



Menuvorschläge für Gruppen

Suppenhuhn

Bunter Dampfschiffsalat
Hausdressing & Kernen

Suppenhuhnhacktätschli an Champignonsauce
Schangnauer Ur-Dinkel & Saisongemüse

Brownie mit Vanille-Glacé, Caramelsauce & Alpensalz
*

55.00

Söili

Bauernsalat an Hausdressing
mit Speck, Champignons & Croûtons

Geschmorter Schweinsbraten mit seiner Sauce
Kartoffelstampf & Saisongemüse

Rosmarin-Panna Cotta mit Waliser Aprikosen
*

66.00

Chueli

Duo von der Forelle
Verjus-Mayo, Kräuter & Apfel

Suppe der Saison

Rosa gebratenes Chuelientrecôte & Kräuter-Hollandaise
Chnöpfli & Saisongemüse

Rosa Schokoladenmousse mit gebackener Schokolade
*

88.00

Natur

Waldboden

Heu Suppe

Geräuchertes Schweinsfilet, Jus
Brotknödel & Rüebl

Erizer Alpkäse-Möckli
Milchgonfi & Schnapsfrüchte

Tanne
*

99.00

Streifzug

Erleben Sie die Küche von Chef Wüde in seiner ganzen
Tiefe und bestellen sie ein Surprise-Menu mit / ohne Tier

3-Gang-Menu 69

4-Gang-Menu 79

5-Gang-Menu 89

6-Gang-Menu 99

7-Gang-Menu 109

Fleisch: Metzgerei Muster, Thun | Metzgerei Gerber, Süderen | Alp Drüschrhubel, Eriz

Fisch: Regionale Fischer | Fischzuchten | Bianchi | Gertsch Comestibles, Thun

Käse: Familie Vreni & Ueli Reusser, Eriz

Gemüse: Gartenbauschule Hünibach | Tomaterei, Homberg | Gartenhof, Fahrni | Küng + Steiner, Bern

Körner: Familie Andreas Stettler, Schangnau | Andreas Lanz, Steffisburg | Biofarm, Kleindietwil

Brot: Hausgemacht

Glacé: Hausgemacht | Kalte Lust, Olten

Eier: Berger's Biohof, Uetendorf

DEKLARATION

Alle tierischen Produkte zu 100% aus der Schweiz.
Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



WISSENSWERTES & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENUAUSWAHL pro Gruppe kann ein Menu ausgewählt werden. Sollte kein Menu passend sein, stellen wir Ihnen gerne ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

VEGETARISCH | VEGAN ist natürlich auch möglich. Zu jedem Menu gibt es eine passende fleischlose Alternative. In der Regel bieten wir den vegetarischen Gästen gleich vor Ort eine Alternative aus der jeweiligen à la Carte Karte an. Bei mehr als fünf vegetarischen Menus offerieren wir gerne vorgängig ein entsprechendes Menu.

ALLERGIEN teilen Sie uns bitte vorgängig mit. Alle unsere Grundprodukte (Saucen, Suppen, Beilagen) sind hausgemacht. Daher können wir auf Unverträglichkeiten gut Rücksicht nehmen.

WEINAUSWAHL alle Offenweine dürfen auf Anmeldung im Voraus im Dampfschiff degustiert werden. Flaschenweine zur Degustation geben wir Ihnen gerne mit und werden zum Einkaufspreis verrechnet.

ZAPFENGELD pro ausgeschenkte Flasche Ihres mitgebrachten Weines verrechnen wir CHF 35.00

WASSER FÜR WASSER ist unser nachhaltiges Wasserkonzept. Sie bezahlen CHF 3.50 pro Person, dafür gibt es Wasser mit und ohne à discrétion. Von unserem Wasserumsatz fliessen jährlich über CHF 10'000 an Wasserprojekte in Sambia.

PERSONENANZAHL ungefähre Anzahl bei Reservation. Genaue Anzahl bis 48h vor dem Anlass. Bitte beachten Sie, dass wir für die vorbestellte Anzahl Personen Waren bestellen und verarbeiten. Darum ist diese Anzahl Basis der Rechnungsstellung.

TERRASSE bei gutem Wetter ist die Terrasse für Gruppen eine Alternative. Wir entscheiden bei guter Witterung, wo wir decken.

VERLÄNGERUNG ab Mitternacht verrechnen wir jede angebrochene Stunde mit einer Pauschale von CHF 250.00. Eine Verlängerung muss im Voraus bei uns beantragt und bewilligt werden. Wir brauchen dafür eine Personenliste der anwesenden Gäste.

BEZAHLUNG per Debitkarte vor Ort oder auf Rechnung innerhalb von 15 Tagen.

Einzelinkasso ist möglich, bitte aber im Voraus anmelden.

ABSAGE

gratis	bis 2 Wochen vor dem Anlass
50%	bis 1 Woche vor dem Anlass
75%	bis 2 Tage vor dem Anlass
100%	am Anlasstag

% in Bezug auf den ausgemachten Menupreis exkl. Getränke.
Ist noch kein Menu vereinbart, wird eine Pauschale von CHF 300.00 fällig.

RÄUMLICHKEITEN

Laube	34 Plätze
Gaststube	16 Plätze
Stübli	12 Plätze

GROSSE GRUPPEN maximal 54 Personen in verschiedenen Räumen
für grössere Gruppenanfragen haben wir keine Kapazität