

MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

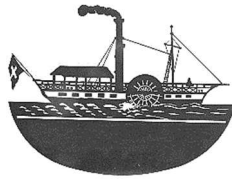
<p>GEMISCHTES HACK</p> <p>BUNTER DAMPFSCIFFSALAT HAUSDRESSING & KERNEN ***</p> <p>HACKBRATEN AN CREMIGER SAUCE KARTOFFELSTOCK & MARKTGEMÜSE ***</p> <p>SCHOKOLADEN – MOUSSE *</p> <p>49.00</p>	<p>HUHN</p> <p>BAUERNALAT AN HAUSDRESSING MIT SPECK, CHAMPIGNONS & CROÛTONS ***</p> <p>POULETBRUST SUPRÊME AN ROTWEINSAUCE QUARKSPÄTZLI & MARKTGEMÜSE ***</p> <p>PANNA COTTA MIT BEEREN *</p> <p>59.00</p>
<p>SÖILI</p> <p>KLEINER MARKTSALAT AN HAUSDRESSING ***</p> <p>SUPPE DER SAISON MIT EINLAGE ***</p> <p>SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL AN RAHMSAUCE BLAUER KARTOFFELSTOCK & MARKTGEMÜSE ***</p> <p>BROWNIE MIT SAUERRAHM GLACÉ *</p> <p>69.00</p>	<p>RIND</p> <p>ZWEIERLEI VON DER SIGRISWILER LACHSFORELLE GEMÜSESALAT AN VINAIGRETTE ***</p> <p>SUPPE DER SAISON MIT EINLAGE ***</p> <p>ROSA GEBRATENES RINDS ENTRECÔTE MIT SAUCE BEARNAISE KARTOFFELGRATIN & MARKTGEMÜSE ***</p> <p>CHEESECAKE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN *</p> <p>79.00</p>
<p>LAMM</p> <p>KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT DÖRRFRÜCHTEN ZWIEBELCHUTNEY & MARKTSALAT ***</p> <p>KALBSTATAR MIT EIGELBCRÈME HAUSGEMACHTE FOCACCIA ***</p> <p>ROSA GEBRATENE LAMM RACK KRÄUTERRISOTTO & OFENGEMÜSE ***</p> <p>SAISONALES MOUSSE MARINIERTER FRÜCHTE & GLACÉ *</p> <p>89.00</p>	<p>KALB</p> <p>SAUTIERTES ZANDERFILET AUF APFEL-PILZ-SALAT ***</p> <p>WEISSWEINSUPPE MIT BLÄTTERTEIG ***</p> <p>ROSA GEBRATENES KALBSFILET MIT SEINEM JUS GEFÜLLTES RAVIOLI & BUNTES GEMÜSE ***</p> <p>SCHWEIZER KÄSETELLER MIT FRÜCHTEBROT & SENF ***</p> <p>SÜSSES DREIERLEI SCHOGGI – ERDNUSS – CAMEL *</p> <p>99.00</p>

SPEZIALANGEBOT

Mittwoch & Donnerstag offerieren wir Ihnen bei einer Menu Bestellung ab 10 Personen ein Apero Getränk auf Kosten des Hauses.

DEKLARATION

Hack, Huhn, Schwein, Speck, Rind, Kalb, Lamm: **Schweiz**
einzig das Lamm kann aus Irland kommen, sofern kein Schweizer Lamm verfügbar ist.
Zander aus dem Tropenhaus **Frutigen**, Lachsforelle von der Grabenmühle **Sigriswil**.



WISSENSWERTES & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENUAUSWAHL wir bitten Sie, sich auf *ein* Menu festzulegen. Allen kann man es sowieso nie recht machen... wenn Ihnen keines der Menus zusagt, stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

VEGETARISCH / VEGAN ist natürlich auch möglich. Zu jedem Menu gibt's 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 5 vegetarischen Menus offerieren wir gerne vorgängig ein entsprechendes Menu.

ALLERGIEN teilen Sie uns bitte vorgängig mit. Alle unsere Grundprodukte (Saucen, Suppen, Beilagen) sind von Grund auf 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 30.00

WASSER FÜR WASSER ist unser nachhaltiges Wasserkonzept. Sie bezahlen CHF 3.50 pro Person, dafür gibt es Wasser mit und ohne à discretion. 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. Wenn Sie jedenfalls innen essen möchten, bitte im Voraus mitteilen.

VERLÄNGERUNG ab Mitternacht verrechnen wir jede angebrochene Stunde mit einer Pauschale von CHF 200.00 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. Eine Anzahlung verlangen wir nicht. Einzelinkasso ist möglich, bitte aber im Voraus anmelden.

MITTAG unter der Woche bieten wir Ihnen am Mittag unsere preiswerten Mittagsmenus ab CHF 25.00 p.P. an.

ABSAGE	gratis	bis 2 Monate vor dem Anlass
	10%	bis 1 Monat vor dem Anlass
	25%	bis 2 Wochen vor dem Anlass
	50%	bis 2 Tage vor dem Anlass
	75%	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	38 Plätze
	Gaststube	14 – 17 Plätze
	Stübli	12 Plätze

EXKLUSIVITÄT auf Anfrage