

MENUVORSCHLÄGE



Das gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee

Frühlingsgarten
für Hochzeiten & Bankette
Aussichts - Restaurant
Heimelige Schmittestube
Panorama - Wintergarten
Konferenz - & Seminarräume
Überdachte Gartenterrasse
Kegelstube mit Kegelbahn
Spezialitäten - Küche
Kinderspielplatz
Hotelzimmer im Loft Design

Familie
Brigitte & Reto Burkhard
mit Remo & Simon
Vogelsang 2
6205 Eich

+41 (0)41 462 66 66
www.vogelsang.ch
mail@vogelsang.ch

7 Tage offen

2025

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 Menüzusammenstellung und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns telefonisch einen Termin vereinbaren.

Mit unserer über 55 jährigen Bankett - Erfahrung 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

pro Person

1361 Früchte Bowle je nach Saison, pro Person 2.5 dl 13.--

1362 Früchte Bowle je nach Saison, alkoholfrei, pro Person 2.5 dl 11.--

pro Stück

1363 Hausgemachtes Schinkengipfeli 3.--

1364 Hausgemachtes Vegi - Pilzgipfeli 3.--

1365 Käse - Muffin 2.50

1366 Canapé mit Rinds Tatar Vogelsang (1/2 Toast) 3.50

1367 Frühlingsrolle mit Gemüse, Pikante Asiatische Sauce 2.--

1368 Zanderknusperli, Sauce Tartar 2.50

1369 Crevettenknusperli, Pikante Asiatische Sauce 2.50

1370 Crissini mit Rohschinken 2.50

1371 Tomaten - Mozzarella - Spiessli 2.50

1372 Früchte Mix im Glas 2.50

1373 Baguette mit Rohschinken oder gekochter Schinken 2.--

1374 Baguette mit Bündnerfleisch oder Brie & Birne 2.50

1375 Baguette mit Rauchlachs - Tatar 3.--

1376 Baguette mit Rauchlachs & Hüttenkäse 3.--

pro Person

1377 Rohschinken, Bündnerfleisch, Sbrinzmöckli 9.--

1378 Oliven & Sbrinzmöckli 4.50

1379 Tessiner Aperero: marinierte Oliven, Sbrinzmöckli
und 1 Crissini mit Rohschinken 7.--

1380 Gemüsedips, verschiedene Saucen 2.50

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. 22.--

1300

KALTE VORSPEISEN

1301	Melonenfächer mit Landrauch - Rohschinken	17.--
1302	Crevetten - Cocktail Calypso, Toast & Butter	21.--
1303	Graved Lachs, Honig - Senfsauce, Toast & Butter	23.--
1304	Vitello Tonnato, zarter Kalbsbraten & Thonsauce	23.--
1305	Vorspeisen - Teller Räucherlachs, Hauspastete mit Sauce Cumberland Frische Melonen, Landrauch-Rohschinken & Bündnerfleisch Crevetten - Cocktail, Salatbouquet, Toast & Butter	23.--
1306	Mediterraner Vorspeisen - Teller Melonen mit Rohschinken, Sbrinz & Marinierte Oliven, Grillierte Zucchetti, Peperonata, Tomatensalat mit Mozzarella Blattsalate mit Balsamico-Dressing	21.--

1308

SUPPEN

1309	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum & Croûtons	12.--
1310	Weisswein - Peterli - Schaumsuppe*	12.--
1311	Rote Thai - Curry Kokossuppe*	12.--
	*mit einer sautierten Riesencrevette	+3.--
1312	Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	12.--
1313	Spargelcrèmesuppe	12.--
1314	Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum gratiniert	12.--
1315	Leichte Currycrèmesuppe mit Früchtespiessli	13.--
1316	Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli	13.--
1317	Pastinaken Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen	12.--
1318	Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli oder Royal	11.--
1319	Consommé Sherry mit Trüffel - Fagottini & Gemüsejulienne	13.--
	Suppe als Amuse Bouche in der Kaffee - Tasse serviert	- 3.--

1320

WARME VORSPEISEN

1321	Limetten - Rahmnüdeli mit 2 sautierten Riesencrevetten	19.--
1322	Tomaten - Pesto - Ravioli, Parmesanschaumsauce	14.--
1323	Luzerner Chögelipastetli mit Erbsli & Rüebli	17.--
1324	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce, Reis & Rahmspinat	17.--
1325	Eglifilets gebacken, Tartar-Sauce, Salzkartoffeln & Broccoli	17.--
1326	Zanderfilet mit Senfkruste, Weissweinsauce, Reis & Spinat	19.--
1327	Zanderfilet auf grünen Spargeln, Mango - Papayachutney	21.--

1330

SALATE

		Mini
1331/2	Grüner Salat Mimosa, Französisches Dressing	10.-- / 13.--
1333/4	Gemischter Salat Mimosa, Französisches Dressing	12.-- / 16.--
1336	Blattsalate Balsamico - Dressing, geröstete Kernen	12.--
1337	Blattsalate mit weissem Balsamico, kleine Frühlingsrollen	15.--
1338	Gemischte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen	15.--
1339	Gemischte Blattsalate mit 3 Zanderknusperli, Sauce Tartar	16.--
1340	Gemischte Blattsalate mit 2 Eglifilets fritiert, Sauce Tartar	16.--
1341	Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken	15.--
1342	Nüsslisalat Balsamico mit Speck & Croûtons (Saisonal)	15.--
1343	Blattsalate mit Avocado, Honig - Distelöl - Dressing	15.--

1350

SORBETS

Kleine erfrischende Sorbets als Zwischengang:

1351	Hausgemachtes Mangosorbet mit Passoã	8.--
1352	Zitronensorbet mit Prosecco	8.--
1354	Saisonales Sorbet mit Prosecco (Aprikosen, Himbeer, Chriesi, Erdbeer, Waldbeer usw.)	8.--

FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE

Diese zarten Fleischgerichte flambieren wir im Saal vor Ihren Gästen. Wir servieren in einem Gang inkl. Nachservice Fleisch, Beilage und Gemüse.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 321 | Chateaubriand Vogelsang im Saal flambiert
Sauce Béarnaise
Hausgemachte Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet | 65.-- |
| 322 | Zartes Roastbeef im Saal flambiert
Leichter Portweinjus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet | 62.-- |
| 323 | Kalbsrückenbraten vom Nierstück (ganz ohne Fett) im Saal flambiert
Pilzrahmsauce oder Pikante Jack Daniels Sauce
Hausgemachte Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet | 65.-- |
| 324 | Zarter Braten vom Kalbshohrücken im Saal flambiert
Pikante Jack Daniels Sauce
Safran - Tagliatelle & Gemüsebouquet | 57.-- |
| 325 | Kräuterbraten vom Schweinscarré im Saal flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet | 45.-- |
| 326 | Eicher Zwetschgenbraten vom Schweinscarré im Saal flambiert
Leichte Senfrahmsauce
Röstikroketten & Gemüsebouquet | 43.-- |

DAS FEINSTE VOM FEINEN

2 Gänge nur das Beste für Ihre Gäste. Der erste 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 63.--
Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli | 332 | Les deux Filets du Chef
Kalbsfilet vom Grill 76.--
Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli |
| | Kalbshohrücken* flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen | | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen |
| 333 | Les deux Filets Vogelsang
Schweinsfilet vom Grill 66.--
Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli | 334 | Les deux viandes Suisse
Zarte Pouletbrust 61.--
Sauce Robert
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli |
| | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen | | Kalbshohrücken* flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen |
| 335 | Chateaubriand flambiert
Sauce Béarnaise 76.--
Kartoffel Krokette
Gemüsegarnitur
in 2 Gängen serviert | 336 | Les trois Filets du Patron
1. Gang 78.--
Schweins- & Kalbsfilet
2. Gang
Chateaubriand flambiert |

*anstelle Kalbshohrücken mit Kalbsnierstück (ohne Fett) + 5.--

TELLERGERICHTE

361	Schweins - Cordon bleu Pommes frites Gemüsebouquet	41.--	369	Kalbs - Cordon bleu Pommes frites Gemüsebouquet	51.--
362	Schweinssteak vom Grill Kräuterbutter Pommes frites Gemüsebouquet	37.--	370	Kalbs - Geschnetzeltes nach Zürcher Art Champignonrahmsauce Butter - Rösti & Broccoli	46.--
363	Poulet - Geschnetzeltes Champignonrahmsauce Butter - Nüdeli Rüebli & Broccoli	34.--	371	Rindsschmorbraten Grossmutter Art mit Rotweinsauce Kartoffelstock & Gemüse	46.--
364	Schweinsrahmschnitzel mit leichter Pilzsauce Butter - Nüdeli Rüebli & Broccoli	34.--	372	Rinds - Entrecôte vom Grill Sauce Béarnaise Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet	51.--
365	Sempacher Balchenfilets Weissweinsauce Trockenreis & Spinat	33.--	373	Pouletbrüstchen vom Grill Pikante Jack Daniels Sauce Röstikroketten Gemüsebouquet	34.--
366	Eglifilets gebacken Sauce Tartar Salzkartoffeln	37.--	374	Poulet - Piccata mit Schinken & Champignon Tomatensauce Spaghetti	36.--
367	Gemüseteller, Pastetli mit Pilzragout & Kroketten	34.--	375	Riz Casimir aus Pouletbrust Leichte Currysauce Trockenreis & Früchte	34.--
368	Asia - Gemüse mit pikanter Sauce im Reising	31.--			

3 - GANG - MENUS

311 MENU 11 67.--

Blattsalate Honig-Distelöl-Dressing
mit Melonen & Rohschinken

Rinds - Entrecôte vom Grill
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Parfait Grand Marnier
mit frischen Erdbeeren (Saison)

313 MENU 13 61.--

Gemischter Salat Mimosa
Französisches Dressing

Lammfilets mit Balsamico - Jus
Kartoffel Kroketten
Gemüsebouquet

Eicher Chriesi - Coupe
mit Kirsch & Rahm

315 MENU 15 56.--

Consommé Sherry
mit hausgemachten Flädli

Schweinsrahmschnitzel
mit leichter Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Rüebli & Broccoli

Eiscafé "Annemarie"
mit wenig Kirsch & Rahm

312 MENU 12 64.--

Blattsalate Balsamico-Dressing
mit gerösteten Kernen

Kalbshohrückensteak vom Grill
mit sautierten Pilzen, Portweinjus
Safran - Tagliatelle
Gemüsebouquet

Limetten - Quarkmousse
mit frischen Beeren

314 MENU 14 58.--

Blattsalate mit weissem Balsamico
frittierte Frühlingsrollen

Zanderfilets gebraten
Safransauce mit Gemüsewürfel
Trockenreis & Broccoli

Hausgemachtes
Tiramisu

316 MENU 16 54.--

Rüebli - Curry - Crèmesuppe
mit gerösteten Mandeln

Schweizer Pouletbrust
auf Weissweinsrisotto
Leichter Portweinjus
Gemüsebouquet

Coupe Vogelsang
mit Eierlikör & Rahm

4 - GANG - MENUS

301	MENU 1	84.--	302	MENU 2	82.--
	Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli			Weisswein - Peterlischaumsuppe	
	Gemischte Blattsalate Balsamico mit sautierten Pilzen			Salatbouquet weisses Balsamico mit Rauchlachs - Streifen	
	Rindsfilet - Tournedos vom Grill Sauce Béarnaise Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet			Kalbs - Steak vom Grill Leichte Pilzrahmsauce Butter - Nüdeli Gemüsebouquet	
	Limetten - Quarkmousse mit frischen Beeren & Rahm			Parfait Grand Marnier mit frischem Fruchtsalat	
303	MENU 3	72.--	304	MENU 4	69.--
	Consommé Sherry mit hausgemachtem Eierstich			Rote Thai - Curry Kokossuppe	
	Blattsalate mit weissem Balsamico frittierte Frühlingsrollen			Gemischter Salat Mimosa Französisches Dressing	
	Rosa gebratene Lammfilets Sauce provençale Kartoffel Kroketten Gemüsebouquet			Eglifilets gebacken Tartar - Sauce Salzkartoffeln Broccoli	
	Aprikosen - Kompott Holunderblüten - Joghurtglacé			Weisses Tobleronemousse mit frischem Ananassalat	

4 - GANG - MENUS

305	MENU 5	69.--	306	MENU 6	72.--
	Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli			Consommé mit Trüffel - Fagottini und Gemüsejulienne	
	Gemischter Salat Mimosa Französisches Dressing			Salatbouquet Balsamico-Dressing mit 2 Eglifilets gebacken	
	Schweins Cordon bleu vom Nierstück Pommes frites Gemüsebouquet			Kalbs - Geschnetzeltes Zürcher Art Champignonrahmsauce Butter - Rösti & Broccoli	
	Eicher Chriesi - Coupe mit Kirsch & Rahm			Eiscafé "Annemarie" mit wenig Kirsch & Rahm	
307	MENU 7	67.--	308	MENU 8	66.--
	Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln			Pastinaken - Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen	
	Grüner Salat Mimosa Französisches Dressing			Blattsalate mit Avocado Honig - Distelöl - Dressing	
	Pouletbrüstchen vom Grill Pikante Jack Daniels Sauce Röstikroketten Gemüsebouquet			Sempacher Balchenfilets an Weisswein - Sauce Trockenreis Rahmspinat	
	Frittierte Apfelchüechli (3 Stück) mit Vanilleglacé			Hausgemachtes Tiramisu	

341

ITALIENISCHES MENU

108.--

Italienischer Vorspeisenteller mit Antipasti
Melonen mit Rohschinken, Sbrinzmöckli & Oliven, Zucchetti & Peperonata
Tomatensalat mit Mozzarella, Salatbouquet Balsamico-Dressing

Tomaten - Pesto - Ravioli mit Parmesanschaumsauce

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Safran - Gemüse - Sauce
Broccoli & Trockenreis

Aprikosensorbet mit Prosecco

Zarter Kräuterbraten im Saal flambiert
vom Schweins - Nierstück* mit Balsamicojus
Rahmpolenta & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagsrahm

342

MENU EICHBERG

61.--

Gemischter Salat Mimosa
Französisches Dressing

Zwetschgenbraten im Saal flambiert
Leichte Senfrahmsauce
Röstikroketten & Gemüsebouquet

Eiscafé "Annemarie"
mit wenig Krisch & Rahm

MENU LOZÄRN

Lozärner Chögalipaschtetli
met Garte - Ärbsli ond Rüeбли

Gmischte Salot mit Eierwürfel
Französischi Sose

Eicher Zwätschgebrote
vom Schwiins - Nierstöck
i de Stobe mit Goniag azönt
Nidle - Sössali mit Sänf
Nudle im Anke, Gmües vom Pflanzblätz

Mama's Öpfu - Chüechli
met Vanille - Glace

FONDUE

317 **Fondue Chinoise** mit Rindsfiletwürfel & Pouletbrust 67.--

Gemischter Salat Mimosa

Beilagen: Pommes frites, Kartoffel Krokette, Reis
Vom Buffet: Früchtégarnitur, Zwiebelringe
fritierte Bananen, Senffrüchte

Saucen: Béarnaise, Cocktail-Sauce, Tartar
Currysauce, Kräuterbutter

318 **Käsefondue Vogelsang** 34.--

Auf der gedeckten Gartenterrasse oder in der Kegelbahn.
Haus - Fonduemischung, Knuspriges Brot,
Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, frische Birnen

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:

- | | | |
|-----|---|--------|
| 345 | Zarter Kalbshohrücken aus dem Ofen
Pikante Jack Daniels Sauce, Safran - Tagliatelle & Gemüsebouquet | +10.-- |
| 346 | Zarter Kalbsrückenbraten vom Nierstück (ohne Fett)
im Saal flambiert, Pilzrahmsauce, Nudeln & Gemüse | +18.-- |
| 347 | Roastbeef im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten & Gemüse | +15.-- |
| 348 | Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten & Gemüse | +18.-- |

HOCHZEITS - DÎNER

Saisonales Amuse Bouche in der Kaffeetasse serviert
Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum gratiniert
oder Spargelcrèmesuppe mit sautierten Morcheln
oder Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli
oder kalte Melonen - Jogurt - Suppe

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

Ein Sempacher Balchenfilet pochiert
mit Weissweinsauce
Trockenreis & Rahmspinat

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

Hausgemachtes Mangosorbet
mit Passoã

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

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

GOURMET - MENU

Vitello Tonnato
zarter Kalbsbraten & Thonsauce
mit marinierten Eierschwämmli

Rote Thai - Curry Kokossuppe
mit einer sautierten Riesencrevette

Zanderfilet mit Senfkruste
Weissweinsauce, Reis & Spinat

Kalbsfilet vom Grill
Leichte Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli

Hausgemachtes Mangosorbet
mit Passoã

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise
Luftige Kartoffel Krokette
Tomate, Blumenkohl & Bohnen

Saisonale Dessert - Variation
aus unserer Patisserie

280

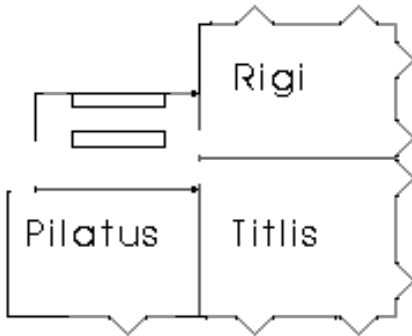
BANKETT - DESSERTS

281	Vacherin - Glacé - Torte	16.--
	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:	+7.--
282	Soufflé - Glacé - Torte	16.--
	Hochzeits oder Geburtstags - Torte à discrétion Hausgemachte, luftig, mit frischem Fruchtsalat und Schlagrahm; mehrstöckig, mit Feuerwerk präsentiert Soufflé - Glacé anstelle Dessert in den Menus:	+7.--
283	Dessert - Variation Vogelsang	19.--
	Teller mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie Dessert - Variation anstelle Dessert in den Menus:	+9.--
284	Dessert Buffet ab 40 Personen	28.--
	Mehrstöckige Torte mit Vacherin- & Soufflé - Glacé Fruchtsalat, Schoggimousse, Charlotte Royale, Sorbets Parfait, Caramelköpfl, Meringue & Rahm, Spiegel mit kleinen Pâtisseries, mit Vulkan eröffnet Dessert - Buffet anstelle Dessert in den Menus:	+19.--
285	Hausgemachtes Tiramisu im Tumblerglas	11.50
286	Weisses Tobleronemousse mit Ananas-Pfefferminzsalat	11.50
287	Quarkmousse mit frischen Beeren	11.50
288	Schoggitarte mit Baileysglacé und exotischem Fruchtsalat	13.--
289	Parfait Grand Marnier mit frischen Erdbeeren	11.50
290	Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	11.50
351	Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot	nach Aufwand

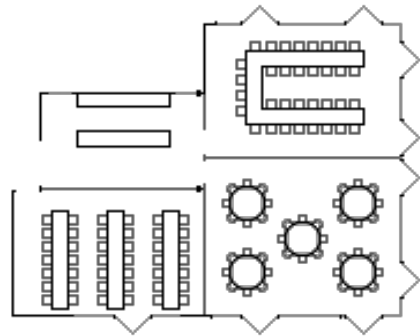
INFORMATIONEN

Dekoration	Blumen Steiger, Beromünster, 041 930 15 02	
Menükarte	Gratis (auf Wunsch mit Foto: pro Stück 1.--)	
Kerzen	Bitte keine Wunderkerzen, Vorsicht mit Kerzen	
	Etoille – Kerzen	pro Stück 1.50
	Kerzenleuchter	pro Stück 20.--
	Kerzenleuchter mit Spiegel	pro Stück 30.--
Musikanlage	Im Saal eingebaute Boxen & Mischpult	50.--
Klavier	Burger Jacobi, weiss, gestimmt	40.--
Tanzboden	ca. 20 m ² aus massivem Eichenparkett	250.--
Stuhlhussen	Weisse Stoff - Hussen, pro Stuhl	9.--
Feuerwerk	Feuerwerk ist generell verboten. (Nachbarn, Tiere) Keine Himmelslampion oder Himmelslaternen.	
Polizeistunde	00.00 Uhr	
Verlängerung	bis spätestens 01.30 Uhr möglich pro 1/2 Stunde (Abrechnung jede 1/2 Stunde)	150.--
Saalmiete	je nach Wochentag und Personenzahl	
Probe-Essen	mit Vorreservation, wird normal verrechnet	
Preise	in Schweizer Franken inkl. MWST & Service Auf Rechnung: Zahlbar in 30 Tagen (keine Kreditkarten) Für Personen, die bis am Vortag nicht abgemeldet werden, verrechnen wir den halben Menupreis. Preisänderungen und Anpassungen des Angebots sind jederzeit möglich. Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste.	

FRÜHLINGSGARTEN



Frühlingsgarten
(Rigi, Titlis & Pilatus)



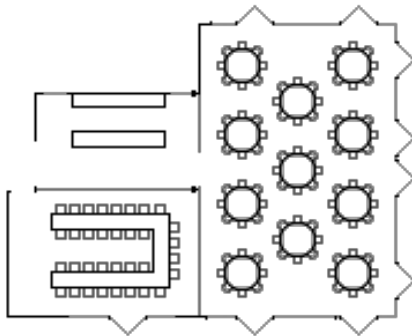
Rigi, U - Form
bis 40 Personen

Runde Tische
bis 120 Personen

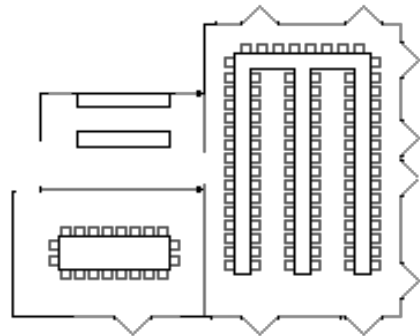
Titlis, Runde Tische
bis 40 Personen

Reihen
bis 120 Personen

Pilatus, 3 Reihen
bis 36 Personen



Rigi & Titlis, Runde Tische
bis 88 Personen

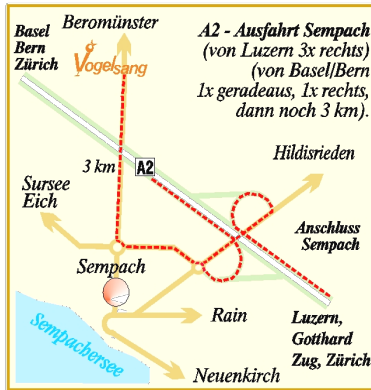


Rigi & Titlis, M - Form
bis 100 Personen

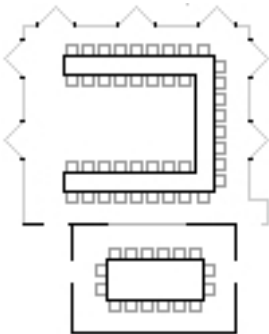
Pilatus, U - Form
bis 40 Personen

Pilatus, Block
bis 22 Personen

ANREISE

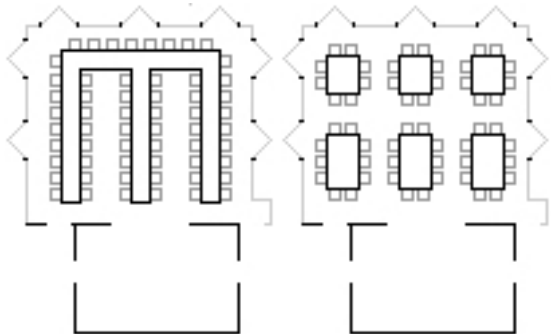


WINTERGARTEN



Wintergarten
U - Form
bis 45 Personen

Schmittestube
Block
bis 16 Personen



Wintergarten
mit geöffneter
Schmittestube

M - Form, Reihen
bis 80 Personen

Blöcke
bis 60 Personen