

## Menüvorschläge für weihnachtliche Anlässe 2025

### Apero

#### auf unserer Terrasse mit Finnenkerzen

Glühwein vom Winzer Alexandre Gervais	pro Tasse		CHF 7.50
Hausgemachter Glühmost	pro Tasse		CHF 5.00
Hausgemachter Glühmost mit Gin	pro Tasse		CHF 7.50
Prosecco	pro Flasche	7.5 dl	CHF 46.00
Hauswein Weiss, Rose und Rot	pro Flasche	5 dl	CHF 25.00
Johannisberg, Varen	pro Flasche	7.5 dl	CHF 47.00
Quellwasser mit Kohlensäure	pro Flasche	Lt.	CHF 10.50
Orangensaft	pro Karaffe	Lt.	CHF 11.00
Spanische Nüssli, «Manderindli» und Lebkuchen		pro Person	CHF 8.50
Weitere Weine & Getränke siehe unsere Wein- & Getränkekarte sowie weitere «Knabberei» auf unseren Aperio Menüvorschlägen.			

### Käsefondue

#### auf unserer Terrasse oder in der gemütlichen Gaststube

Käsefondue serviert mit Brot	pro Person	CHF 29.50
------------------------------	------------	-----------

### Fondue Chinoise

Fondue Chinoise Fleisch vom Kalb-, Rind-, Schwein- und Poulet ( <i>Handschnitt</i> ) Cocktail-, Tartare-, Chili-, Curry-, Knoblauchsauce & Kräuterquark serviert mit Reis oder Pommes Frites	pro Person	CHF 49.50
plus kleiner Salat vorweg	pro Person	+ CHF 8.50

### Werter Gast

Wir bedanken uns bei Ihnen für das Interesse an unserem Betrieb bzw. unserem Angebot. Oben finden Sie einige weihnachtliche Ideen für Ihren Jahresschluss Event. Weitere Menüs finden Sie auch auf unseren Menüvorschläge für festliche Anlässe oder wir stehen Ihnen sehr gerne beratend zur Seite und auf Wunsch kreieren wir Ihnen auch ein auf Sie abgestimmtes Menü.

Wir hoffen, dass die folgenden Köstlichkeiten „gluschtig“ machen und Sie für den geplanten Anlass das Passende finden.

Familie Huggler und Team

## Allgemeine Angaben & Bedingungen

### Aperitif

Für Ihren Apéro verlangen Sie bitte unsere speziellen Apéro Vorschläge oder wir sind Ihnen gerne bei der Zusammenstellung eines individuellen Apéros behilflich.

### Dekoration

Grundsätzlich ist eine einfache Tischdekoration inkl. Kerzen im Preis inbegriffen. Für speziellere Dekorationen, z.B. Arrangements usw., steht es Ihnen natürlich frei, dies selbst zu organisieren. Gerne können wir für Sie Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis bestellen.

### Zapfengeld

Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein verkosten möchten, so Verrechnen wir Ihnen pro 7dl Flasche CHF 25.00.

### Bestellung

Damit wir alles rechtzeitig in die Wege leiten können, sind wir auf eine Vorlaufzeit von mindestens 7 Tagen angewiesen.

### Besprechungs-Termin

Um Ihren Anlass gut zu organisieren, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie vorgängig einen Termin mit uns vereinbaren.

### Teilnehmerzahl

Bitte teilen Sie uns einen Tag (24 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Gästeanzahl, welche für uns als Minimalrechnungsstellung verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.

### Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menükarten. Bitte sprechen Sie dies vorgängig mit uns ab und geben uns die entsprechenden Angaben zum Anlass.

### Preise

Sämtliche Preise sind gültig ab 20 Personen. Gerne beraten wir Sie bei der Menüwahl bei kleineren Gruppen. Unsere Preise verstehen sich bei einer Gruppengesamtrechnung (kein Einzelinkasso bei Menüs, Einzelinkasso Getränke nach Absprache), netto und inkl. MwSt. Rechnungen sind innerhalb 7 Tagen zu begleichen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten; ebenfalls die Postcard, Maestro und Reka-Checks. Zahlungs-/Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### Couvert

Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und Gedeck servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 2.50 pro Person zu verrechnen.

### Überzeit

Die Polizeistunde ist täglich um 24.00 Uhr. Freinachtbewilligung können auf Ihren Wunsch hin gerne beantragt werden. Freinächte werden generell bis 02.00 Uhr bewilligt. Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr erheben wir eine Gebühr von CHF 200.-

### Nachtruhe

Bei Anlässen mit Livemusik sind Türen und Fenster aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn nach 24.00 Uhr zu schliessen.

Vers. ab Mitte Sept. 2025