Die Traumlocation für Ihre Traumhochzeit



Wir gratulieren Ihnen, dass Sie sich entschieden haben, Ihren Weg zu zweit zu gehen und wir freuen uns sehr, dass Sie diesen hier auf dem Landgut Bocken beginnen möchten

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Bockenteam







Die Lounge Der Gewölbekeller Der Aussenbereich

Die Locations auf Bocken

Was das Seminarhotel Bocken unter anderem auszeichnet, sind seine unterschiedlichen, grosszügigen Locations. Sie können unabhängig vom Wetter jederzeit eine einzigartige Atmosphäre geniessen.

Die Lounge

Starten Sie Ihre Feier mit einem Empfang im Loungebereich. Neben dem Wintergarten steht Ihnen auch die Bar zur Verfügung. Bei warmem Wetter lassen sich die Fensterfronten öffnen, so dass Ihre Gäste direkt ins Freie gelangen können. Ideal für einen Aperitif.

Der Gewölbekeller

Der Gewölbekeller im Landhaus Bocken ist ein ganz spezieller Ort. Hier können Sie in einer einmaligen Atmosphäre einen unvergesslichen Aperitif mit bis zu 130 Personen geniessen. Sei es als eigenständiger Programmpunkt oder als Schlechtwettervariante, der Gewölbekeller wird Sie und ihre Gäste bestimmt begeistern.

Der Aussenbereich

Auf Bocken können Sie Ihre Hochzeit auch im Freien feiern. Einer Trauung im Grünen steht nichts im Weg, sei es auf der grossen Landhauswiese, im Amphitheater vor dem Reitgeäube oder auf einer Terrasse unterhalb des Landhauses. Hier können Sie auch einen Aperitif geniessen und die Atmosphäre von Bocken in vollen Zügen geniessen.







Das Forum 5 Die Reithalle Die Sattelkammer

Das Forum 5

Das Forum 5 bietet Ihnen die Möglichkeit bei kühler oder nasser Witterung eine wunderschöne Trauungszeremonie durchzuführen. Die technische Infrastruktur ist auch hier vorhanden. Die Stimmung lässt sich durch die einzeln steuerbaren Lichter gut anpassen. Durch die Gibelform entsteht ausserdem eine Atmosphäre ähnlich wie einer Kappelle.

Die Reithalle

Geniessen Sie in der Reithalle eine unvergleichliche Atmosphäe und ihr Hochzeitsmenü. Ideal für Gesellschafen ab etwa 50 Personen. Die Reithalle vereint Geschichtliches gekonnt mit Eleganz und technisch optimaler Infrastruktur.

Die Sattelkammer

Die Sattelkammer bietet einen idealen Rahmen für einen edlen Ausklang Ihres Festes in einer lounge-ähnliche Atmosphäre. Hier können Sie auch nach 2.00 Uhr feieren – so lange sie wollen. Eine Musikanlage ist vorhanden, so dass Sie auch die letzten Stunden bei guten Klängen geniessen können.

Ihr Hochzeitsdrehbuch



Besondere Ereignisse verlangen einen besonderen Rahmen. Bocken ist der perfekte Schauplatz für Ihre Traumhochzeit: eine geschichtsträchtige Stätte mitten im Grünen mit vielfältig nutzbaren Räumen, einem idyllischen Park und Ausblick auf den Zürichsee. Und mit schönen Alternativen, sollte einmal nicht die Sonne scheinen.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen mehr als eine traumhafte Kulisse. Unser Service erfüllt Ihnen alle Ihre Wünsche. Für kulinarische Highlights sorgen unsere Köche.

So könnte Ihr Hochzeitsdrehbuch aussehen:

Vormittags	Malerische Plätze für Ihr Fotoshooting drinnen und draussen
15.00 Uhr	Ankunft der Gäste & Welcome-Drink
	Hof Reitgebäude - bei schönem Wetter Bar Reitgebäude - bei kühlem und nassem Wetter
15.30 Uhr	Romantische Trauungszeremonie
	Landhauswiese - bei schönem Wetter Forum 5 mit Giebeldach - bei kühlem und nassem Wetter
16.30 Uhr	Aperitif beim herrschaftlichen Landhaus
	Im Garten beim «Steintisch» - bei schönem Wetter Im Gewölbekeller - bei kühlem und nassem Wetter
18.00 Uhr	Rauschendes Hochzeitsfest in der Reithalle
	Abendessen, Bar und Tanz
23.00 Uhr	Feierliches Anschneiden der Hochzeitstorte und emotionaler Hochzeitstanz
01.00 Uhr	Kleiner Mitternachtssnack
02.00 Uhr	Offizielles Ende des Anlasses in der Reithalle
ab 02.00 Uhr	Ausklang in der gemütlichen Sattelkammer – open end
Anschliessend	Übernachtung im Seminarhotel Bocken Hotelzimmer für das Brautpaar ist offeriert
ab 09.00 Uhr	Gemeinsames Frühstück im Restaurant Artis/Hof Reitgebäude
bis 12 Uhr	Garantierter Late Check-Out für alle

Preise & Konditionen



Trauung

Für die Trauung im Freien oder im Forum 5 bieten wir eine Pauschale an inklusive 70 Hochzeitsstühlen, Platzmiete, zwei Stühle mit Stuhlhussen und Sonnenschirm für das Brautpaar, ein weiss eingekleideter Tisch mit Sonnenschirm für den Theologen, eine Aussenbeschallung mit Musikanlage inklusive zwei Mikrofonen und Technik-Check durch unseren AV-Techniker. Für diese Dienstleistung verrechnen wir CHF 1'400.00.

Saalmiete

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Saalmieten:					
•	Reithalle inklusive Technik (Beamer, Standardbeschallung, zwei Mikrofone)	CHF	500.00		
•	Restaurant Arcade exklusive Technik	CHF	400.00		
•	Gewölbekeller für ein Bankett inklusive Bestuhlung (runde Tische) bis maximal 60 Personen, Stuhlhussen, 5-armige Kerzenständer (90cm hoch) pro Tisch und Beheizung des Raumes	CHF	5'000.00		
•	Gewölbekeller für Ausklang/Party (21.00 Uhr - 2.00 Uhr) inklusive Stehtische und Beheizung des Raumes	CHF	2'500.00		

Mindestkonsumation

In unseren Banketträumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumationen:

•	Reithalle Sonntag - Freitag*	CHF	9'000.00
•	Reithalle am Samstag*	CHF	12'000.00
•	Restaurant Arcade/Artis*	CHF	4'000.00
•	Bankett Gewölbekeller*	CHF	9'000.00
•	Ausklang/Party Gewölbekeller**	CHF	4'000.00

^{*}Die Mindestkonsumation beinhaltet das im Bankettraum servierte Menu, sowie die Getränke. Der Aperitif wird nicht dazugerechnet. Bei Nichterreichung wird die Differenz verrechnet.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von CHF 250.00 und ab 100 Personen CHF 350.00 verrechnet. Es kann eine maximale Verlängerung bis 2 Uhr beantragt werden und die Musik darf bis zu diesem Zeitpunkt spielen. Für Veranstaltungen in der Reithalle steht darüber hinaus die Sattelkammer kostenlos zur Verfügung.

Aperitif

Bei einem Aperitif im oder vor dem Landhaus verrechnen wir eine Verpflegungspauschale von CHF 8.00 pro Person bis maximal CHF 600.00.

Die Servicezeit für den Aperitif ist für zwei Stunden berechnet. Falls Ihre Veranstaltung länger dauert, verrechnen wir CHF 85.00 pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde.

Menuauswahl

Wir bitten Sie, für Ihren Anlass ein einheitliches Menu auszusuchen und uns dieses spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne. Selbstverständlich können Sie Ihr Hochzeitsmenu bei uns zu probeessen. Da wir kein öffentliches Restaurant führen, bitten wir Sie um Verständnis, dass die Auswahl teilweise eingeschränkt wird und Sie die Kosten selbst tragen.

^{**}Die Mindestkonsumation für eine Party/Ausklang im Gewölbekeller beinhaltet die Getränke und gegebenenfalls den Mitternachtsimbiss. Bei Nichterreichung wird die Differenz verrechnet.

Preise & Konditionen



Hochzeitstorte

Für eine selbst mitgebrachte Hochzeitstorte, die nicht im Dessertbuffet integriert ist und als einzelner Gang serviert wird, verrechnen wir Gedeckkosten von CHF 8.00 pro Person.

Weinkarte

Die Bestellung Ihrer Auswahl wird bis 14 Tage vor dem Anlass garantiert, kurzfristigere Bestellungen sind nur auf Anfrage möglich. Jahrgangswechsel bleiben vorbehalten. Sie können Ihren Wein auch selber mitbringen, sofern dieser nicht auf unserer Weinkarte aufgeführt ist. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 45.00 pro 7.5 dl-Flasche.

Dekoration

Wir bestellen Ihnen gerne, gegen Verrechnung, Ihre Blumenwünsche bei unserem "Hausfloristen". Wenn Sie Ihre Tischdekoration selbst organisieren, nehmen wir diese am Anlasstag gerne entgegen. Unsere Windlichter und einzelne Stielkerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Hussen

Unsere Stuhlhussen kosten CHF 11.00 pro Stück (maximal 180 Stück) und Stehtischhussen CHF 5.00 pro Stück (maximal 12 Stück). Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

Parkplätze

Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Sonnenschutz während der Trauung

Damit die Gäste im Freien vor der Sonne geschützt sind, bieten wir Ihnen Sonnenschirme an. Für diese verrechnen wir CHF 30.00 pro Stück. Wir können Ihnen zur Trauung maximal 10 Sonnenschirme zur Verfügung stellen.

Zusätzliche Infrastruktur

Zusätzliche Discobeschallung in der Reithalle (zwei Boxen), pauschal	CHF	250.00
Beleuchtete Bar, pauschal	CHF	100.00
6 Lampenverkleidungen, pauschal	CHF	900.00
5-armige Kerzenständer (Höhe 90cm), pro Stück	CHF	29.00
Effekt-Licht (Laser, LED-Moonflower & UV-Effekt)	CHF	70.00
Disco-Kugel	CHF	70.00
LED Spots in der gewünschten Farbe (max. 20 Stück), pro Stück	CHF	30.00
TV/Video für Kinder und Raum für die Kinderbetreuung	Kostenlo	os
Raum für Künstler und Musiker	Kostenlo	os

Zwei Räume stehen Ihnen kostenlos z.B. als Kinderzimmer oder Garderobe für Künstler zur Verfügung. Jeder weitere Raum kostet CHF 260.00 pro Anlass.

Hotelzimmer

Das Zimmer des Brautpaares wird für die Hochzeitsnacht vom Seminarhotel Bocken offeriert. Es stehen insgesamt 40 Hotelzimmer zur Einzel- oder Doppelbenutzung zur Verfügung.

Preis pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet von 9 bis 11 Uhr und Check-out bis 12 Uhr:

•	Einzelzimmer	CHF	130.00
•	Doppelzimmer	CHF	180.00
•	Tageszimmer von 08.00 bis 18.00 Uhr	CHF	100.00
•	Frühstücksbuffet, pro Person (externe Gäste)	CHF	28.00

Bocken*

Teilnehmerzahl

Wir erwarten vom Veranstalter die definitive Teilnehmerzahl (Garantiezahl) spätestens zwei Werktage (48 Stunden) vor dem Anlass. Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsbasis.

Schäden

Der Veranstalter hat für Verluste und Beschädigungen, die durch seine Gäste verursacht werden, einzustehen. Auf jeden Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass selbst mitgebrachtes Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Bei starken Verunreinigungen, wie zum Beispiel durch Konfetti, behalten wir uns das Recht vor, dem Veranstalter einen Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Es dürfen keine Gegenstände an die Wände angebracht werden. Um Missverständnisse am Veranstaltungstag vorzubeugen, muss der Wunsch von aufzuhängendem Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit der verantwortlichen Person des Seminarhotels Bocken abgesprochen werden.

Feuerwerk

Auf dem ganzen Bocken Areal (historisches Gelände) sind Himmelslaternen, offenes Feuer sowie sämtliches Feuerwerk (inklusive Vulkane und Finnenkerzen) nicht erlaubt. Wunderkerzen in den Räumen sind aus Sicherheitsgründen verboten.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien, ist Sache des Veranstalters. Das Seminarhotel Bocken lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Lager

Dekorationsmaterial, Weine und sonstige Materialien die Sie während der Veranstaltung benötigen, können zwei Tage vor dem Anlass angeliefert werden. Zwei Tag nach dem Anlass bitten wir Sie die Materialien wieder abzuholen. Für jeden weiteren Tag verrechnen wir Lagerkosten von CHF 200.00 pro Tag.

Annullationsbedingungen

Bei einer Annullation von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Leistungen verrechnet:

bis 90 Tage	vor Anlass	keine Kosten
89 bis 60 Tage	vor Anlass	20 % der vereinbarten Leistungen
59 bis 30 Tage	vor Anlass	30 % der vereinbarten Leistungen
29 bis 15 Tage	vor Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
ab 14 Tagen	vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
2 Werktage	vor Anlass	100% der vereinbarten Leistungen

Als vereinbarte Leistung gilt: 5 dl des gewählten Weines pro Person und Preis der ausgewählten Speisen. Falls noch kein Menu fixiert wurde und der Anlass innert den oben genannten Fristen annulliert wird, wird ein Menupreis inklusive Getränke von CHF 130.00 angenommen und verrechnet. Bei einem Aperitif wird eine Pauschale von CHF 50.00 (Aperitif-Häppchen und Getränke) pro Person in Rechnung gestellt. Bei Annullation einer definitiv gebuchten Veranstaltung bis 90 Tage vor dem Anlass wird ein administrativer Aufwand von CHF 250.00 in Rechnung gestellt.

Bocken:

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir auf Anfrage provisorisch ein Zimmerkontingent für Gäste, die im Haus übernachten für die Nacht des Anlasses. Voranreisen sind nur bei einer Garantie von 10 Zimmern möglich. Vier Wochen vor dem Anlass werden die nicht definitiv gebuchten Zimmer wieder frei gegeben.

Reservation

Der Vertrag hat erst Gültigkeit, wenn er vom Veranstalter schriftlich rückbestätigt ist. Wird er nicht innerhalb von 30 Tagen unterzeichnet retourniert, so behalten wir uns das Recht vor über die reservierten Daten zu verfügen.

Zahlungsbedingungen

Zwei Monate vor dem Anlass wird 50% der erwarteten Gesamtrechnung als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Der restliche Betrag ist nach der Veranstaltung 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Sollten Sie Ihren Anlass widererwarten absagen müssen, wird Ihnen die Vorauszahlung nach Abzug der Annullationskosten zurückerstattet.

Preisgarantie

Ab 6 Monate vor dem Anlass werden keine Preisänderungen vorgenommen.

Aperitifs

Bocken:

Mini Sandwiches	pro St	ück
Laugenbrötchen mit Coppa und gegrillten Zucchini	CHF	4.50
Sesambrötchen mit Graved Lachs und Meerrettich	CHF	4.50
Körnerparisette mit Sennenfladen und Trüffelcreme	CHF	5.00
Duett von der Tomate und Basilikum mit hausgeräuchertem Thunfisch	CHF	5.00
Kürbiskernbrötchen mit Bündnerfleisch	CHF	4.50
Rosmarin-Parisette mit Roastbeef und Parmesancreme	CHF	5.50
Olivenbrötchen mit Serranoschinken, Oliventapenade und Kresse	CHF	5.50
Shots	pro St	ück
Rote Peperonicremesuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt)	CHF	3.50
Kokos-Zitronengrassuppe mit Sesamgebäck	CHF	4.00
Lauchcremesuppe mit Rauchlachswürfel	CHF	4.50
Kalte Häppchen		ück
Focaccia mit Parmaschinken, Dörrtomaten und Pecorino	CHF	4.50
Wrap mit Rindfleisch und Peperoni	CHF	4.00
Amuse-bouche Deluxe mit Roastbeef, Graved Lachs und Käse	CHF	4.50
Mini-Cornet mit Gerstenmousse und Bündnerfleischchips	CHF	4.50
Wrap mit Krevetten und Guacamole	CHF	5.00
Mini-Cornet mit Erbsenmousse und geräuchertem Zander	CHF	4.50
Rucola-Panna Cotta mit Safran-Tapiokaperlen und gebeizter Dorade	CHF	6.00
Chèvre-Praline im Nussmantel	CHF	4.00
Mini-Pastete mit Blumenkohlmousse und blauem Kartoffelchip	CHF	4.00
Mit Petersilien-Zitronencreme gefüllte Cherrytomaten mit geräuchertem Mozzarella	CHF	5.00
Lasagnette von der Aubergine mit Gemüsevinaigrette	CHF	4.50
Crostini mit Tomate und Basilikum	CHF	4.00
Tomatenspiess mit Büffelmozzarella	CHF	4.50
Crudités (Gurke, Karotte, Peperoni und Stangensellerie)	CHF	6.00
Sauce Rouille und Kerbelquark		
Schale mit Parmesanstückchen und Balsamico	CHF	5.00
Erdnüsse und Kartoffelchips	CHF	2.00
Blätterteiggebäck gemischt	CHF	4.00

Aperitifs

Bocken:

Warme Häppchen	pro S	stück
Poulet-Satayspiess mit roter Currysauce	CHF	5.00
Mini-Hamburger mit Cole Slaw Salat	CHF	6.00
Blätterteigkissen mit Hackfleischfüllung und Tomatensalsa	CHF	5.00
Hausgemachte Kalbfleischkugeln mit Mango-Currydip	CHF	5.00
Kaninchenfilet im Sesammantel mit rotem Gemüsecurry	CHF	6.00
Gebackene Riesenkrevette mit süsser Chilisauce	CHF	4.50
Kartoffel-Gemüse Jalousie mit Pilzragout	CHF	5.00
Gebackene Kräuter-Risottobällchen mit Mais-Jungzwiebelragout	CHF	5.50
Pilzmuffins mit Schnittlauchcreme	CHF	5.00
Frühlingsrolle mit Chilisauce	CHF	4.00
Samosa mit Ananaschutney	CHF	4.00
Mini Lauch-Käsequiche	CHF	4.00
Gemüsepizza mit Büffelmozzarella überbacken	CHF	4.50
Süsse Häppchen	pro S	itück
Linzertörtchen Mini-Cremeschnitte Joghurt-Honigcreme mit Beerensauce Fruchtspiess Moccamousse mit Orangen-Mandelcantucci Profiterole mit Nougatfüllung Brownies	CHF CHF CHF CHF CHF CHF	3.50 4.00 4.00 3.50 4.00 4.00 3.50
Aperitifpauschalen	pro F	erson
Standard Aperitif	CHF	2.00
Haus Aperitif	CHF	10.00
Aperitif-Häppchen aus dem aktuellen Tagesangebot (3 Stück pro Person)		
Bocken Aperitif	CHF	39.00
Entenleberpraline im Balsamicomantel mit Apfelchutney Geräucherte Jakobsmuschel mit Erbsenpüree Rindsravioli mit Tatar Mille feuille von Ratatouille und Blumenkohl Wrap mit Karotten, Rotkohl und Joghurt Kalbs-Satayspiess mit süsser Chilisauce Konfierter Lachs mit Pestodip Schinken-Käse Croissant		

kalt:

warm:

Aperitifs

Bocken:

Viva Italia CHF 32.00

kalt: Vitello tonnato

Tomatenspiess mit Büffelmozzarella

Grissini mit Parmaschinken

Crostini mit Tomate und Basilikum

warm: Focaccia gefüllt mit Pancetta und Zucchini

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Coppa-Chip

Pizza Stange mit Pilzen

Cocktailpauschalen Aperitif im grösseren Rahmen, ohne anschliessendem Essen pro Person

Bocken Cocktail I CHF 43.00

kalt: Trilogie auf Toast: Geräucherte Lachsforelle, Poulet Madras und Hummus

Geflügelleber-Praline auf Pumpernickel Roastbeef auf Zwiebel-Speckparisette

Geräucherter Heilbutt mit Randencreme und mariniertem Seealgensalat

warm: Brezel mit Weisswurst und süssem Senf

Knusprige Pouletstreifen mit Sauerrahm-Kernölemulsion Orecchiette mit rotem Basilikumpesto und glasierten Kefen

Quiche Lorraine

süss: Karottencupcake mit Honig-Frischkäsetopping

Fruchtspiesse

Bocken Cocktail II CHF 47.00

kalt: Rauchlachsroulade mit Frischkäse-Kerbelmousse

Pochierte Entenbrustterrine mit Zwergorangen-Mandelkonfekt

Rindsravioli mit Tartar gefüllt und Senfcreme

Blumenkohl-Panna Cotta mit Avocadocreme und Grissini

warm: US "Iron Flat" Rind mit Balsamicojus und Süsskartoffelpüree

Kartoffelgnocchi mit sautierten Pilzen und Parmesanchip

Saltimbocca vom Zander mit Weisswein-Risotto

süss: Bündner Nusstörtchen

Zitronenquarkcreme Mini Creme-Schnitte Bankett

Bocken:

•							
v	\cap	rs	n	וב	C	Δ	n
٧	v	ı	μ	ر	J	v	

Vorspeisen				
Saisonaler Blattsalat mit frischen Kräutern und gebraten	em Zie	genkäse	CHF	15.00
Thunfisch Tataki mit asiatischem Gemüsesalat und Yuzu-Essig Vinaigrette			CHF	16.00
Gemüse-Carpaccio mit Safranvinaigrette, Gurken-Sauer	rrahmta	tar und Grissir	ni CHF	16.00
Hausgemachte Antipasti Variation mit Serranoschinken	und Pa	rmesan	CHF	19.00
Nüsslisalat mit gebackenen Pouletbruststreifen und geh Kalb-Dörrfruchtterrine mit Basilikummousse	acktem	Ei	CHF	16.00
Emulsion von Tomaten und Pinienkerne			CHF	23.00
Duett vom Lachs mit Zucchetticarpaccio und Wasabi-Ta	apiokavi	naigrette	CHF	21.00
Pochiertes Ei auf Rindstatar mit Kräutersalat und knuspr	rigem R	ohschinken	CHF	19.00
Suppen				
Rindsbouillon mit Pilzroulade und Gemüsestreifen			CHF	13.00
Ratatouillecremesuppe mit mariniertem Lammfilet und B	Basilikur	n	CHF	14.00
Kräuterschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel			CHF	14.00
Weisse Tomatencremesuppe mit gebackenen Riesenkre	evetten	und Basilikum	nöl CHF	14.00
Warme Vorspeisen und Fischgerichte	als Vo	orspeise	als Haup	otgang
Wolfsbarschfilet im Pankomantel Gurken-Sauerrahmsalat und Pommes Risolées	CHF	21.00	CHF	44.00
Saltimbocca vom Zander mit Pestospaghetti	CHF	22.00	CHF	45.00
Seeteufelfilet im Serranomantel Peperoni-Estragonpüree	CHF	26.00	CHF	48.00
Maispoulardenbrust-Roulade mit Oliven und Dörrtomater Champagner-Spinatrisotto und Parmesanchips	n CHF	22.00	CHF	46.00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust Orangen-Mandelconfit	CHF	22.00	CHF	46.00
Hauptgänge				
Sous-vide gegartes Lammgigot in Joghurt-Kräutermarin Kerbel-Casarecce mit Chili-Sauce und Zucchini	ade		CHF	43.00
Filet vom Natura-Schwein mit Majoransauce Rosmarintagliatelle und gefüllte Zucchetti			CHF	43.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Madeira-Schalloten Polentajalousie und Gemüsegarnitur			CHF	49.00
Ofenfrische Rindshuft «Soul Food Style» Portweinjus und Rispentomaten			CHF	51.00
Rindsfilet "à la Bocken" Trilogie von der Kartoffel und Marktgemüse			CHF	54.00
Gebratenes Kalbsfilet im Landrauchschinkenmantel Kartoffel-Ricottakuchen und gefüllte Peperoni mit Rotwe	ein-Holl	andaise	CHF	56.00

Bankett Bocken:

Vegetarische Hauptgänge		
Hausgemachte Tagliatelle mit Safransauce und gegrilltem Gemüse Frühlingszwiebeln im Backteig	CHF	29.00
Auberginen-Cordon Bleu mit mediterraner Käsefüllung Maisragout mit Kräutern, Safranmousseline und glasierte Mini-Karotten	CHF	26.00
Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüsegulasch Schnittlauch-Crème fraîche und Kochbananenchips	CHF	28.00
Dessert		
Ricotta-Beerenschnitte mit Cappuccino-Glace	CHF	15.00
Mango-Passionsfruchtmousse mit hausgemachter Kokospraline	CHF	16.00
Trilogie vom Apfel (Mousse, Strudel, Sorbet)	CHF	16.00
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit flüssigem Passionsfruchtkern	CHF	17.00
Duett von der Toblerone mit Ananaschips	CHF	16.00
Käse		
Käseplatte mit rezentem Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Stilton Birnenbrot, Feigensenf und Butter	CHF	16.00
Käseplatte mit Appenzeller-, Fichtenkäse, Reblochon und Nidelbrie Birnenbrot, Feigensenf und Butter	CHF	16.00
Käseplatte "Zürich" mit Kräuter-Nidelbrie, Bachtel-, Girenbader- und Sternenberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter	CHF	16.00

Bankett

Bocken:

Vegane, laktose- und glutenfreie Alternativen

Vorspeisen		
Mediterrane Gemüseterrine mit Oliventapenade und Wildkräutersalat	CHF	15.00
Reisrolle gefüllt mit asiatischem Gemüse und Papaya-Relish	CHF	14.00
Suppen		
Tomatenessenz mit geräuchertem Tofu, gerösteten Pinienkernen und Basilikum	CHF	12.00
Zitronengras-Ingwer-Suppe mit Kokosnuss und frischem Koriander	CHF	10.00
Hauptgänge		
Kichererbsenmedaillon mit Currysauce und gedämpftem Pak Choi	CHF	31.00
Ratatouille-Ravioli mit Dörrtomatenpesto	CHF	24.00
Gegrillter Kräuterseitling und knusprige Petersilie		
Dessert		
Piemonteser Nusskuchen mit Zitronensorbet	CHF	15.00
Kokoswürfel mit Erdbeer-Bananeneis	CHF	15.00

Frühlingmenus März-Mai



Menu Frühling 1	CHF	77.00
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto Gegrillte Frühlingszwiebeln und blauer Kartoffelchip	CHF	19.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Morchelfüllung im Rohschinkenmantel Kräuternudeln und Frühlingsgemüse	CHF	45.00
Panna Cotta von der Kaffeebohne mit Haselnusspraline	CHF	13.00
Menu Frühling 2	CHF	86.00
Hausgeräucherter Saibling mit Bärlauchmousse und Kresse	CHF	17.00
Ofenfrischer Kalbshohrücken mit Morchel-Hollandaise Frühlingskartoffeln, gemischtes Spargelgemüse und hausgeräucherte Cherryto	CHF maten	54.00
Erdbeer-Franchipanstrudel mit Rhabarbersorbet	CHF	15.00
Menu Frühling 3	CHF	94.00
Bärlauchcremesuppe mit sautierten Austernpilzen	CHF	12.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille Pochiertes Felchenfilet und gegrillte Mini Zucchetti	CHF	18.00
 Englisch gebratenes Entrecôte mit Portweinschalotten Kartoffelgratin und Spargel 	CHF	49.00
Himbeer-Schokoladentarte mit Vanillerahm	CHF	15.00

Sommermenus Juni - August



Menu Sommer 1	CHF	74.00
Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumöl Gebratenes Kaninchenfilet im Sesammantel	CHF	14.00
•••		
Ofenfrische Lammhuft "Soul Food Style" Hausgemachtes Pesto	CHF	44.00
•••		
Walliser Aprikosen-Cheesecake mit Aprikosen-Thymiansorbet	CHF	16.00
Menu Sommer 2	CHF	89.00
Tapas "Bocken Style" Rauchlachs- und Rindsravioli mit Trüffel, gemischtes Grillgemüse	CHF	19.00
•••		
Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Marsalasauce Zitronen-Kräuterrisotto und Eierschwämmchenragout Sommerliches Gemüsebouquet	CHF	54.00
•••		
Himbeer-Schokoladenvariation	CHF	16.00
Menu Sommer 3	CHF	110.00
Gurkencarpaccio mit Lachstatar und Dill-Senfsauce	CHF	18.00
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Blumenkohl-Couscous Frischer Kerbel und Auberginenchips	CHF	21.00
•••		
Poeliertes Kalbsfilet mit Chilisauce Kartoffel-Majoranmousseline und gefüllte Zucchetti	CHF	56.00
•••		
Schokoladen-Kirschvariation	CHF	15.00

Herbstmenus September - November



Menu Herbst 1	CHF	77.00
Hausgeräucherter Lachs mit Würzmischung Zitronenvinaigrette und Seealgensalat	CHF	20.00
Wildschweinrücken mit Steinpilzen Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse	CHF	42.00
Crêpe-Mille-Feuille mit Nougat und Zwetschgen-Limettenkompott	CHF	15.00
Menu Herbst 2	CHF	84.00
Petersilienwurzelsuppe mit Rotbarbenfilet	CHF	15.00
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohlgemüse	CHF	54.00
●●● Duett von Maroni und Feige	CHF	15.00
Menu Herbst 3	CHF	92.00
Fasanenterrine mit Quittenchutney und Kastanienbrioche	CHF	19.00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	CHF	12.00
Rosa gebratener Hirschrücken mit Portwein-Hagebuttenjus Herzoginkartoffeln und Apfelrotkraut	CHF	50.00
Preiselbeermousse auf Browniesbiskuit mit Dattel-Orangensalat	CHF	11.00

Wintermenus Dezember-Februar



Menu Winter 1	CHF	75.00
Cremige Linsensuppe mit Balsamico und Speckchips	CHF	14.00
•••		
Klassischer Rindstafelspitz im Wurzel-Gemüsefond Schnittlauchkartoffeln und junger Spinat	CHF	47.00
•••		
Honig-Baumnussparfait mit Karamel-Birnengratin	CHF	14.00
Menu Winter 2	CHF	84.00
Spinat-Kartoffelstrudel mit Trüffelsauce und gedämpften Pastinakenstreifen	CHF	17.00
Rindsfilet mit Glühweinjus Walnussrisotto und winterliches Gemüse	CHF	54.00
•••		
Lebkuchenmousse mit marinierten Vanilletrauben	CHF	13.00
Menu Winter 3	CHF	101.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry ● ● ●	CHF	14.00
Gebratener Winterskrei mit Rosmarin-Gersotto und Coppa	CHF	18.00
•••		
Gebratenes irisches Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce Pommes Macaire und Gemüsebündel im Landrauchschinken	CHF	56.00
•••		
Mandarinentarte mit Basler Läckerlimousse	CHF	13.00





Buffetvorschlag 1	CHF	101.00
Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren: Kopfsalat, Lollosalat, Eisbergsalat, Zucchettisalat mit Kernöl und Sauerrahm, Gurkensalat mit Dill, Maissalat mit Peperoni, Blumenkohlsalat mit Petersilie, Tomaten-Mozzarella Salat Tomaten-Kerbelterrine mit eingelegten Auberginen, Dörrtomaten-Pesto und Joghurt-Thymiansauce, Felchenfilet mit Karottenmous Auswahl von Schinken, Rohschinken, Coppa und Salami	CHF se	30.00
Hühnerbouillon mit Flädli und Gemüsejulienne		
• • •		
Pochierte Truthahnbrust mit Cognac-Rahmsauce Geschmorter Rindsbraten mit Portweinjus Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pilzen Sellerie-Kartoffelstock, Spinatspätzli Speckbohnen und glasierte Karotten	CHF	52.00
• • •		
Frischer Fruchtsalat Orangencreme mit Krokant Marmoriertes Schokoladenmousse Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	19.00
Buffetvorschlag 2	CHF	120.00
Gemischtes Salatbuffet mit diversen Zutaten und Saucen Duett vom Rauchlachs an Honig-Senfsauce Auswahl an Schweizer Fleisch- und Käsesorten Riesenkrevetten-Currysalat mit Mango Pilz-Käsequiche	CHF	32.00
Zucchetticremesuppe mit Kernöl		
• • •		
Gebratenes Roastbeef mit Sauce Maltaise Im Wurzelsud pochierter Kalbshohrücken mit Schnittlauchsauce Kotelett vom Schweizer Bierschwein Kartoffelgratin, Pappardelle mit Thymian, Kräuterreis Fenchel mit Mozzarella gratiniert	CHF	61.00
• • •		
Nougat-Walnusspâtisserie Tiramisù Frischer Fruchtsalat mit Maraschino Zitronenmousse mit Minze Biskuitroulade mit Mangofüllung und Kokosnusssauce Käseauswahl mit Birnenbrot	CHF	27.00





Buffetvorschlag 3	CHF 136.00
Grosses Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren Zander-Lachscarpaccio mit Gurken Dillsalat Geräucherter Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelsauce Gelbe Peperoniterrine mit Rucola, Feta und Oliven Pochierte Pouletbrust mit Dörrtomaten-Mozzarellafüllung Pikantes Rindstatar	CHF 36.00
Selleriecremesuppe mit Brotcroûtons	
• • •	
Lammhuft in Senfmarinade mit Portweinjus Kalbsrückenbraten mit Kräutern und Pfeffersauce Rindsfilet gefüllt mit Austernpilzen und Brie Gebratenes Saiblingfilet im Erdnussmantel mit asiatischem Gemüse Wildreis, Spinat-Tagliatelle, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Marktgemüse	CHF 69.00
• • •	
Früchteauswahl Himbeermousse im Schokoladengitter Blätterteig gefüllt mit Haselnüssen und marinierten Birnen Buttermilch-Passionsfruchttimbale mit marinierten Trauben Panna Cotta mit Preiselbeersauce Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Käseauswahl und Birnenbrot	CHF 32.00
Schweizer Buffet	CHF 108.00
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren Rüeblisalat mit Rosinen, Chabissalat mit gebratenem Speck Geräuchertes Felchenfilet auf marinierten Randenscheiben Maissalat mit roten Peperoniwürfel, Mostbröckli mit Perlzwiebeln	CHF 31.00
Bündner Gerstensuppe mit frischem Schnittlauch	
• • •	
Appenzeller Chäsmaggronen mit Siedwürstli Zürcher Geschnetzeltes Gebratener Zander aus dem Zürichsee Engadiner Rindsschmorbraten Rahmige Bramata Polenta, Butterrösti Kräuterrisotto, Glasiertes Gemüse	CHF 51.00
• • •	
Appenzeller Rahmköpfliparfait mit marinierten Früchten Walliser Weincreme Basler Läckerlimousse Marmoriertes Tobleronemousse mit pochiertem Apfel Auswahl an Schweizer Käsesorten mit Birnenbrot	CHF 26.00





Italienisches Buffet	CHF 119.00)
Antipasti Buffet: Salami, Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Artischocken und Dörrtomaten Parmesanstückchen und Oliven Melone mit Parmaschinken Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum Thonsalat mit roten Zwiebeln und Kapernäpfel Vitello tonnato "Bocken Style" Burrata mit Olivenöl und Balsamico	CHF 32.00)
Minestrone		
Hausgemachte Rindslasagne Tortelloni mit Spinat und Kerbelsauce Casarecce mit Kirschtomaten, Oliven und frittiertem roten Basilikum Goldbrasse mit frischen Kräutern Ossobuco alla milanese mit Gremolata Saltimbocca alla romana mit frischem Salbei Safranrisotto, Kartoffeln mit Rosmarin	CHF 58.00)
Tiramisù Panna Cotta mit Rosmarin Sabayon mit Zitronensorbet Stracciatella-, Mocca- und Erdbeerglace im Shotglas Frische Früchteauswahl Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago	CHF 29.00)
Asiatisches Buffet	CHF 114.00)
Glasnudelsalat mit Riesenkrevetten im Tempurateig Gemüse Wan-Tans mit Joghurt-Currydip Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet und Gemüse mit süsser Chilisauce Asiatischer Gemüsesalat mit Red Snapperfilet im Sesammantel	CHF 30.00)
Zitronengras-Kokossuppe mit Kefenstreifen		
		_
Entenbrust im Bananenblatt mit Ketjap-Manissauce Grünes Thaicurry mit Cashewkernen und Pouletbrust Vegetarisches Nasi Goreng mit Gemüse, Austernpilzen und Ei Pochierter Seeteufel im Ingwersud mit Sojareduktion Süss-saures Rindfleisch mit Ananas Basmatireis, Gebratene Nudeln mit Gemüse	CHF 58.00)
• • •		
Exotischer Fruchtsalat Tapioka-Bananenpudding Passionsfrucht-Timbale mit marinierten Litschi Mangocreme	CHF 26.00)

 $Buffet \hbox{$_{\rm Ab}$ 50 Personen, Bestellung bis 14 Tage vor Anlass}$

Frische Früchteauswahl



Barbecue Buffet CHF 122.00 Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren CHF 32.00 Ensalada rusa (Argentinischer Kartoffelsalat) Tomaten-Maissalat mit grünen Chilischoten Gebeizte Dorade auf eingelegten Zucchetti Barbecue-Roastbeef mit Whiskeysauce Minestrone Aus dem Cactus Jack CHF 69.00 Pouletschenkel mit Biermarinade Argentinisches Rindsfilet Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce Lammracks mit Tomaten-Basilikumsalsa Vom Grill King Snapper in Limettenmarinade mit Gurken-Sambal Oelek-Dip Barbecue Krevetten Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch Knoblauch-Kräuterbrot, Kräuterreis Baked Beans mit Speck, Grillgemüse (Mais, Peperoni und Auberginen) CHF 21.00 Kumquat-Schokoladenpâtisserie Pfirsichmousse im Shotglas Joghurt-Beerencreme

Hochzeitstorten



Sie darf an keiner Hochzeit fehlen: die Hochzeitstorte. Ob zweistöckig, dreistöckig, aus Schokolade, Früchten oder Marzipan – unser Patissier fertigt die Wunschtorte für Sie an. Folgende Möglichkeiten bieten wir Ihnen für eine erste Ideenfindung. Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Geschmack ein. Die Preise verstehen sich pro Person.

Marmorierte Schokoladenmousse-Torte	CHF	8.50
•••		
Schwedentorte	CHF	8.00
•••		
Schwarzwäldertorte	CHF	8.50
•••		
Erdbeertorte (saisonal)	CHF	8.50
•••		
Vacherintorte Eistorte mit Vanille- & Erdbeerglace sowie Meringue	CHF	10.00
•••		
Moccatorte	CHF	8.50
•••		
Haselnusstorte	CHF	8.50
•••		
Schokoladentorte	CHF	8.50
•••		
Fruchtquarktorten oder Fruchtjoghurttorte Geschmacksrichtungen saisonal bedingt: Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Mango, Kokosnuss, Kiwi, Zitronen, Mandarinen, etc.)	CHF	8.50

Getränke

Bocken:

CHF

4.50

Alkoholfreie Getränke				
Hausgemachter Früchtetee (Bockentee), pro Liter			CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, pro Lite	er		CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, 3.3 dl	\		CHF	4.50
Softdrinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot), 3.3 dl		CHF	4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, 2 dl			CHF	4.50
Red Bull Energy Drink, 2.5 dl			CHF	5.50
Saft				
Orangensaft, 2 dl			CHF	6.00
Pink Grapefruit, 2dl			CHF	5.00
Apfelsaft, 3.3 dl			CHF	4.50
Orangensaft, pro Liter			CHF	12.00
Frisch gepresster Orangensaft			CHF	20.00
Bowlen Preis pro Person	ohne Alko	ahal	mit Alkol	aal
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Frühling)	CHF	7.00	CHF	10.00
Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst)	CHF	7.00	CHF	10.00
Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter)	CHF	7.00	CHF	10.00
Limetten-Mangobowle	CHF	7.00	CHF	10.00
Passionsfruchtbowle	CHF	7.00	CHF	10.00
Bier				
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, 3.3 dl			CHF	6.00
Eichhof Braugold 3,3 dl Flasche			CHF	5.50
Eichhof Braugold vom Fass, 3 dl			CHF	5.00
Eichhof Braugold vom Fass, 5 dl			CHF	7.50
Eichhof alkoholfrei, 3,3 dl			CHF	5.50
Franziskaner Weissbier, 5 dl			CHF	7.00
Warme Getränke			pro Portio	n
Kaffee Creme			CHF	4.50
Kaffee Hag			CHF	4.50
Latte Macchiato			CHF	5.50
Cappuccino			CHF	5.00
Coretto «Grappa»			CHF	7.00

Heisse Schokolade

Getränke



Ronnefeldt Teesortiment	pro Portion	
Darjeeling Summer Gold Blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer Sommerpflückung	CHF	4.50
Earl Grey Der beliebteste aromatisierte Schwarztee mit spritzigem Zitronenaroma	CHF	4.50
Green Dragon Seltener Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen	CHF	4.50
Morgentau Aromatisierter grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten	CHF	4.50
Refreshing Mint Entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras	CHF	4.50
Verveine / Eisenkraut Die beruhigende Verveine mit ihrer fein nuancierten Zitrusnote	CHF	4.50
Lemon Fresh Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack	CHF	4.50
Bergkräuter Duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen	CHF	4.50

Schaumwein & Champagner

Prosecco		Jahrgang	CHF
«Jeio» Prosecco extra Dry Traube: Prosecco	Tenuta Bisol Valdobbiadene		51.00
Moscato		Jahrgang	CHF
Moscato d'Asti DOCG Vigna Senza Nome	Braida	2016	53.00
Champagner		Jahrgang	CHF
Laurent-Perrier Champagner Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims		81.00
Laurent-Perrier Vintage Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims	2007	99.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims		113.00
Dom Pérignon AC Trauben: Pinot Noir, Chardonnay	Moët & Chandon Reims	2004	260.00
Roederer Cristal Brut Trauben: Pinot Noir, Chardonnay	Roederer Louis Reims	2006	220.00

Weissweine

Schweiz		Jahrgang	CHF
Truttiker Pinot Blanc AOC Traube: Pinot Blanc	Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland	2015	60.00
St. Saphorin Belle Dame Traube: Chasselas	Francois Imhof, Rivaz Lavaux	2016	55.00
Dézaley-Marsens AOC Traube: Chasselas	Frères Dubois Lavaux	2015	66.00

Féchy AOC Traube: Petite Chasselas	Raymond Paccot Waadt	2016	49.00
Prà Bianco Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc	Guido Brivio Tessin	2015	55.00
Bianco Ticino DOC Traube: Chardonnay	Vinattieri, Ligornetto Tessin	2015	63.00
Merlot Bianco Rovere Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	2016	69.00
Pinot Blanc du Valais AOC Traube: Pinot Blanc	Albert Mathier & Söhne Wallis	2014	58.00
Petite Arvine Bonvin* Traube: Petite Arvine	Charles Bonvin Wallis	2016	66.00
Italien		Jahrgang	CHF
Gavi DOCG Borgogno Barolo Traube: Cortese	Borgogno Piemont	2015	54.00
Terre di Tufi IGT Traube: Vernaccia	Terruzzi & Puthod Toskana	2014	60.00
Vermentino Bolgheri Traube: Vermentino	Tenuta Guado al Tasso Toskana	2016	58.00
Regaleali Bianco IGT Traube: Chardonnay	Regaleali	0010	40.00
Traube: Chardonnay	Sizilien	2016	49.00
San Giovanni Orvieto Classico Superiore DOC Trauben: Grechetto, Pinot Bianco, Procanico	=	2016	56.00
San Giovanni Orvieto Classico Superiore DOC	Sizilien Castello della Sala, Antinori		
San Giovanni Orvieto Classico Superiore DOC Trauben: Grechetto, Pinot Bianco, Procanico Villa Canlungo	Sizilien Castello della Sala, Antinori Umbrien Eugenio Collavini	2016	56.00

Frankreich		Jahrgang	CHF
Chablis Champs Royaux AOC Traube: Chardonnay	William Fèvre Chablis	2015	61.00
Chardonnay Vin de France Traube: Chardonnay	Doudet-Naudin Burgund	2015	49.00
Sancerre Panseillot AC Traube: Sauvignon Blanc	Guillerault/Sebastian Fargett Loire	te 2015	59.00
Baron del L. Pouilly-Fumé AC Traube: Sauvignon Blanc	De Ladoucette Loire	2008	103.00
Österreich		Jahrgang	CHF
Weissburgunder Traube: Weissburgunder	Heidi Schröck Burgenland	2016	55.00
Grüner Veltliner Traube: Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg Kamptal	2016	53.00
Sauvignon Blanc Klassik Traube: Sauvignon Blanc	Neumeister Steiermark	2015	58.00
Deutschland		Jahrgang	CHF
Gutriesling Trocken Traube: Riesling	Bürkli Wolf Pfalz Schenkenböhl	2016	57.00
Riesling Anette Closheim Traube: Riesling	Anette Closheim Langenlonsheim	2016	59.00
Südafrika		Jahrgang	CHF
Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Simonsig Stellenbosch	2015	49.00
USA		Jahrgang	CHF
Hess Select, Monterey Traube: Chardonnay	Hess Collection Napa Valley, Kalifornien	2015	57.00
Chardonnay Starmont Traube: Chardonnay	Starmont Vineyards Napa Valley, Kalifornien	2012	69.00

Roséwein

Spanien / Spain	Jahrgang	CHF
Enate Rosado DO Traube: Cabernet Sauvignon	Viñedos y Crianzas d. Alto Aragon 2016 Somontano	51.00

Süssweine

Frankreich		Jahrgang	CHF
Château Doisy-Védrines Trauben: Sauvigon Blanc, Sémillon	Château Doisy-Védrines Sauternes, Bordeaux	2013	82.00

Rotweine

Schweiz		Jahrgang	CHF
Blauburgunder Trauben: Blauburgunder	Andreas Stössel, Höcklistein Zürichsee	2016	59.00
Maienfelder Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Von Salis Maienfeld	2015	59.00
Ligornetto Traube: Merlot	Vinattieri Tessin	2013	83.00
Merlot Baiocco Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	2015	59.00
Merlot Riflessi d'Epoca* Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	2014	79.00
Cuvée 1844 Noir Traube: Blauburgunder	Karin und Roland Lenz Thurgau	2015	67.00
Humagne Rouge Traube: Humagne Rouge	Albert Mathier & Söhne Wallis	2015	62.00
Syrah du Valais Traube: Syrah	Albert Mathier & Söhne Wallis	2015	63.00

Italien		Jahrgang	CHF
Amarone Costasera* Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Sandro Boscaini Veneto	2012	76.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri	2014	87.00
Guidalberto* Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido Toskana	2015	69.00
Brunello di Montalcino Traube: Sangiovese	Castello Banfi Toskana	2012	74.00
Il Bruciato Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toskana	2015	61.00
La Massa Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	La Massa Toskana	2014	63.00
Vino Nobile di Montepulciano Trauben: Sangiovese, Colorino del Valdarno	Tenuta Vallocaia Toskana	2014	59.00
Sito Moresco* Trauben: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon	Angelo Gaja Piemont	2013	84.00
Solaia Trauben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese	Tenuta Tignanello Antinori Toskana	2008	345.00
Sassicaia Trauben: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Tenuta San Guido Toskana	2011	175.00
Spanien		Jahrgang	CHF
Enate Crianza Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Enate Viñedos del Alto Arago Somontano DO	n 2012	49.00
Rioja Crianza La Montesa* Trauben: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	Bodega Palacios Remondo Rioja	2014	59.00
Figuero 12* Traube: Tempranillo	Garcia Figuero Ribera del Duero	2015	63.00
Valduero Reserva Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Valduero Ribera del Duero	2011	76.00
Aalto Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Aalto Ribera del Duero	2015	83.00

Portugal		Jahrgang	CHF
La Rosa* Trauben: Touriga Nacional, Touriga Franca	Ouinta de la Rosa Duoro Porto e Duoro	2016	59.00
La Rosa Reserva* Trauben: Touriga Nacional, Tinta Roriz	Quinta de la Rosa Duoro Porto e Duoro	2014	87.00
Cortes de Cima* Trauben: Syrah, Aragonez	Cortes de Cima Vinho regional Alentejano	2013	57.00
Frankreich		Jahrgang	CHF
Chateauneuf du Pape Télégramme Trauben: Grenache, Syrah	Domaine La Roquète Gigondas	2014	78.00
Österreich		Jahrgang	CHF
Red Pitt Trauben: Zweigelt, Merlot	Pittnauer Burgenland	2015	57.00
Zweigelt Traube: Zweigelt	Gernot Heinrich Burgenland	2015	54.00
Merlot Schlosskellerei Traube: Merlot	Schloss Gobelsburg Kamptal	2012	79.00
Deutschland		Jahrgang	CHF
Rings Trauben: Saint Laurent, Cabernet Sauvignon	Weingut Rings Pfalz	2010	58.00
USA		Jahrgang	CHF
Merlot Starmont Traube: Merlot	Merryvale Vineyards Napa Valley, Kalifornien	2013	76.00
Hess Allomi Vineyard Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	The Hess Collection Napa Valley, Kalifornien	2014	68.00
McManis Trauben: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	McManis Family Vineyards Central Valley, Kalifornien	2014	49.00
Argentinien		Jahrgang	CHF
Lancatay Traube: Malbec	Huarpe Wines Mendoza	2014	49.00

Empfehlungen unserer Mitarbeiter

Stephan Schué Hoteldirektor

Merlot Bianco Rovere, Guido Brivio, Schweiz

La Rosa Reserva, Quinta de la Rosa Duoro, Portugal

Andreas Fasching Küchenchef

Räuschling, Andreas Stössel, Höcklistein, Schweiz

Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Italien

Tina Steinecker Chef de Service

Riesling Anette Closheim, Anette Closheim, Deutschland

Amarone Costasera, Masi, Sandro Boscaini, Italien

Sven Dürl Stv. Chef de Service

Terre di Tufi IGT, Terruzzi & Puthod, Italien

Valduero Reserva, Bodegas Valduero, Spanien

Hannah Martin Leiterin Anlasskoordination

Riesling Anette Closheim, Anette Closheim, Deutschland

Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Schweiz

Sandrine Honegger Anlasskoordination & Hochzeitsverantwortliche

Petite Arvine Bonvin, Charles Bonvin, Schweiz

Figuero 12, Garcia Figuero, Spanien

Jasmin Boller Chef de Réception

Sauvignon Blanc, Simonsig, Stellenbosch, Südafrika

Aalto, Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien

Spirituosen

Aperitif / Bitter	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Aperol	11%		70.00
Lillet	17%		70.00
Martini bianco	15%	8.00	70.00
Braulio	21%	8.00	110.00
Averna	32%	8.00	110.00
Ramazzotti	30%	8.00	110.00
Campari	23%	8.00	110.00
Cachaça	38%	8.00	110.00
Liköre	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Amaretto	28.0%	8.00	110.00
Baileys Irish Cream	17.0%	8.00	110.00
Dalleys mon Gream	17.070	0.00	110.00
Sherry	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Tio Pepe extra dry	15%	8.00	110.00
Portwein	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche (5dl) in CHF
Quinta de la Rosa, Douro, Po	rtugal		
Porto Old Tawny Ruby	20%	10.00	100.00
Porto Old Tawny 20 years	20%	17.00	180.00
Gin	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bombay Sapphire	40%	10.00	120.00
Hendrick's	44%	12.00	180.00
Brockmans	40%	15.00	210.00
Vodka	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Absolut	40%	10.00	120.00
Kauffmann Hard Selected		18.00	240.00
Raummann Hard Selected	40%	10.00	240.00
Rum	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bacardi Weiss	37%	10.00	120.00
Havana Club 7 años	40%	12.00	150.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	14.00	210.00
Zacapa 23 años Solero	40%	16.00	230.00
El Dorado 21 years	40%	23.00	350.00
Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bourbon			
Wild Turkey 81	40.5%	11.00	150.00
Jack Daniel's	40%	11.00	150.00
Scotch			
J & B	40%	10.00	120.00
Swiss			
Säntis Malt Himmelberg	40%	15.00	(5 dl) 150.00

Spirituosen

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CH
Single Malt			
Oban 14 years	43%	16.00	230.00
Dalmore 12 years	40%	15.00	210.00
Auchentoshan Three Woods	43%	19.00	280.00
MacAllan Amber 1824	40%	17.00	240.00
Strathisla 12 years	40%	12.00	180.00
Lagavulin 16 years	43%	17.00	240.00
Ardbeg Uigedail Single Mals Islay	54.0%	19.00	280.00
Edelbrände	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Williamine Morand	43%	10.00	180.00
Kirsch "Rote Lauber" Humbel	43%	10.00	(5 dl) 180.00
Grappa	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Brunello, Paesanella	41%	10.00	(5 dl) 120.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino	41%	11.00	180.00
Tignanello, Toskana	42%	14.00	(5 dl) 210.00
Ornellaia, Toskana	42%	14.00	(5 dl) 250.00
Riserva "dei Cent'anni", Nonino	45%	24.00	590.00
_			
Cognac	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Remy VSOP	40%	10.00	180.00
Davidoff VSOP	40%	14.00	300.00
Remy XO	40%	20.00	510.00
Brandy	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Jaime 1	38%	14.00	300.00