

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 BURKHARD
EICHBERGSTRASSE 2
6205 EICH

TELEFON +41 (0)41 462 66 66

TELEFAX +41 (0)41 462 66 65

WWW.VOGELSSANG.CH

MAIL@VOGELSSANG.CH

7 TAGE OFFEN

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 MENUZUSAMMENSTELLUNG UND DIE DAZU PASSENDEN WEINE IN ALLER RUHE BESPRECHEN KÖNNEN, SIND WIR IHNEN DANKBAR, WENN SIE MIT UNS TELEFONISCH EINEN TERMIN VEREINBAREN.

MIT UNSEREM 43 – JÄHRIGEN BANKETT – KNOW – HOW 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

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN DEN APÉRITIF AUF UNSERER ÜBERDACHTEN GARTENTERRASSE, IM PARK ODER IN UNSEREN GEPFLEGTEN RÄUMEN.

WEINEMPFEHLUNG: CURE D'ATTALENS, OBRIST P.A.A.
 CHAMPAGNER, ROSÉ CHAMPAGNER, LAURENT PERRIER P.A.A.
 PROSECCO, MOSCATO D'ASTI P.A.A.

1361 BOWLEN JE NACH SAISON, PRO PERSON 11.--
 1362 BOWLEN JE NACH SAISON, ALKOHOLFREI, PRO PERSON 9.--

PRO STÜCK

1363 SCHINKENGIPFELI 2.50
 1364 BLÄTTERTEIGGEBÄCK 1.50
 1365 APÉRO - CANAPÉS: RAUHLACHS, RINDS - TARTAR 2.--
 1366 GRAVED LACHS AUF LÖFFEL MIT SENF - DILL - SAUCE 2.--
 1367 FRÜHLINGSROLLEN, PIKANTE ASIATISCHE SAUCE 2.--
 1368 FISCHKNUSPERLI, SAUCE TARTAR 2.30
 1369 CREVETTENKNUSPERLI, PIKANTE ASIATISCHE SAUCE 2.30
 1370 CRISSINI MIT ROHSCHINKEN 2.--
 1371 GEFÜLLTE FOCACCIA (LACHS, THON, ROHSCHINKEN, EI) 2.50
 1372 TOMATEN - MOZZARELLA - SPIESSLI 2.--
 1373 FRÜCHTESPIESSLI 2.--

PRO PERS.

1374 BÜNDNERFLEISCH, ROHSCHINKEN, KÄSE 9.--
 1375 GEMÜSEDIPS, VERSCHIEDENE SAUCEN 2.--
 1376 ITALIENISCHER APERO: PARMESAN - SPLITTER,
 CRISSINI MIT ROHSCHINKEN
 UND OLIVEN 7.--

1300

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|------|---|-------|
| 1301 | MELONEN MIT LANDRAUCH - ROHSCHINKEN | 18.-- |
| 1302 | CREVETTEN - COCKTAIL CALYPSO, TOAST & BUTTER | 19.-- |
| 1303 | GRAVED LACHS, HONIG - SENFSAUCE, TOAST & BUTTER | 19.-- |
| 1304 | HAUSPASTETE MIT SELLERIE - SALAT, CUMBERLAND | 17.-- |
| 1305 | VITELLO TONNATO, ZARTER KALBSBRATEN & THONSAUCE | 19.-- |
| 1306 | VORSPEISEN - TELLER | 22.-- |
| | SALATBOUQUET BALSAMICO - DRESSING, RAUHLACHS,
MELONEN & LANDRAUCH - ROHSCHINKEN, HAUSPASTETE
MIT CUMBERLAND - SAUCE, TOAST & BUTTER | |
| 1307 | HORS D'OEUVRE - BUFFET AB CA. 30 PERS. | 32.-- |
| | MELONEN & LANDRAUCH - ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH,
SCHINKEN, SPECK, SALAMI, TERRINEN & PASTETEN,
GRAVED LACHS, GERÄUCHTE FISCH - SPEZIALITÄTEN,
CREVETTEN - COCKTAIL, ASIATISCHE RIESENCREVETTEN
GROSSE SALAT - AUSWAHL MIT DIVERSEN SAUCEN | |

1310

SUPPEN

- | | | |
|------|---|-------|
| 1311 | TOMATENCRÈMESUPPE MIT BASILIKUM | 9.-- |
| 1312 | SCHAUMSUPPE (RANDEN, WEISSWEIN, RÜEBLI-CURRY) | 9.-- |
| 1313 | SAISONALE CRÈMESUPPE (SPARGEL, KÜRBIS, STEINPILZ) | 9.-- |
| 1314 | CURRYCRÈMESUPPE MIT FRUCHTSPIESSLI | 10.-- |
| 1315 | ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE MIT CREVETTENSPIESSLI | 10.-- |
| 1316 | KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT BLÄTTERTEIGHAUBE | 10.-- |
| 1317 | CONSOMMÉ FLÄDLI, GEMÜSEWÜRFEL ODER EIERSTICH | 8.-- |

1320

WARMER VORSPEISEN

1321	PESTO - TAGLIOLINI	12.--
1322	TOMATEN - PESTO - RAVIOLI, PARMESANSCHAUMSAUCE	12.--
1323	LUZERNER KÜGELIPASTETLI MIT ERBSLI & RÜEBLI	14.--
1324	SEMPACHER BALCHENFILET WEISSWEINSAUCE, REIS	16.--
1325	EGLIFILETS GEBACKEN, TARTAR-SAUCE, SALZKARTOFFELN	18.--
1326	SEEZUNGENFILET AUF LAUCHBEET, TROCKENREIS	24.--
1327	ASIATISCHE RIESENCREVETTEN IM KARTOFFELNESTLI	24.--

1330

SALATE

	MINI
1331/2 GRÜNER SALAT	9.-- / 11.--
1333/4 GEMISCHTER SALAT	11.-- / 14.--
1335/6 SALATBOUQUET BALSAMICO - DRESSING	10.-- / 12.--
1337 SALATBOUQUET MIT KLEINEN FRÜHLINGSROLLEN	15.--
1338 BLATTSALATE MIT RAUHLACHSSTREIFEN	15.--
1339 BLATTSALATE MIT FISCHKNUSPERLI, SAUCE TARTAR	15.--
1340 BLATTSALATE MIT EGLIKNUSPERLI, SAUCE TARTAR	17.--
1341 BLATTSALATE MIT HONIG - DISTELÖL - DRESSING	17.--
MIT FRISCHEN MELONEN & LANDRAUCH - ROHSCHINKEN	
1342 NÜSSLISALAT MIT SPECK & CROÛTONS (SAISONAL)	15.--
1343 SALAT - BUFFET, CA. 15 SALATEN MIT DIVERSEN SAUCEN	22.--

1350

SORBETS

KLEINE ERFRISCHENDE SORBETS ALS ZWISCHENGANG:

1351	PASSIONSFRUCHTSORBET MIT PROSECCO	8.--
1352	ZITRONEN - SORBET MIT CHAMPAGNER	8.--
1353	APFEL - SORBET MIT CALVADOS	8.--
1354	SAISONALES SORBET MIT PROSECCO (APRIKOSEN USW)	8.--

TRANCHIERTE FLEISCHGERICHTE

DIESE ZARTEN FLEISCHGERICHTE TRANCHIEREN WIR VOR IHREN GASTEN & SERVIEREN DIESE IN EINEM GANG MIT NACHSERVICE.

- | | | | |
|-----|--------------------------------|-----|----------------------------|
| 321 | CHATEAUBRIAND FLAMBIERT | 322 | ROASTBEEF FLAMBIERT |
| | BÉARNAISE - SAUCE 59.-- | | BÉARNAISE - SAUCE 52.-- |
| | KARTOFFEL - KROKETTEN | | KARTOFFEL - GRATIN |
| | GEMÜSEGARNITUR | | GEMÜSEGARNITUR |
| 323 | KALBSRÜCKENBRATEN | 324 | SCHWEINSCARRÉBRATEN |
| | FLAMBIERT 55.-- | | FLAMBIERT 44.-- |
| | PILZRAHMSAUCE | | SENFRAHMSAUCE |
| | KARTOFFEL - KROKETTEN | | BUTTER - NÜDELI |
| | GEMÜSEGARNITUR | | GEMÜSEGARNITUR |

FONDUE

- | | | | |
|-----|------------------------|-----------------------------------|-------|
| 325 | FONDUE CHINOISE | MIT RINDSFILET & POULETBRUST | 59.-- |
| | | GEMISCHTER SALAT | |
| | VOM BUFFET: | POMMES FRITES UND REIS | |
| | | FRÜCHTEGARNITUR, ZWIEBELRINGE | |
| | | FRITIERTE BANANEN, SENFFRÜCHTE | |
| | SAUCEN: | BÉARNAISE, COCKTAIL-SAUCE, TARTAR | |
| | | CURRYSAUCE, KRÄUTERBUTTER | |
| 326 | KÄSEFONDUE | NUR IN DER KEGELSTUBE UND | 29.-- |
| | | BIS MAX. 16 PERSONEN MÖGLICH. | |

DAS FEINSTE VOM FEINEN

DEN 2. GANG FLAMBIEREN & TRANCHIEREN WIR VOR IHREN GÄSTEN UND SERVIEREN DIESEN MIT NACHSERVICE.

- | | | | | | |
|-----|----------------------------------|-------|-----|-----------------------------------|-------|
| 331 | LES DEUX FILETS DU PATRON | 57.-- | 332 | LES DEUX FILETS DU CHEF | 67.-- |
| | SCHWEINS - FILET | | | KALBS - FILET | |
| | PILZRAHMSAUCE | | | PILZRAHMSAUCE | |
| | NUDELN IN BUTTER | | | NUDELN IN BUTTER | |
| | GEMÜSEGARNITUR | | | GEMÜSEGARNITUR | |
| |
 | | |
 | |
| | KALBSRÜCKENBRATEN FLAMBIERT | | | CHATEAUBRIAND FLAMBIERT | |
| | PORTWEINJUS | | | BÉARNAISE - SAUCE | |
| | KARTOFFEL - KROKETTEN | | | KARTOFFEL - KROKETTEN | |
| | GEMÜSEGARNITUR | | | GEMÜSEGARNITUR | |
| 333 | LES DEUX FILETS VOGELSANG | 59.-- | 334 | LES DEUX VIANDES SUISSE | |
| | SCHWEINS - FILET | | | ZARTE POULETBRUST | |
| | PILZRAHMSAUCE | | | SAUCE ROBERT | 55.-- |
| | NUDELN IN BUTTER | | | NUDELN IN BUTTER | |
| | GEMÜSEGARNITUR | | | GEMÜSEGARNITUR | |
| |
 | | |
 | |
| | CHATEAUBRIAND FLAMBIERT | | | KALBSRÜCKENBRATEN FLAMB. | |
| | BÉARNAISE - SAUCE | | | PORTWEINJUS | |
| | KARTOFFEL - KROKETTEN | | | KARTOFFEL - KROKETTEN | |
| | GEMÜSEGARNITUR | | | GEMÜSEGARNITUR | |
| 335 | CHATEAUBRIAND FLAMBIERT | | 336 | LES TROIS FILETS DU PATRON | |
| | BÉARNAISE - SAUCE | 68.-- | | SCHWEINS - FILET | 71.-- |
| | KARTOFFEL - KROKETTEN | | | KALBS - FILET | |
| | GEMÜSEGARNITUR | | | CHATEAUBRIAND FLAMBIERT | |
| | (IN 2 GÄNGEN SERVIERT) | | | (IN 3 GÄNGEN SERVIERT) | |

TELLERGERICHTE

361	SCHWEINS - CORDON - BLEU	362	KALBS - CORDON - BLEU
	POMMES FRITES 34.--		POMMES FRITES 45.--
	GEMÜSEGARNITUR		GEMÜSEGARNITUR
363	SCHWEINSHALSBRATEN	364	RINDSSCHMORBRATEN
	GLASIERT 35.--		GROSSMUTTER ART 37.--
	RÖSTI - KROKETTEN		KARTOFFELSTOCK
	GEMÜSEGARNITUR		GEMÜSEGARNITUR
365	ZWETSCHGENBRATEN	366	SCHWEINSSTEAK VOM GRILL
	SENFRAHMSAUCE 33.--		KRÄUTERBUTTER 34.--
	KARTOFFEL - KROKETTEN		KARTOFFEL - WEDGES
	2 GEMÜSE		GEMÜSEGARNITUR
367	SCHWEINS-GESCHNETZELTES	368	KALBS - GESCHNETZELTES
	PILZRAHMSAUCE 31.--		NACH ZÜRCHER ART 41.--
	BUTTER - NÜDELI		BUTTER - RÖSTI
	2 GEMÜSE		BROCCOLI
369	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	370	POULET - PICCATA
	BUTTER - NÜDELI 31.--		TOMATENSAUCE 31.--
	2 GEMÜSE		WEISSWEINRISOTTO
371	RIZ CASIMIR	372	POULETBRÜSTCHEN
	AUS POULETBRUST 26.--		SENFRAHMSAUCE 29.--
	TROCKENREIS & FRÜCHTE		KROKETTEN, 2 GEMÜSE
373	SEMPACHER BALCHEN	374	EGLIFILETS GEBACKEN
	WEISSWEINSAUCE 32.--		SAUCE TARTAR 37.--
	TROCKENREIS		SALZKARTOFFELN

3 - GANG - MENUS

311 **MENU 11** 59.-- 312 **MENU 12** 59.--

GEMÜSECRÈMESUPPE

BLATTSALATE BALSAMICO

RINDS - ENTRECÔTE

KALBSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL

SAUCE BÉARNAISE

MIT SAUTIERTEN PILZEN

KARTOFFEL - KROKETTEN

BRATKARTOFFELN

GEMÜSE

GEMÜSE

HAUSGEMACHTES MOUSSE

HASELNUSS - PARFAIT

313 **MENU 13** 55.-- 314 **MENU 14** 52.--

GEMISCHTER SALAT

SALAT MIT FRÜHLINGSROLLEN

GEBRATENE LAMMFILETS

GEBRATENE ZANDERFILETS

AUF RAHMPOLENTA

MIT BRAUNER BUTTER

KRÄUTERJUS

SALZKARTOFFELN

GEMÜSE

KEFEN

EICHER CHRIESI - COUPE

EISCAFÉ

315 **MENU 15** 49.-- 316 **MENU 16** 47.--

CONSOMMÉ MIT EINLAGE

RÜEBLI - CURRY - CRÈMESUPPE

ZWETSCHGENBRATEN

MAISPOULARDEN - BRÜSTCHEN

SENFRAHMSAUCE

AUF WEISSWEINRISOTTO

RÖSTI - KROKETTEN

PORTWEINJUS

GEMÜSE

GEMÜSE

COUPE VOGELSANG

PARFAIT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

4 - GANG - MENUS

301 **MENU 1** 78.-- 302 **MENU 2** 74.--

CONSOMMÉ MIT EINLAGE

CONSOMMÉ MIT EINLAGE

SAISON - SALAT

SAISON - SALAT

RINDSFILET - Tournedos

KALBS - STEAK

BÉARNAISE - SAUCE

PILZ - RAHMSAUCE

KARTOFFEL - KROKETTEN

NUDELN IN BUTTER

GEMÜSEGARNITUR

GEMÜSEGARNITUR

FRÜCHTE - COUPE

SAISONALES PARFAIT

MIT RAHM

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

303 **MENU 3** 69.-- 304 **MENU 4** 65.--

CONSOMMÉ MIT EINLAGE

CONSOMMÉ MIT EINLAGE

SAISON - SALAT

SAISON - SALAT

LAMMRÜCKENFILET

EGLIFILETS GEBACKEN

PROVENÇALE

TARTAR - SAUCE

POMMES SOUFFLÉES

SALZKARTOFFELN

GEMÜSEGARNITUR

BROCCOLI

EICHER CHRIESI - COUPE

HAUSGEMACHTES MOUSSE

MIT KIRSCH & RAHM

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

4 - GANG - MENUS

305

MENU 5

63.--

LAUCH - CRÈME - SUPPE

GEMISCHTER SALAT

SCHWEINS

CORDON - BLEU

POMMES FRITES

GEMÜSEGARNITUR

HAUSGEMACHTES PARFAIT

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

306

MENU 6

63.--

CONSOMMÉ MIT GEMÜSEWÜRFEL

BLATTSALAT MIT FISCHKNUSPERLI

KALBS - GESCHNETZELTES

AN PILZ - RAHMSAUCE

BUTTER - RÖSTI

BROCCOLI

EISCAFÉ

MIT RAHM

307

MENU 7

63.--

HAUS - PASTETE, CUMBERLAND

NÜSSLI - SALAT MIMOSA

PERLHUHN - BRÜSTCHEN

MIT DÖRRZWETSCHGEN GEFÜLLT

SENFRAHMSAUCE

TROCKENREIS

GEMÜSEGARNITUR

CARAMEL - KÖPFCHEN MIT RAHM

308

MENU 8

61.--

MELONEN MIT ROHSCHINKEN

GEMISCHTER SALAT

SEMPACHER BALCHEN

AN WEISSWEIN - SAUCE

GEMISCHTER WILDREIS

BLATTSPINAT

EICHER CHRIESI - COUPE

MIT KIRSCH & RAHM

ITALIENISCHES - MENU

ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER
MIT ANTIPASTI

TOMATEN - PESTO - RAVIOLI
PARMESANSCHAUMSAUCE

SEMPACHER BALCHEN POCHIERT
AN SAFRAN - GEMÜSE - SAUCE
TROCKENREIS

APRIKOSENSORBET
MIT PROSECCO

GESPICKTER RINDS - SCHMORBRATEN
AUS DEM OFEN MIT ROTWEINSAUCE
RAHM - POLENTA
GEMÜSEGARNITUR

PANNA COTTA
MIT FRUCHTSAUCE

STERNZEICHEN - MENUS

JEDEN MONAT KREIEREN WIR
ZWEI MARKTFRISCHE,
ZU DEN AKTUELLEN STERNZEICHEN PASSENDE
4 - GANG - MENUS.
HABEN WIR SIE NEUGIERIG GEMACHT?

343

MENU SURSEE

71.--

CONSOMMÉ MIT FLÄDLI

BLATTSALAT MIT BALSAMICO - DRESSING

SEMPACHER BALCHEN

WEISSWEINSAUCE

WILDER REIS

PERLHUHNBRÜSTCHEN AN SENFRAHMSAUCE

BRATKARTOFFELN

GEMÜSEGARNITUR

HAUSGEMACHTES PARFAIT

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

344

MENU LOZÄRN

65.--

LOZÄRNER CHÖGALIPASCHTETLI

GARTE - ÄRBSLI OND RÜEBLI

GMISCHTE SALOT

EICHER ZWÄTSCHGEBROTE

NIDLE - SÖSSALI MIT SÄNF

NUDLE IM ANKE, GMÜES VOM PFLANZBLÄTZ

MAMA'S ÖPFU - CHÜECHLI

MET VANILLE - GLACE

FESTLICHES DÎNER

CURRYSCHAUMSUPPE MIT POULETSPIESSLI

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HONIG - DISTELÖL - DRESSING
MIT FRISCHEN MELONEN & LANDRAUCH - ROHSCHINKEN

POCHIERTE SEMPACHER BALCHENFILETS

CHAMPAGNER - SAUCE

TROCKENREIS

SCHWEINSCARRÉBRATEN

IM SAAL TRANCHIERT

SENFRAHMSAUCE

KARTOFFEL - GRATIN

GEMÜSEGARNITUR

SOUFFLÉ - GLACÉ GRAND MARNIER

FRISCHE FRÜCHTE UND BEEREN

SCHLAGRAHM

(MEHRSTÖCKIG, MIT FEUERWERK PRÄSENTIERT)

MENU ANSTELLE SCHWEINSCARRÉBRATEN MIT:

- | | | |
|-----|---|--------|
| 346 | ROASTBEEF IM SAAL FLAMBIERT & TRANCHIERT
SAUCE BÉARNAISE, KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSE | 99.-- |
| 347 | ZARTER KALBSRÜCKENBRATEN AUS DEM OFEN
IM SAAL FLAMBIERT, PILZRAHMSAUCE, NUDELN & GEMÜSE | 102.-- |
| 348 | CHATEAUBRIAND IM SAAL FLAMBIERT & TRANCHIERT
SAUCE BÉARNAISE, KARTOFFEL - KROKETTEN & GEMÜSE | 106.-- |

FRISCHE MELONEN
MIT LANDRAUCH - ROHSCHINKEN

CONSOMMÉ MIT SHERRY
UND PFANNKUCHEN - STREIFEN

POCHIERTES BALCHENFILET
KRÄUTERSCHAUMSAUCE
GEMISCHTER WILDREIS

SCHWEINSFILET - MÉDAILLON VOM GRILL
PILZRAHMSAUCE MIT MORCHELN
BUTTER - NÜDELI
GEMÜSEGARNITUR

HAUSGEMACHTES
PASSIONSFRUCHTSORBET
MIT PROSECCO

ZARTER KALBSRÜCKENBRATEN
IM SAAL FLAMBIERT & TRANCHIERT
LEICHTER PORTWEINJUS
KARTOFFEL - KROKETTEN
GEMÜSEGARNITUR

HOCHZEITS - VACHERIN
VANILLE & ERDBEER - GLACE
FRISCHER FRUCHTSALAT, MERINGUE & SCHLAGRAHM
(MEHRSTÖCKIG, MIT FEUERWERK PRÄSENTIERT)

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE
MIT BLÄTTERTEIGHAUBE

SALATBOUQUET BALSAMICO - DRESSING
MIT SAUTIERTEN SEEZUNGENSTREIFEN

ASIATISCHE RIESENCREVETTEN
TROCKENREIS

KALBSFILET VOM GRILL
PILZRAHMSAUCE MIT MORCHELN
BUTTER - NÜDELI
GEMÜSEGARNITUR

APRIKOSENSORBET
MIT VIELLE APRICOT

CHATEAUBRIAND IM SAAL FLAMBIERT & TRANCHIERT
BÉARNAISE-SAUCE
KARTOFFEL - GRATIN
GEMÜSEGARNITUR

ORANGEN - TRÄUMLI
MIT SCHOKOLADENKÜCHLEIN

SPEZIELLE BANKETT-DESSERTS

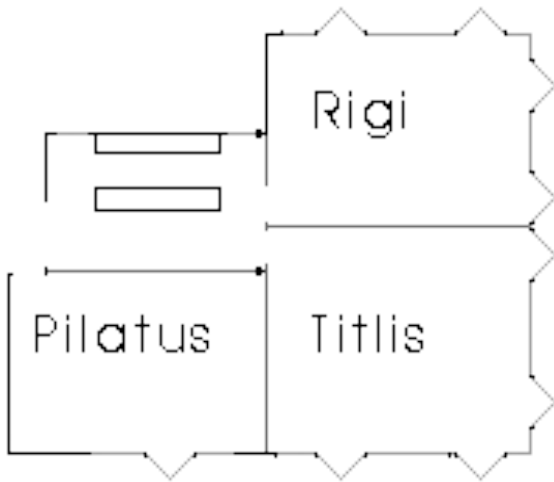
- 354 **VACHERIN - GLACÉ** 15.--
(HOCHZEITS ODER GEBURTSTAGS - TORTE À DISCRÉTION)
VANILLE- & ERDBEER-GLACÉ, FRUCHTSALAT, MERINGUE UND
SCHLAGRAHM; MEHRSTÖCKIG, MIT FEUERWERK PRÄSENTIERT
(ANSTELLE DES DESSERTS BEI DEN MENUS) +8.--
- 356 **SOUFFLÉ - GLACÉ** 15.--
(HOCHZEITS ODER GEBURTSTAGS - TORTE À DISCRÉTION)
HAUSGEMACHT, LUFTIG, MIT FRISCHEM FRUCHTSALAT UND
SCHLAGRAHM; MEHRSTÖCKIG, MIT FEUERWERK PRÄSENTIERT
(ANSTELLE DES DESSERTS BEI DEN MENUS) +8.--
- 358 **DESSERT - VARIATION VOGELSANG** 19.--
TELLER MIT VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN
AUS UNSERER PÂTISSERIE
(ANSTELLE DES DESSERTS BEI DEN MENUS) +11.--
- 359 **DESSERT BUFFET** (AB CA. 30 PERSONEN) 27.--
MEHRSTÖCKIGE VACHERIN - GLACÉ MIT MERINGUES UND RAHM
FRUCHTSALAT, SCHOGGIMOUSSE, CHARLOTTE ROYALE, SORBETS
PARFAIT, CAMELKÖPFLI, SOUFFLÉ-GLACÉ GRAND MARNIER
SPIEGEL MIT VERSCHIEDENEN KLEINEN PÂTISSERIES
MIT FEUERWERK PRÄSENTIERT
- 360 (ANSTELLE DES DESSERTS BEI DEN MENUS) +21.--
- 351 **KÄSEPLATTE MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT** P.N.A.

**WIR BIETEN IHNEN AUSSERDEM EINE GROSSE AUSWAHL
SAISONALER DESSERTS AN.**

INFORMATIONEN

DEKORATION	BLUMEN STEIGER, BEROMÜNSTER, 041 930 15 02	
KERZEN	BITTE KEINE WUNDERKERZEN, VORSICHT MIT KERZEN VERBRANNT, MIT WACHS VERUNREINIGTE ODER SONST BESCHÄDIGTE TISCHTÜCHER, TEPPICHE UND MOBILIAR WERDEN IN RECHNUNG GESTELLT.	
MUSIKANLAGE	IM SAAL EINGEBAUTE BOXEN & MISCHPULT	50.--
KLAVIER	BURGER JACOBI, WEISS, GESTIMMT	40.--
TANZBODEN	CA. 18 M ² AUS MASSIVEM EICHENPARKETT	200.--
STUHLHUSSEN	WEISS, PRO STUHL	9.--
KEGELBAHN	PRO STUNDE	25.--
FEUERWERK	BEWILLIGUNG BEI DER GEMEINDE EINHOLEN. NACH 22.00 UHR VERBOTEN. (NACHBARN, TIERE) KEINE HIMMELSLAMPION, HIMMELSLATERNEN USW	
POLIZEISTUNDE	00.30 UHR	
VERLÄNGERUNG	MAX. BIS 02.30 UHR PRO STUNDE	300.--
	AB 02.30 UHR PRO STUNDE	600.--
	(ABRECHNUNG JEDE 1/4 STUNDE)	
	MUSIK BIS MAXIMAL 02.00 UHR	
HOTELZIMMER	VERLANGEN SIE BITTE UNSEREN HOTELPROSPEKT	
SAALMIETE	JA NACH WOCHENTAG UND PERSONENZAHL	P.A.A.
PREISE	INKL. MWST, REIN NETTO INNERT 30 TAGEN. POSTCARD, EC - DIRECT BEI GESELLSCHAFTEN KEINE KREDITKARTEN PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN FÜR AM VORTAG NICHT ABGEMELDETE PERSONEN WIRD DER HALBE MENUPREIS VERRECHNET.	

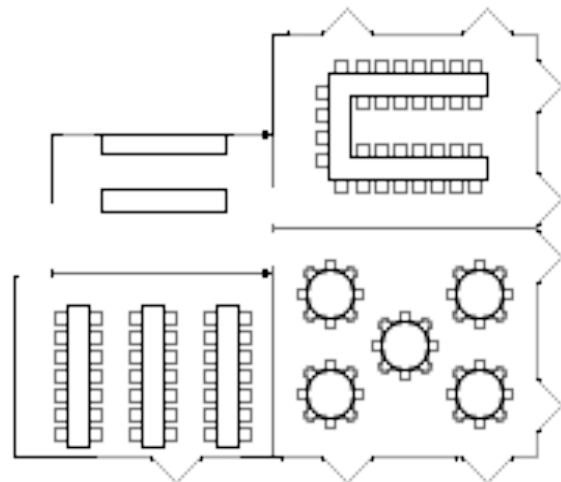
TISCHFORMEN FRÜHLINGSGARTEN



FRÜHLINGSGARTEN
(RIGI, TITLIS & PILATUS)

RUNDE TISCHE
BIS 120 PERSONEN

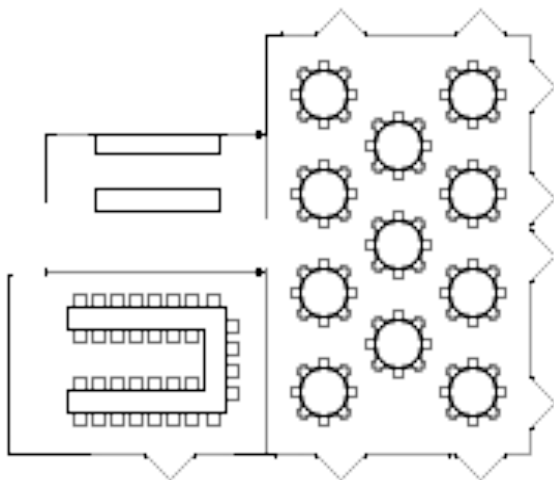
REIHEN
BIS 120 PERSONEN



RIGI, U - FORM
BIS 40 PERSONEN

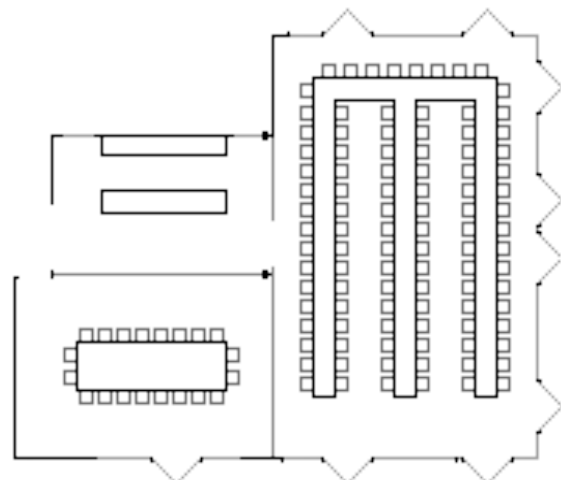
TITLIS, RUNDE TISCHE
BIS 40 PERSONEN

PILATUS, 3 REIHEN
BIS 36 PERSONEN



RIGI & TITLIS, RUNDE TISCHE
BIS 88 PERSONEN

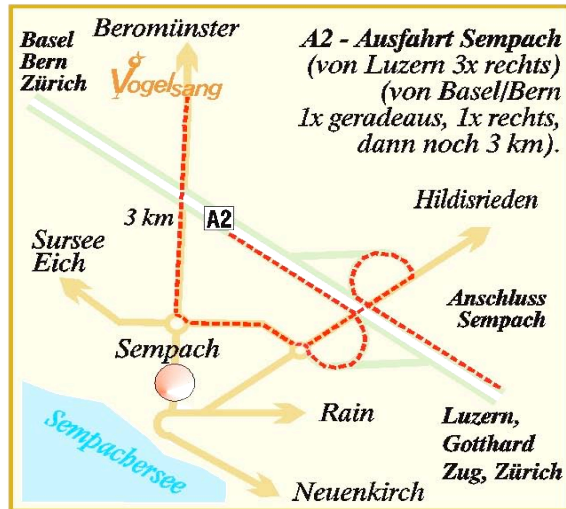
PILATUS, U - FORM
BIS 40 PERSONEN



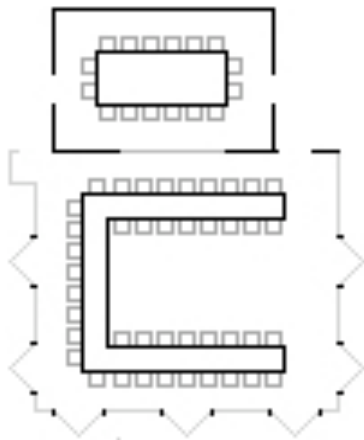
RIGI & TITLIS, M - FORM
BIS 100 PERSONEN

PILATUS, BLOCK
BIS 22 PERSONEN

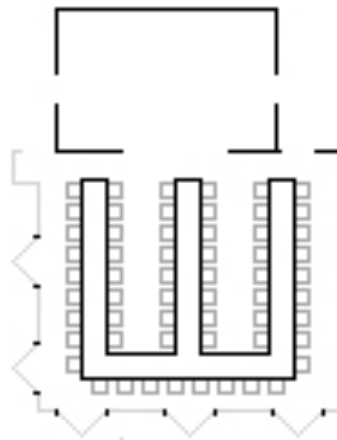
ANREISE



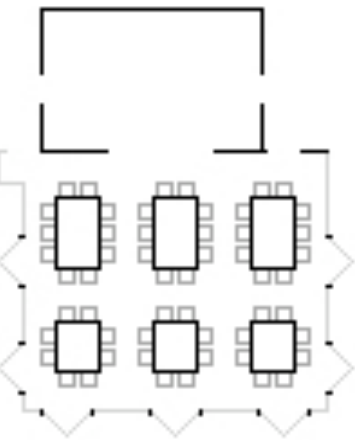
TISCHFORMEN WINTERGARTEN



**WINTERGARTEN
U - FORM
BIS 45 PERSONEN**



**WINTERGARTEN
MIT GEÖFFNETER
SCHMITTESTUBE**



**M - FORM BIS 80 PERSONEN
EINZELTISCHE BIS 54 PERSONEN**

**SCHMITTESTUBE
BLOCK
BIS 16 PERSONEN**