

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
Vogelsang 2
6205 Eich

Telefon +41 (0)41 462 66 66

Telefax +41 (0)41 462 66 65

www.vogelsang.ch

mail@vogelsang.ch

7 Tage offen

2016

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 45 – 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, Prosecco, Moscato d'Asti

P.a.A.

pro Person

1361 Bowle je nach Saison, pro Person

11.--

1362 Bowle je nach Saison, alkoholfrei, pro Person

9.--

pro Stück

1363 Schinkengipfeli

2.50

1364 Blätterteiggebäck

1.50

1365 Apéro - Canapés: Rauchlachs, Rinds - Tartar

3.--

1366 Graved Lachs auf Löffel mit Senf - Dill - Sauce

2.--

1367 Frühlingsrollen, Pikante Asiatische Sauce

2.--

1368 Zanderknusperli, 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 Person

1374 Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse

9.--

1375 Gemüsedips, verschiedene Saucen

2.--

1376 Italienischer Aperó: Parmesan - Splitter, Oliven
und Crissini mit Rohschinken

7.--

APÉRO "WARM UMS HERZ"

pro Person

1381 Wenn die Tage kürzer und kälter werden verwöhnen wir Sie mit heissen Marroni vom Feuer, Weisssem Glühwein und Punsch auf unserer wetterfesten Terrasse in einem Ambiente, wo es Ihnen garantiert Warm ums Herz wird.

14.--

KALTE VORSPEISEN

1300

- | | | |
|------|--|-------|
| 1301 | Melonenfächer mit Landrauch - Rohschinken | 17.-- |
| 1302 | Crevetten - Cocktail Calypso, Toast & Butter | 19.-- |
| 1303 | Graved Lachs, Honig - Senfsauce, Toast & Butter | 19.-- |
| 1304 | Hauspastete mit Sellerie - Salat, Sauce Cumberland | 17.-- |
| 1305 | Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten & Thonsauce | 19.-- |
| 1306 | Hors d'oeuvre - Teller
mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland
Frische Melonen & Landrauch-Rohschinken
Crevetten - Cocktail, Salatbouquet, Toast & Butter | 21.-- |
| 1307 | Hors d'oeuvre - Buffet ab ca. 30 Pers.
Melonen & Landrauch - Rohschinken, Bündnerfleisch,
Schinken, Speck, Salami, Terrinen & Pasteten,
Graved Lachs, Geräuchte Fisch - Spezialitäten,
Crevetten - Cocktail, Asiatische Riesencrevetten,
Grosse Salat - Auswahl mit diversen Saucen | 32.-- |

1310

SUPPEN

- | | | |
|------|---|----------------|
| 1311 | Tomatencrèmesuppe mit Basilikum & Croûtons | 10.-- |
| 1312 | Weisswein - Peterli - Schaumsuppe
mit einer sautierten Riesencrevette | 10.--
+3.-- |
| 1313 | Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln | 10.-- |
| 1314 | Spargelcrèmesuppe
mit sautierten Morcheln | 10.--
+3.-- |
| 1315 | Kürbiscrèmesuppe mit caramelisiertem Ingwer & Kernen | 10.-- |
| 1316 | Leichte Currycrèmesuppe mit Früchtespiessli | 11.-- |
| 1317 | Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli | 11.-- |
| 1318 | Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteighaube | 11.-- |
| 1319 | Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli oder Royal
Consommé Sherry mit Steinpilz - Laugenknödel | 9.--
10.-- |

1320

WARMER VORSPEISEN

1321	Tagliolini mit Basilikum - Pesto	12.--
1322	Tomaten - Pesto - Ravioli, Parmesanschaumsauce	12.--
1323	Luzerner Chögelpastetli mit Erbsli & Rüebli	14.--
1324	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce, Reis & Spinat	16.--
1325	Eglifilets gebacken, Tartar-Sauce, Salzkartoffeln	18.--
1326	Zander im Speckmantel, Safrantagliatelle, Weissweinsauce	18.--
1327	Grillierte Riesencrevetten auf Limetten - Risotto	24.--

1330

SALATE

		Mini
1331/2	Grüner Salat Mimosa, Französisches Dressing	9.-- / 11.--
1333/4	Gemischter Salat Französisches Dressing	11.-- / 14.--
1335/6	Salatbouquet Balsamico - Dressing mit Kernen	10.-- / 12.--
1337	Blattsalate mit weissem Balsamico, kleine Frühlingsrollen	15.--
1338	Gemischte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen	15.--
1339	Gemischte Blattsalate mit Zanderknusperli, Sauce Tartar	15.--
1340	Gemischte Blattsalate mit Egliknusperli, Sauce Tartar	17.--
1341	Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken	17.--
1342	Nüsslisalat Balsamico mit Speck & Croûtons (Saisonal)	15.--
1343	Salat - Buffet, ca. 15 Salaten mit diversen Saucen	22.--

1350

SORBETS

Kleine erfrischende Sorbets als Zwischengang:

1351	Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Passoa Mango	8.--
1352	Zitronen - Sorbet mit Prosecco	8.--
1353	Hausgemachtes Ananas - Sorbet mit Malibu	9.--
1354	Saisonaes Sorbet mit Prosecco (Aprikosen, Chriesi, usw.)	8.--

FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE

Diese zarten Fleischgerichte flambieren wir im Saal vor Ihren Gästen. Wir servieren einen Gang mit Nachservice.

<p>321 Chateaubriand flambiert Sauce Béarnaise 59.-- Croquettes – Kartoffeln Gemüsebouquet</p>	<p>322 Roastbeef flambiert Leichter Portweinjus 52.-- Kartoffel - Gratin Gemüsebouquet</p>
<p>323 Kalbsrückenbraten flambiert 55.-- Pilzrahmsauce Croquettes – Kartoffeln Gemüsebouquet</p>	<p>324 Flambierter Kräuterbraten vom Schweinscarré 45.-- Leichter Portweinjus Kartoffel - Gratin Gemüsebouquet</p>

FONDUE

<p>325 Fondue Chinoise</p>	<p>mit Rindsfiletwürfel & Pouletbrust 59.-- Gemischter Salat Beilagen: Pommes frites und Reis nach Wahl Vom Buffet: Früchtegarnitur, Zwiebelringe frittierte Bananen, Senfrüchte Saucen: Béarnaise, Cocktail-Sauce, Tartar Currysauce, Kräuterbutter</p>
<p>326 Käsefondue von der Molke 7</p>	<p>29.-- Geniessen Sie im Winter ein feines Fondue auf unserer gedeckten Gartenterrasse oder in der Kegelbahn. Dazu servieren wir Ihnen Gschwellti und Mixed Pickles.</p>

DAS FEINSTE VOM FEINEN

2 Gänge nur das Beste für Ihre Gäste. Den ersten Gang wird aus der Küche serviert. Den 2. Gang flambieren und tranchieren wir im Saal. Der Nachservice beim 2. Gang ist im Preis inbegriffen.

- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 331 | Les deux viandes du Patron
Schweinsfilet vom Grill 57.--
Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Glasierter Karotten & Broccoli | 332 | Les deux Filets du Chef
Kalbsfilet vom Grill 67.--
Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Croquettes – Kartoffeln |
| | Kalbsrückenbraten flambiert
Leichter Portweinjus
Croquettes – Kartoffeln
Tomate provençale & Bohnen | | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise
Croquettes – Kartoffeln
Tomate provençale & Bohnen |
| 333 | Les deux Filets Vogelsang
Schweinsfilet vom Grill 59.--
Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter
Glasierter Karotten & Broccoli | 334 | Les deux viandes Suisse
Zarte Pouletbrust 55.--
Sauce Robert
Nudeln in Butter
Glasierter Karotten & Broccoli |
| | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise
Croquettes – Kartoffeln
Tomate provençale & Bohnen | | Kalbsrückenbraten flambiert
Leichter Portweinjus
Croquettes – Kartoffeln
Tomate provençale & Bohnen |
| 335 | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise 71.--
Croquettes – Kartoffeln
Gemüse garnitur
(in 2 Gängen serviert) | 336 | Les trois Filets du Patron
Schweins - Filet 71.--
Kalbs - Filet
Chateaubriand flambiert
(in 3 Gängen serviert) |

TELLERGERICHTE

361	Schweins - Cordon bleu mit brauner Butter 34.-- Pommes frites & Gemüse	362	Kalbs - Cordon bleu mit brauner Butter 45.-- Pommes frites & Gemüse
363	Schweinshalsbraten Jäger Art 35.-- Rotweinsauce Rösti - Kroketten & Gemüse	364	Rindsschmorbraten Grossmutter Art 41.-- mit Rotweinsauce Kartoffelstock & Gemüse
365	Zwetschgenbraten Senfrahmsauce 35.-- Croquettes – Kartoffeln Rüebli & Broccoli	366	Schweinssteak vom Grill Kräuterbutter 34.-- Kartoffel - Wedges Tomate provençale & Bohnen
367	Schweins - Geschnetzeltes Champignonrahmsauce 32.-- Butter - Nüdeli Rüebli & Broccoli	368	Kalbs - Geschnetzeltes nach Zürcher Art 41.-- Champignonrahmsauce Butter - Rösti & Broccoli
369	Schweinsrahmschnitzel mit leichter Pilzsauce 32.-- Butter - Nüdeli Rüebli & Broccoli	370	Poulet - Piccata mit Schinken & Champignon Tomatensauce 31.-- Spaghetti
371	Riz Casimir aus Pouletbrust 26.-- Leichte Currysauce Trockenreis & Früchte	372	Pouletbrüstchen vom Grill Senfrahmsauce 31.-- Croquettes – Kartoffeln Rüebli & Broccoli
373	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce 32.-- Trockenreis & Spinat	374	Eglifilets gebacken Sauce Tartar 37.-- Salzkartoffeln

3 - GANG - MENUS

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 311 | MENU 11 | 62.-- | 312 | MENU 12 | 61.-- |
| | Blattsalate Honig-Distelöl-Sauce
mit Melonen & Rohschinken | | | Gemischte Blattsalate
Balsamico - Dressing | |
| | Rinds - Entrecôte vom Grill
Sauce Béarnaise
Croquettes – Kartoffeln
Gemüsebouquet | | | Kalbshohrückensteak vom Grill
mit sautierten Pilzen, Portweinjus
Safran - Tagliatelle
Gemüsebouquet | |
| | Parfait Grand Marnier
mit frischen Erdbeeren (Saison) | | | Quarkmousse
mit frischen Beeren | |
| 313 | MENU 13 | 56.-- | 314 | MENU 14 | 53.-- |
| | Gemischter Salat
Französisches Dressing | | | Blattsalate mit weissem Balsamico
frittierte Frühlingsrollen | |
| | Rosa gebratene Lammfilets
Sauce provençale
Rahmpolenta & Gemüsebouquet | | | Gebratene Zanderfilets
Brauner Butter mit Mandeln
Salzkartoffeln & Broccoli | |
| | Eicher Chriesi - Coupe
mit Kirsch & Rahm | | | Coupe Vogelsang
mit Fruchtsalat & Rahm | |
| 315 | MENU 15 | 51.-- | 316 | MENU 16 | 49.-- |
| | Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli | | | Rüebli - Curry - Crèmesuppe
mit gerösteten Mandeln | |
| | Eicher Zwetschgenbraten
Senfrahmsauce
Rösti - Kroketten & Gemüse | | | Maispoularden - Brüstchen
auf Weissweinsrisotto
Portweinjus & Gemüsebouquet | |
| | Eiscafé "Annemarie"
mit wenig Kirsch & Rahm | | | Pina Colada Parfait
auf marinierter Ananas | |

4 - GANG - MENUS

301	MENU 1	78.--	302	MENU 2	74.--
	Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli			Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	
	Gemischte Blattsalate Balsamico mit sautierten Pilzen			Salatbouquet weisses Balsamico mit Rauchlachs - Streifen	
	Rindsfilet - Tournedos vom Grill Sauce Béarnaise Croquettes – Kartoffeln Gemüsebouquet			Kalbs - Steak vom Grill Leichte Pilzrahmsauce Nudeln in Butter Gemüsebouquet	
	Rhabarbermousse mit frischen Erdbeeren			Parfait Grand Marnier mit frischem Fruchtsalat	
303	MENU 3	69.--	304	MENU 4	65.--
	Consommé Sherry mit hausgemachtem Eierstich			Consommé mit Bärlauchflädli	
	Gemischter Salat Französisches Dressing			Blattsalate mit weissem Balsamico frittierte Frühlingsrollen	
	Rosa gebratene Lammfilets Sauce provençale Pommes soufflées Gemüsebouquet			Eglifilets gebacken Tartar - Sauce Salzkartoffeln Broccoli	
	Eicher Chriesi - Coupe mit Kirsch & Rahm			Weisses Tobleronemousse mit marinierten Orangenfilets	

4 - GANG - MENUS

305	MENU 5	64.--	306	MENU 6	64.--
	Consommé Sherry mit Steinpilz - Laugenknödel			Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli	
	Gemischter Salat Französisches Dressing			Salatbouquet Balsamico-Dressing mit frittierten Eglignusperli	
	Schweins - Cordon bleu mit brauner Butter Pommes frites Gemüsebouquet			Kalbs - Geschnetzeltes Zürcher Art Champignonrahmsauce Butter - Rösti & Broccoli	
	Aprikosen - Kompott mit Holunderblüten - Jogurtglacé			Eiscafé "Annemarie" mit wenig Kirsch & Rahm	
307	MENU 7	64.--	308	MENU 8	62.--
	Hauspastete mit Sellerie - Salat Sauce Cumberland			Melonenfächer mit Landrauch - Rohschinken	
	Grüner Salat Mimosa Französisches Dressing			Nüsslisalat Italienne Dressing mit Kräuter - Croûtons	
	Perlhuhn - Brüstchen mit Dörrzwetschgen gefüllt Leichte Senfrahmsauce Butternudeln & Gemüsebouquet			Sempacher Balchenfilets an Weisswein - Sauce Gemischter Wildreis Blattspinat	
	Hausgemachtes Caramel - Köpfchen mit Rahm			Erdbeer - Rhabarber Tiramisu	

ITALIENISCHES MENU

Italienischer Vorspeisenteller mit Antipasti
Melonen mit Rohschinken, Parmesan & Oliven,
Grillierte Zucchini & Peperonata
Tomatensalat mit Mozzarella
Salatbouquet Balsamico-Dressing

Tomaten - Pesto – Ravioli mit Parmesanschaumsauce

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Safran – Gemüse – Sauce
Trockenreis

Aprikosensorbet mit Prosecco

Zarter Kräuterbraten vom Schweins - Nierstück*
im Saal flambiert
Leichte Barolo - Sauce
Rahmpolenta & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

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 Sherry mit hausgemachten Flädli

Gemischte Blattsalate Balsamico - Dressing
mit gerösteten Kernen

Sempacher Balchenfilets pochiert
Leichte Kräuterschaumsauce
Gemischter Reis & Broccoli

Perlhuhnbrüstchen an Senfrahmsauce
Kleine Bratkartoffeln
Gemüsebouquet

Weisses Tobleronemousse
mit marinierten Orangenfilets

344

MENU LOZÄRN

65.--

Lozärner Chögalipaschtetli
met Garte - Ärbsli ond Rüepli

Gmischte Salot mit Eierwürfel
Fransösisches Dressing

Eicher Zwätschgebrote
vom Schwiins - Nierstöck
Nidle - Sössali mit Sänf
Nudle im Anke, Gmües vom Pflanzblätz

Mama's Öpfu - Chüechli
met Vanille - Glace

13

345

FESTLICHES DÎNER

91.--

Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli

Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing
mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Weissweinsauce
Trockenreis & Blattspinat

Zarter Kräuterbraten vom Schweins - Nierstück*
im Saal flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin
Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

*MENU ANSTELLE KRÄUTERBRATEN MIT:

- | | | |
|-----|---|--------|
| 346 | Roastbeef im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Croquettes – Kartoffeln & Gemüse | +8.-- |
| 347 | Zarter Kalbsrückenbraten aus dem Ofen
im Saal flambiert, Pilzrahmsauce, Nudeln & Gemüse | +11.-- |
| 348 | Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Croquettes – Kartoffeln & Gemüse | +15.-- |

HOCHZEITS - DÎNER

Saisonales Amuse Bouche in der Kaffeetasse serviert
Kürbiscrèmesuppe mit caramelisiertem Ingwer
oder Spargelcrèmesuppe mit sautierten Morcheln
oder Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenapiessli
oder kalte Melonen - Jogurt - Suppe

Hors d'oeuvre - Teller
mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland
Frische Melonen & Landrauch - Rohschinken
Crevetten - Cocktail, Salatbouquet
Toast & Butter

Pochiertes Sempacher Balchenfilet
mit Weissweinsauce
Trockenreis & Blattspinat

Schweinsfilet - Médaillon vom Grill
mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet
mit Passoa Mango

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise
Croquettes - Kartoffeln
Tomate provençale & Bohnen

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

GOURMET - MENU

Hausgemachte Entenleberterrine
Chutney aus Dörrfrüchten
Saftiger Lebkuchen
Toast & Butter

Leichte Weisswein - Peterlicrèmesuppe
mit einer sautierten Riesencrevette

Zander im Speckmantel gebraten
auf sautiertem Mangold
mit Randenschaum

Hausgemachtes Ananassorbet
mit Malibu

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise
Luftige Kartoffel - Krapfen
Kleine Gemüse

Käseauswahl vom Wagen
Selection Brigitte

Saisonale Dessert - Variation
aus unserer Patisserie

280

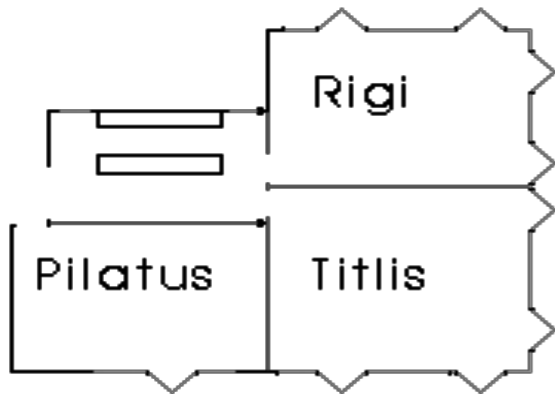
BANKETT - DESSERTS

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 281 | Vacherin - Glacé - Torte | 15.-- |
| | Mehrstöckige Hochzeits oder Geburtstags - Torte
aus luftiger Vanille- & Erdbeer-Glacé à discrétion
Frischer Fruchtsalat & saisonale Beeren, Meringue & Schlagrahm
Vacherin- glacé anstelle Dessert in den Menus: | +8.-- |
| 282 | Soufflé - Glacé - Torte | 15.-- |
| | Hochzeits oder Geburtstags - Torte à discrétion
Hausgemachte, luftig, mit frischem Fruchtsalat und
Schlagrahm; mehrstöckig, mit Feuerwerk präsentiert
Soufflé- glacé anstelle Dessert in den Menus: | +8.-- |
| 283 | Dessert - Variation Vogelsang | 19.-- |
| | Teller mit verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten
aus unserer Pâtisserie
Dessert - Variation anstelle Dessert in den Menus: | +11.-- |
| 284 | Dessert Buffet (ab ca. 30 Personen) | 27.-- |
| | Mehrstöckige Torte mit Vacherin- & Soufflé - glacé
Fruchtsalat, Schoggimousse, Charlotte Royale, Sorbets
Parfait, Caramelköpfl, Meringues & Rahm,
Spiegel mit kleinen Pâtisseries, mit Vulkan eröffnet
Dessert - Buffet anstelle Dessert in den Menus: | +19.-- |
| 285 | Erdbeer - Rhabarber - Tiramisu im Tumblerglas | 11.-- |
| 286 | Weisses Tobleronemousse mit marinierten Orangenfilets | 11.-- |
| 287 | Quarkmousse mit frischen Beeren | 11.-- |
| 288 | Pina Colada Parfait auf marinierter Ananas | 11.-- |
| 289 | Parfait Grand Marnier mit frischen Erdbeeren | 11.-- |
| 290 | Zimtparfait mit Zwetschgenkompott | 11.-- |
| 351 | Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot | nach Aufwand |

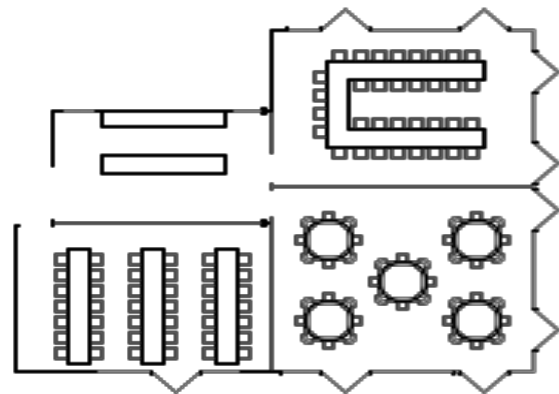
INFORMATIONEN

Dekoration Menükarte	Blumen Steiger, Beromünster, 041 930 15 02 Gratis (auf Wunsch mit Foto: 1.--)	
Kerzen	Bitte keine Wunderkerzen, Vorsicht mit Kerzen Verbrannte, 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	250.--
Stuhlhussen	weiss, pro Stuhl	9.--
Feuerwerk	Bewilligungspflichtig, nach 22.00 Uhr verboten Preis für Reinigung & Entsorgung Keine Himmelslampion, Himmelslaternen usw	100.--
Polizeistunde	00.30 Uhr	
Verlängerung	max. bis 02.30 Uhr pro Stunde ab 02.30 Uhr pro Stunde (Abrechnung jede 1/4 Stunde) Musik bis maximal 02.00 Uhr	300.-- 600.--
Saalmiete	je nach Wochentag und Personenzahl	
Probe-Essen	wird normal verrechnet	
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.	

FRÜHLINGSGARTEN



Frühlingsgarten
(Rigi, Titlis & Pilatus)



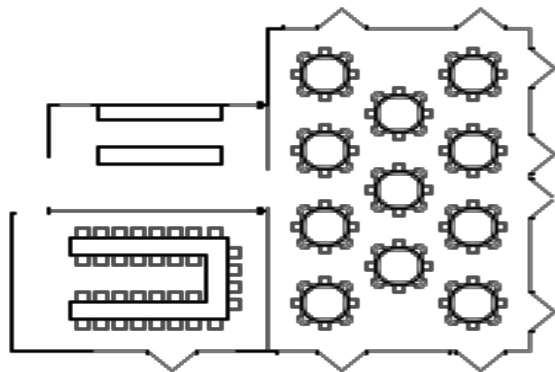
Rigi, U - Form
bis 40 Personen

Runde Tische
bis 120 Personen

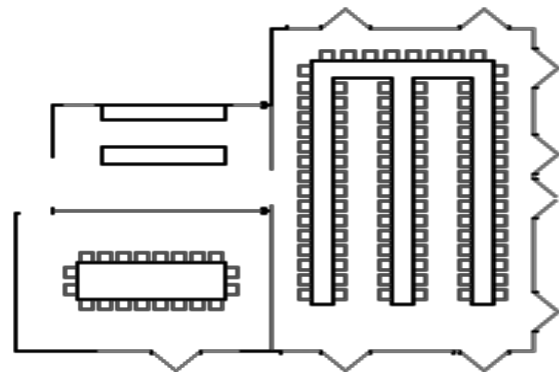
Titlis, Runde Tische
bis 40 Personen

Reihen
bis 120 Personen

Pilatus, 3 Reihen
bis 36 Personen



Rigi & Titlis, Runde Tische
bis 88 Personen



Rigi & Titlis, M - Form
bis 100 Personen

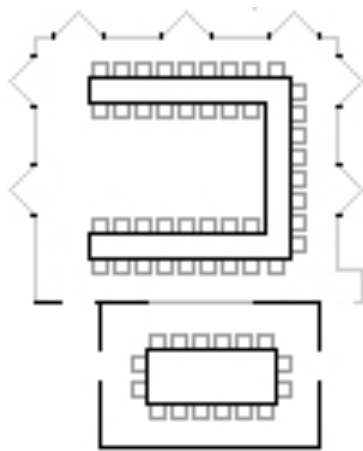
Pilatus, U - Form
bis 40 Personen

Pilatus, Block
bis 22 Personen

ANREISE

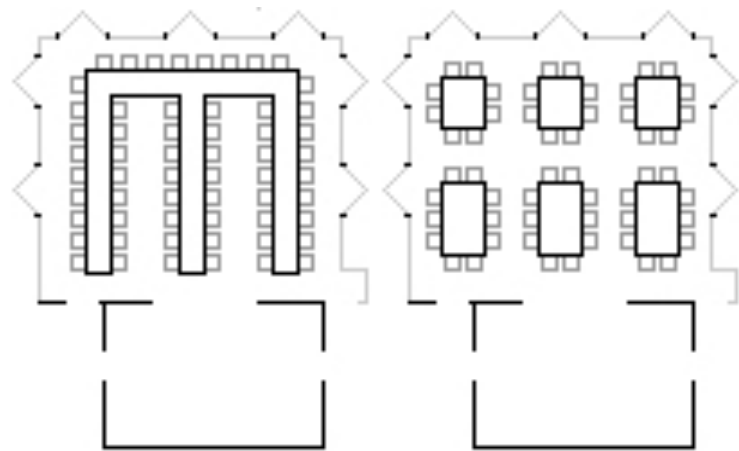


WINTERGARTEN



**Wintergarten
U - Form**
bis 45 Personen

**Schmittestube
Block**
bis 16 Personen



**Wintergarten
mit geöffneter
Schmittestube**

M - Form bis 80 Personen
Einzelische bis 54 Personen