



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.

3, Alle Preise beinhalten 7.7% MwSt. Gültig ab 1.3.23 bis 31.06.23, Gedruckt am 18.02.2023

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

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 ^{IP-Suisse}
Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge
Schweiz

Eglifilets / Zander / Felchen / Thunfisch*
Europäische Binnengewässer / Pazifik* ^{FOS}
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*^a

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

^{*a} **kann** mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

^{*b} **kann** mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig

Äpfel & Most Röthlisberger ^{IP-Suisse} **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 ^{4.10} Saison-Vinaigrette ¹⁰

Nüsslersalat Forsthaus ^{Saison}	Fr. 14.50
mit Speck & Knoblauch Croutons ¹	an Stelle des inbegr. Salates Fr. 2.50
mit Ei oder etwas kleiner	an Stelle des inbegr. Salates Fr. 0.00

Terrinen ⁷ oder Pasteten ^{1.7} ^{Saison}	Fr. 19.50
mit Selleriesalat ^{4.10} oder Apfel-Randensalat ¹⁰ oder Blattsalat ¹⁰ kombinierbar	

Melone ^{Saison} & Rohschinken , <i>wahlweise</i> Bündner, Parma oder Serrano	Fr. 19.50
--	-----------

Rauchlachs <i>oder</i> Gravad Lax ^{Schottland}	Fr. 21.50
mit Meerrettichschaum ⁷ oder Dill-Senfrahmsauce ⁷	

Geräucherte Forellenfilets	Fr. 19.50
mit Meerrettichschaum ⁷ auf Rucola und Kräuter-Vinaigrette ¹⁰	

Knackige Black-Tiger-Krevetten	Fr. 21.50
auf Algensalat ^{1.6.11} oder weniger exotisch mit Blatt- oder Nüsslersalat und pikanter „süss-scharfer“ Sauce ^{1.6}	

Blätterteig Pastetli ¹	Fr. 13.00
mit frischen Pilzen an Rahmsauce ⁷	

Lasagne ¹ mit Rindshackfleisch oder mit Gemüse ^{kann} ⁹	Fr. 13.50
---	-----------

Egli- oder Zanderfilets im Backteig ^{1.4}	Fr. 21.00
oder in Butter gebraten, mit Remoulade ^{4.10} , Gemüsereis ⁹ oder Salzkartoffeln	

Eglifilets in Butter	Fr. 22.00
mit Remoulade ^{4.10} , Gemüsereis ⁹ oder Salzkartoffeln	

Zanderfilet an Safransauce ⁷	Fr. 19.50
angerichtet auf Gemüsereis ⁹	

Saison Vorspeisen	Kartenpreis
da gibt es je nach Jahreszeit schöne Kombinationsmöglichkeiten	Konditionen oben

Hauptgerichte

**Eine Saison Crèmesuppe ⁷ oder eine Fleischsuppe ⁹
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 ⁷
Kartoffelgratin ⁷ und Gemüsegar nitur

*

dazwischen ein erfrischendes Sorbet

*

Rindsfilet Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Saison Gemüse Gratin ^{4.7}

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 ⁷

an feiner Pilzrahmsauce
Berner Rösti

Tellergericht

Fr. 49.50

2 x nacheinander serviert

Fr. 55.00



Kalbsrücken ^{IP-Suisse RAUS} aus dem Ofen

Der Klassiker, bei Niedertemperatur zart rosé gebraten
auf Steinpilzrahmsauce ⁷
Weisswein Risotto
Kleines Gemüse ^{kann 9}

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 ⁷
Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 52.50

Australien

Fr. 47.50



Rindfleisch

Sure Mocke

Eine Spezialität für Liebhaber, 4 Wochen vorher bestellen

Kartoffelstock ⁷

Rotkraut mit Kastanien, Rotweinbirne, Rosenkohlgratin ⁷

Tellergericht Fr. 47.00



Rindshohrücken Braten

Black Angus Rib Eye Braten ^{IP-Suisse}

Klassisch in Rotwein und im Ofen „lind“ geschmort

Kartoffelgratin ⁷

Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 49.50



„ Fr. 56.50

Tournedos „Les Deux Filets“

zweimal nacheinander serviert

den ersten Service an pikanter Pfefferrahmsauce ⁷

Butterreis & Gemüse garnitur

Im Nachservice mit Steinpilzrahmsauce ⁷ auf Pappardelle ^{1,4}, dazu Spinatgratin ^{4,7}

Fr. 88.00



Bären Menu

ab 20 Menus Fr. 95.00

mit Morchelrahmsauce ⁷ + Fr. 6.50

mit Vorspeise- und Dessertbuffet Fr. 110.00

Die Zusammensetzung des Buffets kann saisonal ändern

Kaltes Vorspeisenbuffet

Geräucherte Fischfilets, Rauchlachs, Gravad Lax ¹⁰

Meeresfrüchtesalat, Krebs-Cocktail, Black-Tiger-Krevetten

Bündner Rohschinken, Salami & Coppa

Berner Bauernhamme ⁶ & Speck

Hauspasteten ^{1,4,10}, Terrinen ¹⁰

Salatbuffet ^{4,9,10}

*

Kalbsrücken aus dem Ofen

auf Steinpilz- oder Pfefferrahmsauce ⁷

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 ⁷ und Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 39.00



Schweinskarée aus dem Ofen

bei Niedertemperatur zart rosé gebraten
an Pilzrahmsauce ⁷
Beilagen nach Wunsch und Gemüse garnitur

Tellergericht

Fr. 45.00



Schweinshals- und Kalbsschulter Braten

mit Braten Jus
Kartoffelgratin⁷
Gemüse garnitur

mit Rindshohrücken anstatt Kalb Fr. 56.00

Fr. 52.00



Im Nachservice: Fleisch, Beilage nach Wahl und Spinatgratin ^{4.7}

Schweinsfilet Medallions Forsthaus

oder am Stück gebratene Weidesäuli-Filets (Saisonal)
an Pilzrahmsauce ⁷
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 ⁷ Kroketten ^{1.7} Pommes Frites ^{kann1} oder Kartoffelstock ⁷

Tagliatellen ^{1.4} Pappardelle ^{1.4} oder hausgemachte Spätzli ^{1.4.7}

Butter-Trockenreis oder Gemüsereis ⁹

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.

Schweins- Geschnetzeltes oder Ragout

Fr. 29.50 

Wahlweise mit Pilzsauce, Stroganoff Sauce oder Curry Sauce, mit der passenden Beilage

Hackbraten Grossmutter Art Rind ca. 70%, Kalb 20%, Schwein 10%

Fr. 33.00 

an Senfrahmsauce ¹⁰ mit Kartoffelstock ⁷

Emmentaler Rindsgeschnetzeltes

Fr. 34.50 

an feiner Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl

Kalbsvoressen an Safransauce ⁷

Fr. 38.00 

Kartoffelstock ⁷

Pouletbrust oder Maispoularde Supreme

Fr. 36.00 

an Pfefferrahmsauce ⁷ oder Currysauce

Gemüsereis ⁹

Truten Schnitzel oder Streifen Stroganoff

Fr. 36.00 

an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce oder Sauce nach Wunsch

Pappardelle ^{1.4}

Poulet Geschnetzeltes Bangkok

Fr. 36.00 

milderes bis pikantes Thaicurry ^{kann 2}

Gemüsereis ⁹ & Früchte

Vorschläge für ein Leidmahl oder eine kleinere Mahlzeit

Folgende Gerichte sind ohne Suppe und ohne Salat

Leidmahl Konditionen, 50% der bestellten und nicht abgeholten 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.

Saftiger Schinken Fr. 26.00

Original Berner Bauern Hamme Fr. 30.00

mit Kartoffel- & Blattsalaten

Bauern Bratwurst Zwiebelsauce Fr. 21.50

Ofenfrischer Fleischkäse Fr. 22.50

Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Grosses Blätterteigherz ¹ Fr. 21.50

mit Kalbfleischkugeli an Weissweinsauce

Ring Schweinswurst Fr. 19.50

Haugemachter Kartoffelsalat ^{4.10}

Metzgerteller oder Platte pro Person Fr. 25.00

Verschiedene Charcuterie & Käse

Kleiner Tagessalat extra Fr. 8.50

Beilage Pommes frites extra 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 Menus

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 & Bauernbraturst
Kartoffelgratin & Wahlbeilage
Spinatgratin & Saisongemüse

Herren Buffet Fr. 85.00
ab 20 Menus

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
Preisaufschlag nach sich ziehen, oft kostet es aber nicht mehr.

Saisonal gibt es viel Abwechslung, reden wir darüber!



Menuvorschlag 2023_03 online, inkl. 7.7% MwSt. Gültig ab 1.6.22, es gelten die Preise der aktuellen Listen vor Ort. Gedruckt am 18.02.2023

Glutenhaltig¹ Krebs² Fisch³ Ei⁴ Erdnüsse⁵ Soja⁶ Milch⁷ Schalenfrüchte⁸ Sellerie⁹ Senf¹⁰ Sesam¹¹ Lupinen¹² Weichtiere¹³ Sulfite/Schwefeldioxid¹⁴

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.

Grosses Dessert Buffet ^{kann 1.4.7} 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!

Kleine Dessert Auswahl vom Buffet ^{kann 1.4.7}

ab 15 Personen Fr. 22.00

Brönnti Crème, Schokolademousse, Meringue, Vacherin Glace & Saisonfrüchte

Hausgemachte Vacherin Glace ⁷ mit frischen Früchten ^{oder} Beeren

Fr. 13.00

Vacherin im Glas als kleine, feine Version

Fr. 8.50

Während der Saison mit Erdbeeren, Beeren oder süssen Weichseln

Desserts im Glas

Fr. 6.50

Verschieden Mousses & Crèmen, Kleinigkeiten, ideal auch als Desserts für einen Stehapéro

Tortengedeck

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.

Zum Apéro

Salami-, Schinken- und Thon Brötchen ^{1.10}

Fr. 8.00 p. St.

Lachs- und Tartare Brötchen ^{1.4.10}

Fr. 9.00 p. St.

Die ganzen Brötchen werden in Hälften oder Vierteln mundgerecht serviert.

Grosse Chäschüechli ^{1.4} oder grosses Schinkengipfeli ^{1.4.10}

Fr. 5.00 p. St.

Mini Chäschüechli ^{1.4}, Mini Schinkengipfeli ^{1.4} oder Minipizzen ¹

3 Stück pro Person

Fr. 5.00 p. Port

Blätterteiggebäck ^{1.4}

4 Stück pro Person

Fr. 8.00 p. Port

Chips, Nüssli und Salzgebäck ¹

Fr. 6.50 p. Port

Crudités

1 Port reicht für 4-8 Personen

Fr. 18.00 p. Port.

Rohe Gemüsestängel mit Mayo-Dips ^{4.10}

Fischer Beck Speck- oder Käse Zopf oder Berner Zopf ¹

1kg reicht für 10-15 Personen

Fr. 26.50 / 22.00

Fischer Beck Butterzöpfli, Häschen oder Schwänchen

pro Stück

Fr. 3.00

Reichhaltiges Apéro

nach Aufwand

ab Fr. 35.00

Die vorbestellte Menge plus zusätzlicher Aufwand wird berechnet

mit kleinen Desserts

Fr. 6.50 p. Port.

Hobelkäse / Käseplatten von der Käserei Koppigen

Preis nach Aufwand

Zapfengeld (Deckungsbeitrag) für selbst mitgebrachte Weine

pro 70/75cl Flasche

Fr. 30.00

Menuvorschlag 2023_03 online, inkl. 7.7% MwSt. Gültig ab 1.6.22, es gelten die Preise der aktuellen Listen vor Ort. Gedruckt am 18.02.2023

Glutenhaltig¹ Krebs² Fisch³ Ei⁴ Erdnüsse⁵ Soja⁶ Milch⁷ Schalenfrüchte⁸ Sellerie⁹ Senf¹⁰ Sesam¹¹ Lupinen¹² Weichtiere¹³ Sulfite/Schwefeldioxid¹⁴ 10

Gut zu Wissen

Weitere Infos, auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.
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 mehrheitlich kostenlos. **Nutzungen ohne Essenskonsumation kostet einen pauschalen Heiz- & 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