk.
--------------------------	-----------

Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Gläsli. Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	4.00/Pers.
Nüssli, Chips und Salzgebäck	3.00/Pers.
Oliven und Parmesanwürfel	5.00/Pers.

Apéro Fingerfood | warm

Fleisch & Fisch

Mini-Schinkengipfeli	3.50/Stk.
Assortiertes Blätterteiggebäck (diverse Sorten)	3.00/Pers.
Linde-Meatballs mit hausgemachten Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	3.00/Stk.
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	5.50/Stk.
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	4.00/Stk.
Poulet-Ailerons grilliert mit Dippsauce	5.00/Stk.
Wiedikerli-Rostbratwurst-Spiessli	5.00/Stk.
Black Tiger Crevetten «Japan Style» im Kokosmantel	5.00/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	9.50/Port.

Vegetarisch

Mini-Chäschüechli	3.50/Stk.
Raclette-Kartoffeln	3.50/Stk.
Champignon-Gruyère Kuchen	4.50/Stk.
Curry-Balls	3.50/Stk.
Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chillisauce	4.50/Stk.

Vegan

Zucchiniröllchen mit Couscous	3.50/Stk.
Sushi Reisbällchen	3.50/Stk.
Vegane Hackbällchen mit Tomaten-Chilisauce	3.50/Stk.

Mitternachts-Imbiss

Heisse Wienerli oder Schweinswürstli •	5.50/Stk.
Gulaschsuppe •	12.50/Pers.
Original Bündner Gerstensuppe •	12.50/Pers.
Chili con carne •	18.00/Pers.
Chili sin carne • •	15.00/Pers.



Apéro-Kombi & Apéro Riche

Heiss, kalt, salzig, süss, fruchtig, währschaft,
leicht, Fleisch, Fisch, Vegi...

Lassen Sie sich überraschen – wir beraten
Sie gerne.

42.00/Pers. gesättigt

28.00/Pers. Apéro-Begleitung

Vorspeisen

Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	17.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce an Salatgarnitur	23.50
Rindstatar garniert , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50
Antipasti-Teller • Grillgemüse an feiner Olivenmarinade, Pilze, garniert mit einem Ziegenkäse mit Honigkruste und Baguette	19.00
Bresaola mit Rucola & Parmesan serviert mit Melonenschnitzen <i>(saisonal)</i>	18.50
LINDE-Brättli Salsiz, Winzerkäse zum selber Schneiden mit Garnituren, Brot	14.50

Salat

Menu Salat	7.50
Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat (5 Sorten)	13.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei <i>(saisonal)</i>	12.50
Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Bunte Salate, Croûtons, Rüepli, Tomatengarnitur und diverse Kerne	

Salatbuffet (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)

Stellen Sie Ihre Salat-Schüsseln selber zusammen (ab 10 Personen)

4.00/Sorte & Person

Sorten zur Auswahl

Grüner Salat

Nüsslisalat (saisonal)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln

Gurkensalat an Dill-Quarksauce

Randensalat mit frischem Meerrettich

Rüebli-salat mit Sesam an weissem Acetto

Maissalat mit Peperoni-Würfeli an Curry-Mayo-Sauce

Selleriesalat Waldorf mit Baumnüssen und Ananas

Kabissalat an LINDE-Senfsauce

Tropicanasalat (unser Geheim-Tipp)

Roter Linsensalat

Rettich-Salat

Fenchelsalat mit Kraut

Blumenkohlsalat an French-Dressing

LINDE-Kartoffelsalat

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minzen

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing

Salatsauce auf Wunsch in kleinen Flaschen

Spezialsaucen auf Anfrage

Suppen (saisonal)

Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Tomatencrèmesuppe	12.50
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	12.50
Weininger Riesling Suppe mit Brotcroûtons	12.50
Pikante Maissuppe	12.50
Sellerie-Birnensuppe	12.50
Brottsuppe	12.50
Randen-Kokossuppe	12.50
Gerstensuppe	12.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	12.50
Kürbissuppe (saisonal)	12.50
Maronisuppe (saisonal)	12.50

Kalte Suppen

Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	12.50
Gurkensuppe mit Mangowürfeln	12.50
Tomatensuppe	12.50
Melonensuppe mit Minze (saisonal)	12.50

Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Personen)



Hauptspeisen «Gut & günstig»

Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli	25.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	25.50
Burehamme heiss , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	25.50
Weinger Winzerpfanne (ab 10 Personen) Penne, Kartoffeln, Frischgemüse, Burehamme, Rauchwürstli, Zwiebeln und Knoblauch mit gartenfrischen Kräutern und Rahm verfeinert	26.50
Schweinsbraten an Bratenjus, Kroketten und Gemüse	25.50
Schweinschnitzel «Florentin», auf Blattspinat mit Käse überbacken, Bratenjus und Nudeln	25.50
Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	33.50
Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen, LINDE-Kartoffelsalat	25.50

Kalb

Kalbshackbraten an Dijonsensauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	25.50
Linde-Klassiker seit 1946: Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Gemüse	33.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	49.50
Kalbsschnitzel paniert «Wiener Art» mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert	49.50
Kalbs-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur	49.50

Rind

G'Hackets mit Hörnli, frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues 22.50

Pot-Au-Feu «Linde-Spatz» 25.50

Rindssaftgulasch und hausgemachte LINDE-Spätzli 34.50

Chef's Hacktätschli an Champignon-Rahmsauce Butter-Nüdeli & Mandel-Brokkoli 27.50

Rindsfilet-Gulasch «**Stroganoff**» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli 49.50

Poulet oder Truthahn

Poulet-«Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli 27.50

Truten-«Piccata» 27.50
Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan

Mah-Mee 29.50
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Gemüse

Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet, pikant mit knackigem Gemüse 30.50

Meeresfrüchte

Rasika's grünes Thaicurry mit Crevetten, pikant mit knackigem Gemüse 30.50

Diverses

Spaghetti Plausch «all you can eat» (ab 10 Personen) 27.50
Bolognese-, Napoli, Cinque Pi, Pesto und Carbonara-Saucen, frisch geriebener Parmesan

Fitness-Teller

Verschiedene Salate & Melonenschnitt (saisonal), serviert mit Kräuterbutter oder Tartaresauce

– Pouletbrust 150 g 29.50

– Rindsfilet 180 g 49.50

– Crevettenspieße grilliert 200 g 29.50

– Zanderknusperli im Bierteig gebacken 36.50

– Gemüseomelette 26.50



«Linde-Klassiker»

Ofenfrischer Kalbsbraten (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	33.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	49.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art», LINDE-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	49.50
Kalbs- (oder Schweins-) Cordon-Bleu «Linde» mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Wedges oder Rosmarinkartoffeln und Gemüse	49.50 / 33.50
Kalbssteak am Stück gebraten Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	56.50
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
Entrecôte am Stück gebraten, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüse	44.50
Rindsfilet vom Mittelstück an Cabernet-Sauvignon-Sauce Kartoffelgratin und Gemüse	59.50
Lamm-Rückenfilet an Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	44.50
Maispouardenbrust auf Calvados Sauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüse	36.50
Schweinsmedaillon an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüse	36.50
Kalbs-Saltimbocca mit Weissweinrisotto	49.50
Ratsherren-Platte (ab 2 Personen), Schweins-, Kalbs, Rinds-Médaillon Rösti, Mini Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce, Grilltomate	49.50
Winzerfleischfondue Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen – alles frisch von Hand geschnitten. Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine, Tartare, Curry, Knoblauch) und diverse Beilagen	58.50



Vegetarisch und vegan

Sämiger Gemüse-Risotto mit einem Pilzragout	24.50
Gemüse-Stroganoff mit hausgemachten LINDE-Spätzli	24.50
Linde-Spätzli-Pfanne mit Gemüse	24.50
Rösti mit Gemüse und Spiegelei	24.50
Sellerieschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Salaten	24.50
Cordon-Bleu mit Wirzblatt, gefüllt mit Gemüse und Käse (hausgemacht) Pommes Frites, Gemüse	26.50
Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem Gemüse und Jasminreis	27.50
Vegetarischer Wildteller (saisonal) Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Bananenkroketten	28.50
LINDE-Vegi-Teller Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Gemüse-Trio, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten	28.50
Mah-Mee Indonesisches Nudelgericht mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Gewürzen	27.50
Les-Trois-Vegi , in 3-Gängen serviert Hausgemachte Couscous-Tätschli an grüner Currysauce Nudeln und Gemüse Zucchetti-Piccata an Tomatensauce Hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüse Panierte Sellerieschnitzel an Pilzrahmsauce, Pommes Frites und Gemüse	45.50

***Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden.
Sie können bei uns auch vegane Gerichte bestellen, wir beraten Sie gerne über die
Möglichkeiten.***

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	36.50
Flunderroulade mit Rauchlachs und Blattspinat gefüllt auf Safransauce mit Wildreismix	36.50
Riesencrevetten an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	41.50
Zanderfilet im Bierteig , Sauce Tartar Weininger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette	36.50

Als Beilage zu unseren Gerichten, empfehlen wir Ihnen unsere Hausspezialität, die hausgemachten «LINDE-Spätzli». Natürlich können die Beilagen bei jedem Gericht angepasst werden.

Garstufen		Herkunftsländer			
bleu	blutig, roh	Rind	Uruguay/Paraguay/Argentinien	Zander	Deutschland
saignon	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Reh	Schweiz/Österreich
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich
a point	¾ durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Rentier	Russland
bien cuit	durch (gebraten)	Lamm	Irland/Neuseeland/Australien	Crevetten	Vietnam
				Wildhase	Russland
				Truthahn	Ungarn

Leidmahl

Kalte Platte/Teller: Aufschnitt gemischt, Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	18.00
Mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	24.00
St. Galler Schübli g mit Karoffelsalat	19.50
Pastetli gefüllt mit Brätkügeli, Erbslireis	23.50
G'Hackets (Rind) mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	22.50
Burehamme heiss , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	25.50
Fitness-Teller: Pouletbrust an frischen Salaten	29.50

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden oder lassen Sie sich von unserer
Restaurantkarte inspirieren.*

Wildspezialitäten *(September bis Februar)*

Jäger-Bratwurst mit Hirschfleisch auf Wildsauce hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut	24.50
Weinger-Wild-Burger mit Rehfleisch vom Weinger Altberg serviert mit Cole Slaw Salat, Linde-Haus-Sauce und Pommes Frites	27.50
Rehpfeffer mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	35.50
Jäger-Pfännli – Rehstroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	39.50
Rentier-Médailles Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rosenkohl	51.00
Hirsch-Entrecôte 200 g , rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl	45.50
Rehrücken-Médailles an einer Wildsauce nach Linde-Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	51.50
Der Linde Klassiker «Rehrücken ab zwei Personen» Pro Person auf der Platte serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Bananenkroketten, Preiselbeerapfel, ausgarniert mit Früchten, Wildsauce nach Linde-Tradition	69.50
Vegetarischer Wildteller (VEGI) Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Prelselbeerapfel und Bananenkroketten	28.50



**Wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit
der Jagdgesellschaft Altberg Süd.**

**Je nach Jagd servieren wir Ihnen Rehgerichte
aus dem Weinger Wald.**

Linde-Metzgete *(September bis Februar)*

Schlachtplatte: Blut- und Leberwurst, Bauernbratwurst hausgeräucherte Wurst, milder Salzspeck, Sauerkraut und Salzkartoffeln	34.50
Lady Metzgete-Teller: Mini Blut- und Leberwurst, Mini Bauernbratwurst Sauerkraut und Salzkartoffeln	27.50
Zum Auswählen	
Rippli , ganz mager 200 g	18.00
Blutwurst im Schweinsdarm, ca. 300 g	16.00
Leberwurst , ca. 200 g	11.50
Blut- & Leberwurst-Teller (gross)	19.00
1 Paar Bauernbratwurst «Waadtländer-Art» , 2 x 90 g mit Böllesosä	14.50
1 Paar Schweins-Würstli geräuchert, 130 g/Paar	11.00
Beilagen	
Butter-Rösti	6.50
Hausgemachte LINDE-Spätzli	6.50
Sauerkraut mit Salzkartoffeln	6.50
Portion Salzkartoffeln	6.50
Rotkraut mit Maroni	6.50
Portion Maroni	6.50
Selbstgemachtes Apfelmus	6.50
Metzgete-Buffer	41.50
Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Rippli ganz mager, Salzspeck, geräucherte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salz-Kartoffeln sowie selbstgemachtes Apfelmus	

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion

Dessert

Unsere «Mini's»

Mini Romanoff im Körbli Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	7.50
Mini Eiscafé «Maison»	7.50
Mini Brännli Crème sälbergmacht nach altem Huusrezept	7.50
Mini Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	7.50
Mini Baileys Vanille-Glacé mit Baileys	7.50
Mini Coupe Prune Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	7.50
Mini Affogato mit Vanilleglacé und Espresso	7.50
Mini Coupe Linde – Fruchtsalat mit Vanilleglacé	7.50

Klassiker

Crèmeschnitte	6.50
Caramel-Köpfli	10.50
Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel (z.Bsp. Passionsfrucht oder Waldbeeren)	10.50
Limetten-Crème im Gläsli	9.50
Himbeer-Tiramisu (saison)	12.50
Warmer Ramseier-Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanilleglacé	12.50
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept	12.50
Mousse au Chocolat , hell & dunkel (ab 10 Personen)	14.50
Diverse Mousse Lebkuchen-, Limetten-, Erdbeer-, Himbeer-, Amaretto- oder Waldbeer-Mousse	14.50
Coupe Romanoff im Körbli Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	12.50
Eiskaffee «Maison»	12.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé und Rahm	14.50
Coupe Baileys – Vanilleglacé mit Baileys	14.50
Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	14.50
Affogato mit Vanilleglacé und Espresso	12.50
Coupe Linde – Fruchtsalat mit Vanilleglacé	12.50

Frischer Fruchtsalat	12.50
Fruchtspiess midi	4.50/Stk.
Brownies	3.50/Stk.
Schichtendessert (z.B. Mango oder Erdbeer, Cantucci und Jogurt)	14.50
Tiramisu	12.50
Käse- Teller oder Platte (Feigen, Nüsse, Birebrot, Trauben)	14.50/Pers.
Kuchen oder Blechkuchen (Rüebli, Zitrone)	3.50/Stk
Unser Glacé-Sortiment: pro Kugel	4.50
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Café, Walnuss, Sauerrahm	
Sorbet-Glacé: Zwetschge, Zitrone, Apfel	
Hausgemachte Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	14.50/Person
Stellen Sie Ihr Dessertbuffet selber zusammen z.Bsp. in kleinen Gläsli mit Schichtdesserts	4.50/Sorte und Person
Diverse Kuchen von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage



Raummieten

Foyer (1. Stock)	200.00
Gubrist-Stübli	200.00
Weinkeller	200.00
Event-Saal (ab 30 Personen)	400.00
Event-Saal – Bestuhlungsaufwand pro Person	3.00

Raummierte entfällt ab CHF 1'000.00 Konsumation

Equipment

Moderatoren-Koffer	30.00
Flipchart	30.00
Beamer/Leinwand	30.00
Leinwand	15.00
Pinwand	15.00
Professionelle Musikanlage	100.00
Professionelle Lichtanlage	auf Anfrage
Headset und Mikrofon	30.00
Bühne je nach Grösse	nach Aufwand

Extras

Verlängerung – 1:1 Gemeindegkosten	nach Aufwand
Stuhl-Hussen inkl. Montage	15.00/Stk.
Dekoration individuell	nach Aufwand
Barbetrieb möglich	

Reinigungsaufwand: Wir erlauben uns, bei aussergewöhnlicher Verunreinigung, die Zusatzkosten für die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.

Weitere Informationen

Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 2023 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Preise gültig ab 30 Personen.

Verrechnung

Die uns 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar 10 Tage nach dem Anlass netto.