

Bankettkarte



Informationen

Anmeldung

Optimal 2 Monate im Voraus, damit wir die Mitarbeitenden einplanen können.

Somit haben Sie die Möglichkeit, das Menü aus der Bankettkarte auszuwählen.

Beim Dessert besteht die Möglichkeit eine Torte oder auch ein Dessertteller auszuwählen. Gerne können Sie mit der Leitung Küche oder Leitung Hauswirtschaft und Gastronomie Kontakt aufnehmen.

Öffnungszeiten

Cafeteria 08.00 bis 17.00 Uhr

Essenszeiten Bewohnende

Frühstück ab 07.30 Uhr

Mittagessen um 11.30 Uhr

Abendessen um 17.30 Uhr

Tisch

Tischpapier und Silkservietten inklusive

Dekoration

Auf Wunsch wird saisonaler Blumenschmuck organisiert Preis nach Aufwand
CHF 50.00-70.00

Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten

Für den Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von

→ von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16- Jährige

→ Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18- Jährige

Bankettkarte alle Preise in CHF

Vorspeise	Gäste
Bunter Blattsalat	6.50
Weissweinsuppe	6.50
Bouillon mit Einlage	5.50
Tagessuppe	6.50
Hauptgang	Gäste
Schweinshalsbraten	32.00
Kartoffelstock oder Gratin	
Gemüsegarnitur	
Sure Mocke	35.00
Kartoffelstock	
Gemüsegarnitur	
Rindfleisch Stroganoff	32.00
Nudeln	
Gemüsegarnitur	
Gefüllte Pouletbrust	32.00
Risotto	
Gemüsegarnitur	
Schweinsfilet an Morchelsauce	39.00
Butternudeln oder Kartoffelgratin	
Gemüsegarnitur	



Dessert	Gäste
Süssmostcreme	3.00
Caramelcreme	3.00
Caramelköpfli	3.00
Stück Schwarzwäldertorte	3.00
Quarkschnitte	3.00
Joghurtköpfli	3.00
Dessertteller mit	
(Quarkschnitte, Fruchtsalat und Caramelköpfli)	7.50
(pro Dessert 2.50)	
Quarktorte (Durchmesser 24cm)	20.00
Schwarzwäldertorte (Durchmesser 24cm)	22.00

Für weitere Tortenvarianten steht Ihnen die Leitung Küche gerne zur Verfügung

Wein	Gäste
Dole du Valais	50cl 17.50
Andante	75cl 30.00
Valpolicella Ripasso	75cl 30.00

Vielen Dank für Ihren Besuch!