

Menuvorschläge für Gruppen ab 8 Personen

Gemischtes Hack

Bunter Dampfschiffsalat
Hausdressing & Kernen

Hausgemachte Dampfschiff-Bratwurst
Kartoffelstampf & Saisongemüse

Caramel-Crème mit Meringues
*

49.00

Huhn

Bauernsalat an Hausdressing
mit Speck, Champignons & Croûtons

Pouletbrust an leichter Bergkäsesauce
Spätzli mit Steffisburger Mohn & Saisongemüse

Rosmarin-Panna Cotta mit Waliser Aprikosen
*

59.00

Söili

Kleiner Marktsalat
an Hausdressing

Suppe der Saison

Schweinsfilet mit Speckrahmsauce
Kartoffelstampf & Saisongemüse

Brownie mit Vanille-Glacé, Caramelsauce & Alpensalz
*

69.00

Rind

Saiblingstatar mit Fenchel
Apfel, Senfkörner & Kräuter

Suppe der Saison

Rosa gebratenes Rindsentrecôte & Kräuter-Hollandaise
Kartoffel-Apfel-Gratin & Saisongemüse

Rosa Schokoladenmousse mit gebackener Schokolade
*

79.00

Lamm

Falsche Foie Gras (v) mit Dörraprikosen-Chutney
Marktsalat an Ziegenkäsedressing

65° Grad Ei

Spinat & Kartoffelschaum

Lammcurry

Basmatireis & Karotten-Linsen

Hafergranola mit Vanille-Glacé
Thunbiergelee, Bananen & Honig
*

89.00

Chefs Menu

Thunersee Knusperforelle mit Tartarsauce 2.0

Safranrisotto mit Erizer Alpkäse

Rosa gebratenes Rindsfilet mit seinem Tatar
Jus & Ofengemüse

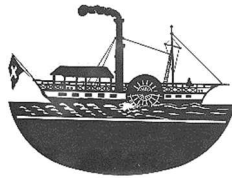
Cremig gefüllter Schweizer Brie
Dörraprikosen-Chutney & Brioche

«Pommes Tribut Haeberlin»
Eingelegter Apfel mit Steffisburger Cidersabayon
*

99.00

DEKLARATION

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



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	34 Plätze
	Gaststube	14 – 17 Plätze
	Stübli	12 Plätze

GROSSE GRUPPEN maximal 54 Personen in verschiedenen Räumen
grössere Gruppenanfragen müssen wir leider ablehnen