



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 25 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 12 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.

Menuvorschlag 2024_01, Alle Preise beinhalten 8.1% MwSt. Gültig ab 1.1.2024, Gedruckt am 15.02.2024

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, Mercanto- IP-Suisse, FF Deisswil
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.

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?

Der Salat, welcher bei vielen Gerichten inbegriffen ist, können Sie gegen eine Vorspeise umtauschen. Ist dieser inbegriffen, rechnen wir Ihnen diesen für Fr. 11.00 an eine Vorspeise an.

Französische Salatsauce ^{4.10} oder Saison-Vinaigrette (Italo Sauce) ¹⁰

Nüsslersalat Forsthaus ^{Saison}	Fr. 15.00
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. 19.80
mit Selleriesalat ^{4.10} oder Apfel-Randensalat ¹⁰ oder Blattsalat ¹⁰ kombinierbar	
Melone ^{Saison} & Rohschinken , <i>wahlweise</i> Bündner, Typo Parma oder - Serrano	Fr. 20.00
Rauchlachs <i>oder</i> Gravad Lax ^{Schottland}	Fr. 23.00
mit Meerrettichschaum ⁷ oder Dill-Senfrahmsauce ⁷	
Geräuchertes Krälliger Forellenfilet	Fr. 23.00
mit Meerrettichschaum ⁷ auf Rucola und Kräuter-Vinaigrette ¹⁰	
Knackige Black-Tiger-Krevetten	Fr. 23.00
auf Algensalat ^{1.6.11} oder weniger exotisch mit Blatt- oder Nüsslersalat und pikanter „süss-scharfer“ Sauce ^{1.6}	
Blätterteig Pastetli ¹	Fr. 15.00
mit frischen Pilzen an Rahmsauce ⁷	
Lasagne ¹ mit Rindshackfleisch oder mit Gemüse ^{kann 9}	Fr. 14.50
Egli- oder Zanderfilets im Backteig ^{1.4}	Fr. 22.50
oder in Butter gebraten, mit Remoulade ^{4.10} , Gemüsereis ⁹ oder Salzkartoffeln	
Eglifilets in Butter	Fr. 23.50
mit Remoulade ^{4.10} , Gemüsereis ⁹ oder Salzkartoffeln	
Zanderfilet an Safransauce ⁷	Fr. 21.00
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 „Montgomery“

Fr. 50.00

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

Trois Filets Montgomery

Fr. 82.00



Gemütlich unter 2 x serviert

Schweins- und Kalbsfilet Medaillon an feiner Pilzrahmsauce ⁷
Kartoffelgratin ⁷ und Gemüse garnitur

*

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 (Geschnetzeltes, Braten, nicht aber Rindsfilet Medallions oder Pouletbrust) und Beilagen direkt nach serviert

Kalbsschulter Braten

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

Tellergericht Fr. 49.50



Geschnetzeltes Zürcherart ⁷

an feiner Pilzrahmsauce
Berner Rösti

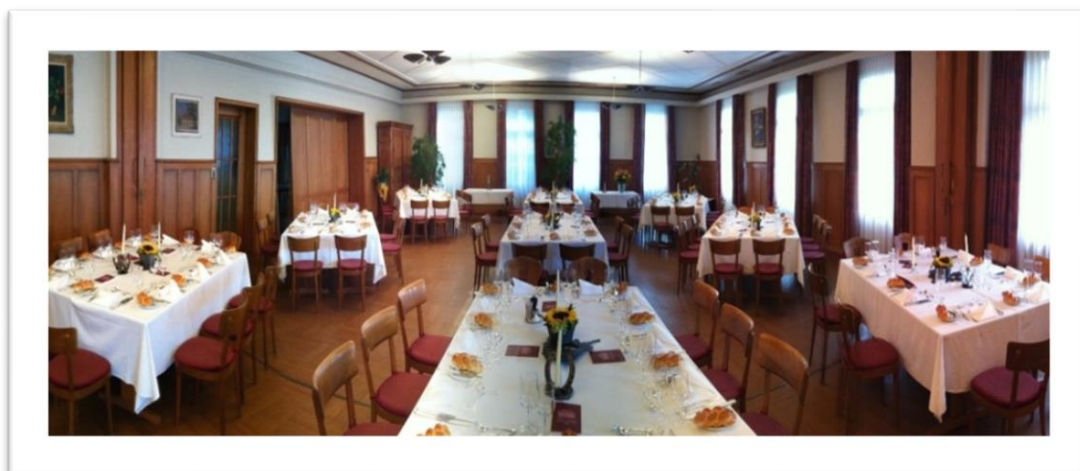
Tellergericht Fr. 53.50
2 x nacheinander serviert Fr. 59.00



Kalbsrücken ^{IP-Suisse} aus dem Ofen

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

Tellergericht Fr. 82.00
Fr. 73.50



Lamm

6-8 Wochen im Voraus bestellen!

Mit australischem Lamm, immer erhältlich und günstiger

Kirchberger Lammgigot

an aromatischem Rosmarinjus
Kartoffelgratin ⁷
Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 58.00
Australien Fr. 49.50



Rindfleisch

Sure Mocke

Eine Spezialität für Liebhaber, 4 Wochen vorher bestellen

Kartoffelstock ⁷

Rotkraut mit Kastanien, Rotweinsbirne, Rosenkohlgratin ⁷

Tellergericht Fr. 49.50



Rindshohrücken Braten

Black Angus Rib Eye Braten IP-Suisse

Klassisch in Rotwein und im Ofen „lind“ geschmort

Black Angus kann auch rosé gebraten werden, vielleicht mit einer Pfeffersauce und Béarnaise

Kartoffelgratin ⁷

Gemüse garnitur

Tellergericht Fr. 53.50



„ Fr. 63.50

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. 92.00



Bären Menu

ab 25 Menus Fr. 100.00

mit Morchelrahmsauce ⁷

+ Fr. 7.50

mit Vorspeise- und Dessertbuffet

Fr. 125.00

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

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. 39.50



Schweinskarée aus dem Ofen

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

Tellergericht

Fr. 46.50



Schweinsfilet Medaillons Forsthaus

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

Tellergericht

Fr. 57.00

2 x nacheinander serviert

Fr. 67.00



Weidesäuli oder das saftige grosse Filet von Muttertieren, ist saisonal nicht immer in jeder Menge erhältlich und muss mindesten 1 Monat im Voraus bestellt werden.

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. 7.50

Tagesgemüse extra dazu Fr. 7.50

Geschnetzeltes, Gehacktes & Geflügeltes

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

Schweins- Geschnetzeltes oder Ragout Wahlweise mit Pilzsauce, Stroganoff Sauce oder Curry Sauce, mit der passenden Beilage	Fr. 29.50 
Hackbraten Grossmutter Art Rind ca. 70%, Kalb 20%, Schwein 10% an Senfrahmsauce ¹⁰ mit Kartoffelstock ⁷	Fr. 33.00 
Emmentaler Rindsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl	Fr. 34.50 
Kalbsvossen an Safransauce ⁷ Kartoffelstock ⁷	Fr. 39.00 
Pouletbrust oder Maispoularde Supreme an Pfefferrahmsauce ⁷ oder Currysauce Gemüsereis ⁹	Fr. 37.00 
Truten Schnitzel oder Streifen Stroganoff an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce oder Sauce nach Wunsch Pappardelle ^{1.4}	Fr. 37.00 
Poulet Geschnetzeltes Bangkok milderes bis pikantes Thaicurry ^{kann 2} Gemüsereis ⁹	Fr. 37.00 

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 ein schwer planbares Leidmahl, ansonsten 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. 26.50	Ring Schweinswurst Fr. 19.50
Original Berner Bauern Hamme Fr. 31.00 mit Kartoffel- & Blattsalaten	Haugemachter Kartoffelsalat ^{4.10}
Bauern Bratwurst Zwiebelsauce Fr. 22.00	Metzgerteller oder Platte pro Person Fr. 25.00 Verschiedene Charcuterie & Käse
Ofenfrischer Fleischkäse Fr. 23.00 Kartoffelsalat oder Pommes Frites	Kleiner gemischter Salat extra Fr. 9.50
Grosses Blätterteigherz ¹ Fr. 22.00 mit Kalbfleischkugeli an Weissweinsauce	Beilage Pommes frites extra Fr. 7.50

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. 68.00
ab 25 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 & Bauernbratwurst
Kartoffelgratin & Wahlbeilage
Spinatgratin & Saisongemüse

Herren Buffet Fr. 88.00
ab 25 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!



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 25 Personen Fr. 28.00

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. 22.50

Brönnti Crème, Schokolademousse, Meringue, Vacherin Glace & ein Saison Dessert

Hausgemachte Vacherin Glace ⁷ mit frischen Früchten *oder* Beeren ^{Saison} Fr. 13.00

Vacherin im Glas als kleine, feine Version Fr. 9.00

mithausgemachten Beerengelee oder süssen Weichseln

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

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. 27.50 / 23.50

Fischer Beck Butterzöpfli, Häschen oder Schwänchen pro Stück Fr. 3.20

Reichhaltiges Apéro nach Aufwand ab Fr. 35.00

Die *vorbestellte* Menge *plus* zusätzlicher Aufwand wird berechnet

Hobelkäse / Käseplatten von der Käserei Koppigen Preis nach Aufwand

Zapfengeld (Deckungsbeitrag) für selbst mitgebrachte Weine pro 70/75cl Flasche Fr. 32.00

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 *behördliche Gebühren* verrechnen wir Ihnen nach Tarif, fallen welche an, werden Sie darauf aufmerksam gemacht. Zusätzlichen Mitarbeitende für diverse Dienstleistungen wie Bühne- oder Saal Auf- & Abräumen, extra Reinigungen oder Barbetrieb, verrechnen wir nach Stundenlohn Ansatz, ab 00.00 Uhr plus Nachttarif.

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.

Die Nutzung unserer Saalinfrastrukturen ist wie immer schon kostenlos. Im Menupreis inbegriffen ist Service, ein gedeckter Tisch und alle im üblichen Rahmen Aufräum- und Reinigungsarbeiten. 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 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 Allergien Ihre Gäste haben. Fleischlose Gerichte Wünsche erfüllen wir gerne, Vegan nur sehr beschränkt. **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!

Ihre Barzahlung ist willkommen, Sie sparen uns damit Zusatzkosten und Ihnen indirekte Preisaufschläge. Ebenso Willkommen sind alle gängigen Debit- & Kreditkarten, Postcard, Lunch Check Card, Apple- & Google Pay und TWINT. TWINT verlangt unverschämt hohe Kommissionen, nur bis 50.00 Franken!

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

Informationen

Praktisch alle Preise wurden auf den 1.1.2024 angepasst.

**Es sind die hohen Energie- und Lebensmittelpreise, die zu Buche schlagen.
Es vergeht kein Monat, ohne dass es zu Preisaufschlägen kommt.**

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind uns wichtig, wir brauchen sie!

**Alle, von der gelegentlichen Studentin, Teilzeitkraft und den Festangestellten erhalten
2024 mehr Lohn, weit über dem Minimum des Gesamtarbeitsvertrages.**

Die höhere Mehrwertsteuer kommt dann höchsten noch aufgerundet obendrauf.

**Trotzdem ist es schwierig fähige Berufsleute zu finden, die Arbeitszeiten in
der Gastronomie sind halt nun einmal keine Bürozeiten.**

**Auch da haben wir angepasst und nehmen Rücksicht auf das
Freizeitverhalten junger, aber auch älteren Menschen!**

**Am Sonntag schliessen wir die warme Küche ab 13.30 Uhr und
das Restaurant dann ab 15.30 Uhr.**

Bankette dürfen ihren Tag gemütlich ausklingen lassen und werden nicht rausgeschmissen

Noch etwas Positives im neuen Jahr

**Der wöchentliche Freitag-Mittagstisch für alle Senioren, egal von wo sie kommen
findet weiterhin statt und dieser Preis hat nicht aufgeschlagen.**

Bitte aber immer reservieren und auf den Mittagstisch hinweisen!