



## Landgasthof Bären Ersigen

Bären Ersigen AG

Rita & Beat Basler-Hofer

Burgdorfstrasse 1, 3423 Ersigen

Tel. 034 448 88 88 / info@baeren-ersigen.ch / www.baeren-ersigen.ch

## Menu Vorschläge

Herzlich willkommen!

Danke schön für Ihre Anfrage. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus und Ihres Anlasses.

**Das Bankettangebot versteht sich ab 12 Personen für Menus und Buffets ab 20 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus.**

Für Vegetarier wird Ihr Menu ohne Fleisch angepasst und Kinder suchen am liebsten vor Ort von der Kinderkarte aus.

Für individuelle Gesellschaften bis um 15 Personen sind wir gerne bereit, Ihnen unsere reichhaltige à la Carte- & Saison Karte aufzulegen.

Der über 200 Jahre alte Weinkeller, mit seiner gewölbten Sandsteindecke oder im Sommer der Kastaniengarten, eignen sich gut für einen Apéro vor Ihrem speziellen Anlass.

Unser Bankettangebot ist auf persönliche Beratung aufgebaut, wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunschmenu zusammenzustellen zu dürfen. Saisonale Anpassungen kommen immer sehr gut an, gerne passen wir Ihr Menu der Jahreszeit und Ihren Vorlieben an.

Wir bestätigen Ihnen gerne eine kurze Zusammenfassung unserer gemeinsamen Abmachungen. Einen zeitraubenden und unübersichtlichen E-Mail-Menu-Chat führen wir aber nicht mit Ihnen.

### Allergien / Intoleranzen

**Bitte fragen Sie, wenn irgendwelche Unklarheiten bestehen!**

Alle Lebensmittel *können* produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten.

**Alle Preise beinhalten 7.7% MwSt. Gültig ab 1.3.23 bis 31.06.23, Gedruckt am 21.04.2023**

Die Preise sind instabil und auf breiter Front teurer, die Preise können Quartalsweise partiell angepasst werden.

Sehr wenige und moderate Preisanpassungen für das 2. Quartal 2023 und keine für das 3. Quartal

**Es gibt Lieferengpässe, manche Lebensmittel, sind nicht immer in jeder Menge und Qualität erhältlich!**

# Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorzustellen.  
Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam,  
schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

## Schweizer Wiesen- oder Bio Milch für alle Milchgetränke

Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen  
Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf  
Metzger CC Bern, Fleischhandel Lüthi & Portmann, Moosseedorf  
Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva, Forster  
Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi  
Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva Regensdorf  
Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte - Forster Pfaffnau, Kadi Langenthal

**Schwein Steak, Filets, Braten, Kotelette\***  
Schweiz / Kräuterschwein\*

**Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet  
Braten, Leber & Geschnetzeltes**  
Schweiz

**Rind Filet, Huft & Entrecôte**  
Paraguay, auf Ansage Schweizer Fleisch

**Black Angus Rib Eye** <sup>IP-Suisse</sup>  
**Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge**  
Schweiz

**Eglifilets / Zander / Felchen / Thunfisch\***  
Europäische Binnengewässer / Pazifik\* <sup>FOS</sup>  
Wechselnde Herkunft, fragen Sie bitte

**Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren**  
Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch  
von regionalen Metzgereien verarbeitet

**Lamm Gigot, Voressen, Rücken\*, Koteletten\***  
Schweiz / \* Neuseeland, Australien<sup>a</sup>

**Schweizer Salami**  
**Coppa\*, Pancetta\*, diverse Rohschinken\***  
Italien\* & Spanien\*, bitte fragen Sie

**Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets**  
Schweiz / Ausnahmen werden mitgeteilt

**Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan**  
Frankreich und Belgien

<sup>a</sup> **kann** mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

<sup>b</sup> **kann** mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig**

**Äpfel & Most Röthlisberger** <sup>IP-Suisse</sup> **Lobärghof Eier Strahm**  
**Putenfleisch Nachbar Kunz, Grüner Spargel, Hugli Niederösch**

# Kalte & warme Vorspeisen

Sind Ihnen eine Vorspeise und ein Salat zu viel?

Salat, welcher bei vielen Gerichten inbegriffen ist, können Sie gegen eine Vorspeise umtauschen.  
Ist dieser inbegriffen, rechnen wir Ihnen diesen für Fr. 10.00 an eine Vorspeise an.

Französische Salatsauce <sup>4.10</sup> Saison-Vinaigrette <sup>10</sup>

<b>Nüsslersalat Forsthaus</b> <sup>Saison</sup> mit Speck & Knoblauch Croutons <sup>1</sup> mit Ei oder etwas kleiner	Fr. 14.50 an Stelle des inbegr. Salates Fr. 2.50 an Stelle des inbegr. Salates Fr. 0.00
<b>Terrinen</b> <sup>7</sup> oder <b>Pasteten</b> <sup>1.7</sup> <sup>Saison</sup> mit Selleriesalat <sup>4.10</sup> oder Apfel-Randensalat <sup>10</sup> oder Blattsalat <sup>10</sup> kombinierbar	Fr. 19.50
<b>Melone</b> <sup>Saison</sup> & <b>Rohschinken</b> , <i>wahlweise</i> <b>Bündner, Parma oder Serrano</b>	Fr. 19.50
<b>Rauchlachs</b> <i>oder</i> <b>Gravad Lax</b> <sup>Schottland</sup> mit Meerrettichschaum <sup>7</sup> oder Dill-Senfrahmsauce <sup>7</sup>	Fr. 21.50
<b>Geräucherte Forellenfilets</b> mit Meerrettichschaum <sup>7</sup> auf Rucola und Kräuter-Vinaigrette <sup>10</sup>	Fr. 19.50
<b>Knackige Black-Tiger-Krevetten</b> auf Algensalat <sup>1.6.11</sup> oder weniger exotisch mit Blatt- oder Nüsslersalat und pikanter „süss-scharfer“ Sauce <sup>1.6</sup>	Fr. 21.50
<b>Blätterteig Pastetli</b> <sup>1</sup> mit frischen Pilzen an Rahmsauce <sup>7</sup>	Fr. 13.00
<b>Lasagne</b> <sup>1</sup> mit <b>Rindshackfleisch</b> oder mit <b>Gemüse</b> <sup>kann 9</sup>	Fr. 13.50
<b>Egli- oder Zanderfilets im Backteig</b> <sup>1.4</sup> oder in Butter gebraten, mit Remoulade <sup>4.10</sup> , Gemüsereis <sup>9</sup> oder Salzkartoffeln	Fr. 21.00
<b>Eglifilets in Butter</b> mit Remoulade <sup>4.10</sup> , Gemüsereis <sup>9</sup> oder Salzkartoffeln	Fr. 22.00
<b>Zanderfilet an Safransauce</b> <sup>7</sup> angerichtet auf Gemüsereis <sup>9</sup>	Fr. 19.50
<b>Saison Vorspeisen</b> da gibt es je nach Jahreszeit schöne Kombinationsmöglichkeiten	Kartenpreis Konditionen oben

# Hauptgerichte

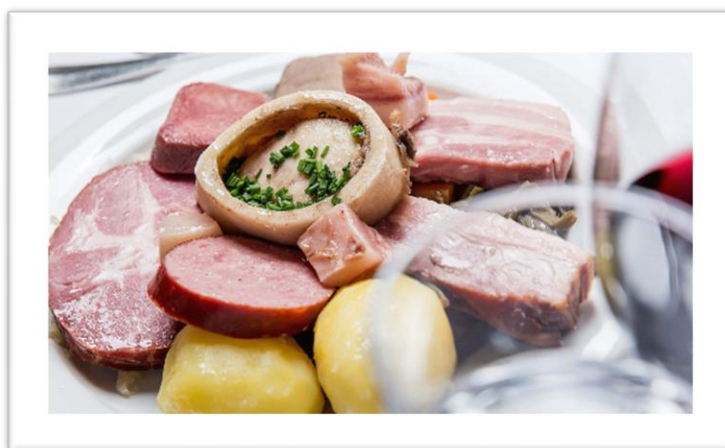
**Eine Saison Crèmesuppe <sup>7</sup> oder eine Fleischsuppe <sup>9</sup> offerieren wir Ihnen gerne zu vielen Menus**

Spezielle und aufwändige Suppenwünsche können einen Zuschlag nach sich ziehen.  
Die offerierte Suppe kann nicht gegen Salat oder Vorspeise umgetauscht bzw. angerechnet werden.

**Ein gemischter Salat ist bei  vielen Gerichten inbegriffen.**

Für einen kleinen Aufpreis tauschen Sie Ihren Salat gegen einen Saisonsalat oder gegen eine Vorspeise um. Der Salatkopf bezeichnet ein Gericht, bei welchem der Salat im Preis inbegriffen ist.

## Unsere Hausspezialitäten



### Bernerplatte

Fr. 48.00

Suppenfleisch, Rindszunge, gesalzener- und geräucherter Speck  
Berner Zungenwurst, Rippli, Kalbskopf und Markbein  
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen oder saisonal frische Bohnen

### Trois Filets Montgomery

Fr. 78.00



**Gemütlich unter 2 x serviert**

Schweins- und Kalbsfilet Medaillon an feiner Pilzrahmsauce <sup>7</sup>  
Kartoffelgratin <sup>7</sup> und Gemüse garnitur

\*

dazwischen ein erfrischendes Sorbet

\*

Rindsfilet Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Saison Gemüse Gratin <sup>4.7</sup>

# Kalbfleisch

**Tellergerichte werden auf einmal serviert**  
**Sie erhalten Nachservice Fleisch und Beilagen direkt nach serviert**

## Kalbsschulter Braten

Klassisch im Ofen glasiert, mit leicht gebundenen Bratensjus serviert  
Beilage nach Wunsch  
Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 47.50



## Geschnetzeltes Zürcherart <sup>7</sup>

an feiner Pilzrahmsauce  
Berner Rösti

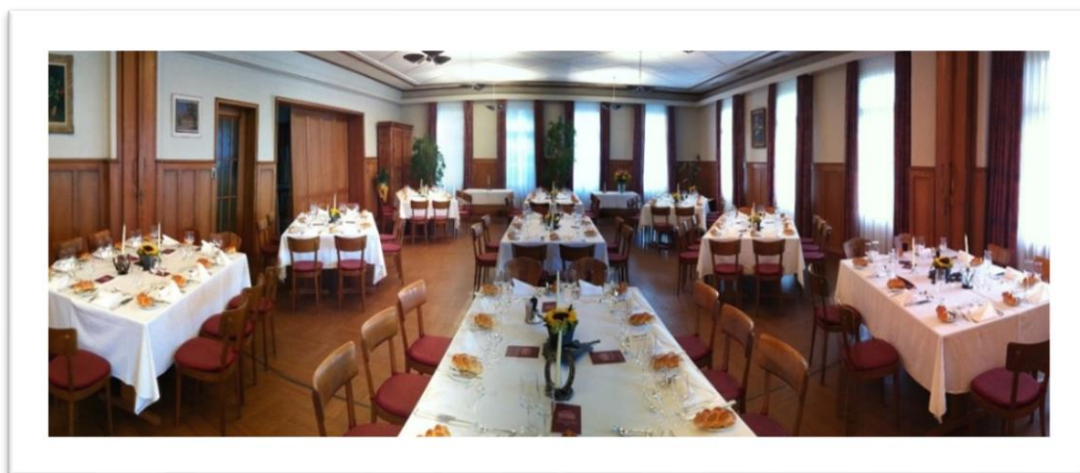
Tellergericht Fr. 49.50  
2 x nacheinander serviert Fr. 55.00



## Kalbsrücken <sup>IP-Suisse RAUS</sup> aus dem Ofen

Der Klassiker, bei Niedertemperatur zart rosé gebraten  
auf Steinpilzrahmsauce <sup>7</sup>  
Weisswein Risotto  
Kleines Gemüse <sup>kann 9</sup>

Tellergericht Fr. 75.00  
Fr. 67.50



# Lamm

**6-8 Wochen im Voraus bestellen!**  
Mit australischem Lamm, immer erhältlich Fr. 5.00 günstiger

## Kirchberger Lammgigot

an aromatischem Rosmarinjus  
Kartoffelgratin <sup>7</sup>  
Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 52.50  
Australien Fr. 47.50



# Rindfleisch

## Sure Mocke

Eine Spezialität für Liebhaber, 4 Wochen vorher bestellen

Kartoffelstock <sup>7</sup>

Rotkraut mit Kastanien, Rotweinbirne, Rosenkohlgratin <sup>7</sup>

Tellergericht Fr. 47.00



## Rindshohrücken Braten

**Black Angus Rib Eye Braten** IP-Suisse

Klassisch in Rotwein und im Ofen „lind“ geschmort

Kartoffelgratin <sup>7</sup>

Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 49.50



„ Fr. 56.50

## Tournedos „Les Deux Filets“

zweimal nacheinander serviert

den ersten Service an pikanter Pfefferrahmsauce <sup>7</sup>

Butterreis & Gemüse garnitur

Im Nachservice mit Steinpilzrahmsauce <sup>7</sup> auf Pappardelle <sup>1.4</sup>, dazu Spinatgratin <sup>4.7</sup>

Fr. 88.00



## Bären Menu

ab 20 Menus Fr. 95.00

mit Morchelrahmsauce <sup>7</sup> + Fr. 6.50

mit Vorspeise- und Dessertbuffet Fr. 110.00

Die Zusammensetzung des Buffets kann saisonal ändern

## Kaltes Vorspeisenbuffet

Geräucherte Fischfilets, Rauchlachs, Gravad Lax <sup>10</sup>

Meeresfrüchtesalat, Krebs-Cocktail, Black-Tiger-Krevetten

Bündner Rohschinken, Salami & Coppa

Berner Bauernhamme <sup>6</sup> & Speck

Hauspasteten <sup>1.4.10</sup>, Terrinen <sup>10</sup>

Salatbuffet <sup>4.9.10</sup>

\*

## Kalbsrücken aus dem Ofen

auf Steinpilz- oder Pfefferrahmsauce <sup>7</sup>

Tessiner Weissweinsrisotto

Saison Gemüse

\*

Vacherin Glace oder ein Saisondessert Ihrer Wahl

# Schweinefleisch

Tellergerichte werden auf einmal serviert  
Sie erhalten Nachservice Fleisch und Beilagen direkt nach serviert

## Schweinshals Braten

mit Braten-Jus  
Kartoffelstock <sup>7</sup> und Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 39.00



## Schweinskarée aus dem Ofen

bei Niedertemperatur zart rosé gebraten  
an Pilzrahmsauce <sup>7</sup>  
Beilagen nach Wunsch und Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 45.00



## Schweinshals- und Kalbsschulter Braten

mit Braten Jus  
Kartoffelgratin<sup>7</sup>  
Gemüse garnitur

mit Rindshohrücken anstatt Kalb

Fr. 52.00

Fr. 56.00



Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin <sup>4.7</sup>

## Schweinsfilet Medaillons Forsthaus

oder am Stück gebratene Weidesäuli-Filets (Saisonal)  
an Pilzrahmsauce <sup>7</sup>  
Beilagen nach Wunsch und Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 55.00

2 x nacheinander serviert

Fr. 65.00



Weidesäuli oder das grosse Filet von Muttertieren, ist saisonal nicht immer in jeder Menge erhältlich.

## Beilagen

Selbstverständlich dürfen Sie zu jedem Gericht die Beilage wählen, die Ihnen zusagt.  
Bitte wählen Sie höchstens 2 Stärke Beilagen aus.

Kartoffelgratin <sup>7</sup> Kroketten <sup>1.7</sup> Pommes Frites <sup>kann1</sup> oder Kartoffelstock <sup>7</sup>

Tagliatellen <sup>1.4</sup> Pappardelle <sup>1.4</sup> oder hausgemachte Spätzli <sup>1.4.7</sup>

Butter-Trockenreis oder Gemüsereis <sup>9</sup>

Tessiner Carnaroli Risotto






\*

Saison Gemüsegratin extra dazu Fr. Fr. 6.50

Tagesgemüse extra dazu Fr. 6.50

# Geschnetzeltes, Gehacktes & Geflügeltes

Eine offerierte Saisonsuppe und ein gemischter Salat sind im Preis inbegriffen.

<b>Schweins- Geschnetzeltes oder Ragout</b> Wahlweise mit Pilzsauce, Stroganoff Sauce oder Curry Sauce, mit der passenden Beilage	Fr. 29.50 
<b>Hackbraten Grossmutter Art</b> Rind ca. 70%, Kalb 20%, Schwein 10% an Senfrahmsauce <sup>10</sup> mit Kartoffelstock <sup>7</sup>	Fr. 33.00 
<b>Emmentaler Rindsgeschnetzeltes</b> an feiner Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl	Fr. 34.50 
<b>Kalbsvoren an Safransauce</b> <sup>7</sup> Kartoffelstock <sup>7</sup>	Fr. 38.00 
<b>Pouletbrust</b> oder <b>Maispoularde Supreme</b> an Pfefferrahmsauce <sup>7</sup> oder Currysauce Gemüsereis <sup>9</sup>	Fr. 36.00 
<b>Truten Schnitzel</b> oder <b>Streifen Stroganoff</b> an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce oder Sauce nach Wunsch Pappardelle <sup>1.4</sup>	Fr. 36.00 
<b>Poulet Geschnetzeltes Bangkok</b> milderes bis pikantes Thaicurry <sup>kann 2</sup> Gemüsereis <sup>9</sup> & Früchte	Fr. 36.00 

## Vorschläge für ein Leidmahl oder eine kleinere Mahlzeit

Folgende Gerichte sind ohne Suppe und ohne Salat

Leidmahl Konditionen, 50% der bestellten und nicht abgeholt Essens-Leistungen übernehmen wir.

*Diese Konditionen gelten nur für die Vorschläge „Leidmahl“, sonst gelten die allgemeinen Konditionen!*

Beispiel, Sie bestellen für 70 Gäste, es kommen 50, dann bleiben 20 übrig. Heisst, 10 Essen rechnen wir Ihnen nicht, 10 Essen bezahlen Sie. Vom Beck bestellte Waren, wie Kuchen, haben Sie zu 100% auf der Rechnung.

<b>Saftiger Schinken</b>	Fr. 26.00	<b>Ring Schweinswurst</b>	Fr. 19.50
<b>Original Berner Bauern Hamme</b> mit Kartoffel- & Blattsalaten	Fr. 30.00	Haugemachter Kartoffelsalat <sup>4.10</sup>	
<b>Bauern Bratwurst Zwiebelsauce</b>	Fr. 21.50	<b>Metzgerteller oder Platte</b> pro Person	Fr. 25.00
<b>Ofenfrischer Fleischkäse</b> Kartoffelsalat oder Pommes Frites	Fr. 22.50	Verschiedene Charcuterie & Käse	
<b>Grosses Blätterteigherz</b> <sup>1</sup>	Fr. 21.50	<b>Kleiner Tagessalat extra</b>	Fr. 8.50
mit Kalbfleischkugeli an Weissweinsauce		<b>Beilage Pommes frites extra</b>	Fr. 6.50



# Buffets

## Bauern Buffet

Saisonsuppe

\*

Hamme, Rohschinken & Speck  
Hauspastete & Geflügel Terrine

\*

Forellenfilets & Rauchlachs  
Buntes Salatbuffet

\*

Kalbs- & Schweinshalsbraten  
Bauernbratwurst Zwiebelsauce  
„Berner Platte“

Kartoffelgratin und Wahlbeilage  
Sauerkraut und Spinatgratin  
Rüebli, Bohnen, Saisongemüse

Fr. 65.00  
ab 20 Menüs

## Herren Buffet

Saisonsuppe

\*

Hamme, Rohschinken & Speck  
Trockenfleisch Spezialitäten  
Hauspastete, Geflügel- & Fisch Terrine

\*

Calypso Krevetten & Black-Tiger-  
Krevetten

Rauchlachs & Gravad Lax  
Forellenfilets & Meeresfrüchtesalat  
Buntes Salatbuffet

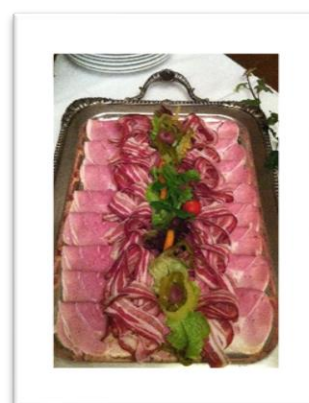
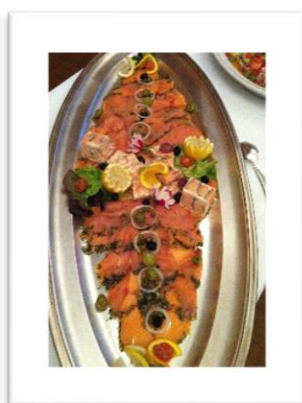
\*

Kalbsbraten & Schweinshalsbraten  
Lammgigot *oder* Rindshohrücken  
Schweizer Poulet & Bauernbratwurst  
Kartoffelgratin & Wahlbeilage  
Spinatgratin & Saisongemüse

Herren Buffet Fr. 85.00  
ab 20 Menüs

Die Suppe servieren wir Ihnen am Tisch, die Buffets werden zuerst kalt und dann warm aufgetragen.  
Gerne passen wir das Buffet Ihren Vorlieben an, manche Änderungen können einen  
Preisauflschlag nach sich ziehen, oft kostet es aber nicht mehr.

Saisonal gibt es viel Abwechslung, reden wir darüber!



# Desserts

## Möchten Sie Ihren Gästen vor Ort die Wahl des Desserts überlassen?

Lassen Sie Ihre Gäste bis max. 35 Personen von der „à la Carte Dessertkarte“ auswählen.  
Sie haben dabei die Wahl von bis zu 3 verschiedenen Grössen und Saisondesserts.

<b>Grosses Dessert Buffet</b> <sup>kann 1.4.7</sup> mit Käseplatte	ab 20 Personen	Fr. 27.50
Die Gäste haben eine grosse Erwartungshaltung an das Dessertbuffet. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir Ihnen keine „halben Sachen“ servieren!		
<b>Kleine Dessert Auswahl vom Buffet</b> <sup>kann 1.4.7</sup>	ab 15 Personen	Fr. 22.00
Brönnti Crème, Schokolademousse, Meringue, Vacherin Glace & Saisonfrüchte		
<b>Hausgemachte Vacherin Glace</b> <sup>7</sup> mit frischen Früchten <i>oder</i> Beeren		Fr. 13.00
<b>Vacherin im Glas als kleine, feine Version</b>		Fr. 8.50
Während der Saison mit Erdbeeren, Beeren oder süssen Weichseln		
<b>Desserts im Glas</b>		Fr. 6.50
Verschieden Mousses & Crèmen, Kleinigkeiten, ideal auch als Desserts für einen Stehapéro		
<b>Tortengedeck</b>	pro Person	Fr. 5.00
für Ihre selbst mitgebrachten oder gelieferten Torten Steht Ihrer Torte auf einem Dessertbuffet oder Sie haben ein vorgängiges Dessert bestellt, wird kein Tortengedeck fällig.		
<h2>Zum Apéro</h2>		
<b>Salami-, Schinken- und Thon Brötchen</b> <sup>1.10</sup>		Fr. 8.00 p. St.
<b>Lachs- und Tartare Brötchen</b> <sup>1.4.10</sup>		Fr. 9.00 p. St.
Die ganzen Brötchen werden in Hälften oder Vierteln mundgerecht serviert.		
<b>Grosse Chäschüechli</b> <sup>1.4</sup> oder <b>grosses Schinkengipfeli</b> <sup>1.4.10</sup>		Fr. 5.00 p. St.
<b>Mini Chäschüechli</b> <sup>1.4</sup> , <b>Mini Schinkengipfeli</b> <sup>1.4</sup> oder <b>Minipizzen</b> <sup>1</sup>	3 Stück pro Person	Fr. 5.00 p. Port
<b>Blätterteiggebäck</b> <sup>1.4</sup>	4 Stück pro Person	Fr. 8.00 p. Port
<b>Chips, Nüssli und Salzgebäck</b> <sup>1</sup>		Fr. 6.50 p. Port
<b>Crudités</b>	1 Port reicht für 4-8 Personen	Fr. 18.00 p. Port.
Rohe Gemüsestängel mit Mayo-Dips <sup>4.10</sup>		
<b>Fischer Beck Speck- oder Käse Zopf oder Berner Zopf</b> <sup>1</sup>	1kg reicht für 10-15 Personen	Fr. 26.50 / 22.00
<b>Fischer Beck Butterzöpfli, Häschen oder Schwänchen</b>	pro Stück	Fr. 3.00
<b>Reichhaltiges Apéro</b>	nach Aufwand	ab Fr. 35.00
Die vorbestellte Menge plus zusätzlicher Aufwand wird berechnet		
	mit kleinen Desserts	Fr. 6.50 p. Port.
<b>Hobelkäse / Käseplatten von der Käserei Koppigen</b>	Preis nach Aufwand	
<b>Zapfengeld</b> (Deckungsbeitrag) für selbst mitgebrachte Weine	pro 70/75cl Flasche	Fr. 30.00

# Gut zu Wissen

**Weitere Infos, auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.  
[www.baeren-ersigen.ch](http://www.baeren-ersigen.ch)**

Familienfeiern brauchen, solange sie im privaten Rahmen stattfinden, keiner behördlichen Genehmigung. Firmen- und Familienanlässe dürfen länger feiern, der Nachtzuschlag von Fr. 120.00 **wird** ab 00.30 Uhr fällig.

Für Hochzeiten kostet der Nachtzuschlag **immer** erst ab 02.30 Uhr. Weitere Gebühren verrechnen wir Ihnen nach Tarif, fallen welche an, werden Sie im Voraus darauf aufmerksam gemacht.

Vereinsanlässe und kommerzielle Anlässe, Theater u.a. brauchen immer eine Bewilligung. Den Nachtzuschlag von Fr. 120.00 **wird immer** ab 00.30 Uhr pro rata Viertelstunde fällig, solange, bis der letzte Gast das Haus verlassen hat.

**Wenn Sie essen, ist die Nutzung unserer Saalinfrastrukturen kostenlos.** Im Menupreis inbegriffen ist ein gedeckter Tisch und alle Aufräum- und Reinigungsarbeiten. Ausnahme, durch Hunde oder absichtlich verursachte Verunreinigungen und Schäden. Ein einfaches Gartenblümchen oder Trockengesteck stellen wir Ihnen gerne kostenlos auf den Tisch. Haben Sie eigene Wünsche, dann empfehlen wir Ihnen eine Gärtnerei.

**Niemand arbeitet mehr für ein kostenloses „Hahnenwasser“, wir servieren Ihnen bei Banketten, Versammlungen und Anlässen kein Leitungswasser!** Das Mitbringen von Essen und Getränke ist nicht erlaubt, wir erwarten eine Konsumation von Ihnen.

Die Gesellschaft wird immer unverbindlicher und individueller, wir machen mit, aber auf Ihre Kosten! **Das heisst, alle kurzfristigen Abänderungen Ihrer Gäste vor Ort werden wir Ihnen zusätzlich zu den bestellten Menus berechnen.** Bitte klären Sie ab, was für Spezialwünsche und Allergien Ihre Gäste haben. Fleischlose Gerichte Wünsche erfüllen wir gerne, Vegan eher bescheiden. **Denken Sie bitte daran, dass die von Ihnen bestellte Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist und verrechnet wird, Änderungen der Personenzahl berücksichtigen wir gerne bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass.**

Annulationen von Saal- & Bankettanlässe, schriftlich per Mail oder Brief, wir verzichten bis auf 14 Tage vor Ihrem Anlass auf Annulationskosten. Unkostenbeitrag bei kurzfristiger Annulation bis 50 Personen Fr. 200.00 ab 100 Personen Fr. 400.00. Bei einer „No Show“, heisst, wir haben gekocht und sind parat und Sie kommen nicht, wird der ganze zu erwartende Umsatz (Essen und Getränke) in Rechnung gestellt!

Die Nutzung unserer Stuben, Saal- und Bühneninfrastrukturen mit Essenskonsumation ist kostenlos. **Nutzungen ohne Essenskonsumation** (min. Fr. 30.00 p.P.) **kostet einen pauschalen Energie Zuschlag!**  
Montistübli, Stübli, grosses Sitzungszimmer und Hornusserstube Fr. 50.00  
1/3 Teil des Saales Fr. 70.00 / 2/3 Teil des Saales oder ganzer Saal Fr. 100.00

**Ihre Barzahlung ist willkommen, Sie sparen uns damit Zusatzkosten und Ihnen indirekte Preisaufschläge. Alle gängigen Debit- & Kreditkarten, Apple Pay, Postcard oder TWINT sind ebenso willkommen.**  
Es gelten immer die Preise welche vor Ort, Onlineversionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Wir freuen uns, wenn diese Menü Karte bei Ihnen Anklang gefunden hat.  
Mit freundlichen Grüssen Rita & Beat Basler