Der ideale Ort für Ihren Event!



Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Bockenteam







Der Wintergarten Der Gewölbekeller Der Aussenbereich

Ihre Möglichkeiten im Bocken

Vielzählige, grosszügige Räumlichkeiten – das zeichnet den Bocken unter anderem aus. Sie können jederzeit und unabhängig vom Wetter eine einzigartige Atmosphäre geniessen.

Der Wintergarten

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 ist ein ganz besonderer und historischer Ort. Hier können Sie in einer einmaligen Atmosphäre einen unvergesslichen Aperitif oder eine Weindegustation mit bis zu 120 Personen geniessen; als eigenständiger Programmpunkt oder als Schlechtwettervariante. Der Gewölbekeller wird Sie und Ihre Gäste bestimmt begeistern.

Der Aussenbereich

Auf dem Areal des Bocken können Sie Ihren Anlass auch im Freien durchführen. Einem Aperitif im Grünen – sei es auf der grossen Landhauswiese, im Innenhof vor dem Reitgebäude oder auf einer der Terrassen unterhalb des Landhauses – steht nichts im Weg. Eine unvergleichliche Umgebung zum Geniessen.







Das Forum 5 Die Reithalle Die Sattelkammer

Die Reithalle

Geniessen Sie die unvergleichliche Atmosphäre der Reithalle; ideal für Gesellschaften ab etwa 50 Personen. Die Reithalle vereint gekonnt Geschichtliches mit Eleganz und technisch optimaler Infrastruktur.

Die Sattelkammer

Die Sattelkammer bietet den idealen Rahmen für einen edlen Ausklang Ihres Festes in einem lounge-ähnlichen Ambiente. Hier können Sie auch nach 2 Uhr noch feiern – so lange Sie möchten. Eine Musikanlage ist vorhanden, so dass Sie auch die letzten Stunden zu angenehmen Klängen geniessen können.

Preise & Konditionen



Saalmiete

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Saalmieten:					
•	Reithalle inklusive Technik (Beamer, Standardbeschallung, zwei Mikrofone)	CHF	500.00		
•	Restaurant Arcade und Artis 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.

Mittagessen

Wir beschränken die Zeit eines Mittagessens auf drei Stunden. Falls Ihre Veranstaltung länger dauert, verrechnen wir CHF 85.00 pro Mitarbeiter und angebrochener 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 Bankettmenu bei uns 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



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 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.

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	Kostenlos	
Raum für Künstler und Musiker		5

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

AGB 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. Bei Missachtung unserer Bedingungen stellen wir Ihnen eine zusätzliche Aufwandentschädigung zwischen CHF 200.- und CHF 2.000.-in Rechnung.

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:

ungen
ungen
ıngen
ıngen
tungen

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.

AGB 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.

Bocken:

Mini Sandwiches	pro S	tück
Laugenbrötchen mit Coppa und gegrillten Zucchini Small pretzel roll with Coppa and grilled zucchini	CHF	4.50
Sesambrötchen mit Graved Lachs und Meerrettich Sesame bread roll with graved salmon and horseradish	CHF	4.50
Körnerparisette mit Sennenfladen und Trüffelcreme French bread with Alp cheese and truffle cream	CHF	5.00
Duett von der Tomate und Basilikum mit hausgeräuchertem Thunfisch Duet of tomato and basil with home smoked tuna	CHF	5.00
Kürbiskernbrötchen mit Bündnerfleisch Pumpkin seed roll with Grison's air-dried meat	CHF	4.50
Rosmarin-Parisette mit Roastbeef und Parmesancreme Rosemary French bread with roast beef and parmesan cream	CHF	5.50
Olivenbrötchen mit Serranoschinken, Oliventapenade und Kresse Olive roll with Serrano ham, olive tapenade and cress	CHF	5.50
Shots	pro S	tück
Rote Peperonicremesuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt) Red sweet pepper cream soup with sour cream and crostini (cold)	CHF	3.50
Kokos-Zitronengrassuppe mit Sesamgebäck Coconut-lemon grass soup with sesame pastry	CHF	4.00
Lauchcremesuppe mit Rauchlachswürfel Leek cream soup with diced smoked salmon	CHF	4.50
Kalte Häppchen / cold appetizers	pro S	tück
Focaccia mit Parmaschinken, Dörrtomaten und Pecorino Focaccia with Parma ham, dried tomatoes and Pecorino cheese	CHF	4.50
Wrap mit Rindfleisch und Peperoni Wrap with beef and sweet peppers	CHF	4.00
Amuse-bouche Deluxe mit Roastbeef, Graved Lachs und Käse Deluxe appetizers with roast beef, graved salmon and cheese	CHF	4.50
Mini-Cornet mit Gerstenmousse und Bündnerfleischchips Mini cone with barley mousse and Grison's air-dried beef chip	CHF	4.50
Mini-Cornet mit Erbsenmousse und geräuchertem Zander Mini cone with pea mousse and smoked pike-perch	CHF	4.50
Wrap mit Krevetten und Guacamole Wrap with shrimps and guacamole	CHF	5.00
Rucola-Panna Cotta mit Safran-Tapiokaperlen und gebeizter Dorade Garden rocket Panna cotta with saffron manioc pearls and stained gilthead	CHF	6.00
Chèvre-Praline im Nussmantel Goat's cheese praline in a nut coat	CHF	4.00
Mini-Pastete mit Blumenkohlmousse und blauem Kartoffelchip Mini pastry with cauliflower mousse and blue potato chip	CHF	4.00
Geräucherter Mozzarella und Cherrytomaten gefüllt mit Petersilien-Zitronencreme Smoked Mozzarella cheese and cherry tomatoes filled with parsley-lemon cream	CHF	5.00

Aperitifs	Bocken:
-----------	---------

Lasagnette von der Aubergine mit Gemüsevinaigrette Lasagnette of eggplant with vegetable vinaigrette	CHF	4.50
Crostini mit Tomate und Basilikum Crostini with tomato and basil	CHF	4.00
Tomatenspiess mit Büffelmozzarella Tomato skewer with buffalo Mozzarella cheese	CHF	4.50
Crudités (Gurke, Karotte, Peperoni und Stangensellerie) Sauce Rouille und Kerbelquark Crudite vegetables (cucumber, carrot, sweet pepper and branch celery) Sauce Rouille and chervil curd	CHF	6.00
Schale mit Parmesanstückchen und Balsamico Diced Parmesan cheese with balsamico	CHF	5.00
Erdnüsse und Kartoffelchips Peanuts and potato chips	CHF	2.00
Blätterteiggebäck gemischt Assorted puff pastry	CHF	4.00
Warme Häppchen / warm appetizers	pro St	rück
Poulet-Satayspiess mit roter Currysauce Chicken satay skewer with red curry sauce	CHF	5.00
Mini-Hamburger mit Cole Slaw Salat Mini burger with cole slaw	CHF	6.00
Blätterteigkissen mit Hackfleischfüllung und Tomatensalsa Puff pastry with minced beef and tomato salsa	CHF	5.00
Hausgemachte Kalbfleischkugeln mit Mango-Currydip Homemade veal meat balls with mango-curry dip	CHF	5.00
Kaninchenfilet im Sesammantel mit rotem Gemüsecurry Fillet of rabbit in a sesame coat with red vegetable curry	CHF	6.00
Gebackene Riesenkrevette mit süsser Chilisauce Deep-fried tiger prawn with sweet chili sauce	CHF	4.50
Kartoffel-Gemüse Jalousie mit Pilzragout Potato-vegetable pastry with mushroom ragout	CHF	5.00
Gebackene Kräuter-Risottobällchen mit Mais-Jungzwiebelragout Fried herbal risotto balls with sweet corn-young onion ragout	CHF	5.50
Pilzmuffins mit Schnittlauchcreme Mushroom muffins with chives cream	CHF	5.00
Frühlingsrolle mit Chilisauce Spring roll with chili sauce	CHF	4.00
Samosa mit Ananaschutney Samosa with pineapple chutney	CHF	4.00
Mini Lauch-Käsequiche Mini leek-cheese quiche	CHF	4.00
Gemüsepizza mit Büffelmozzarella überbacken Vegetarian pizza gratinated with buffalo Mozzarella cheese	CHF	4.50

Bocken:

Süsse Häppchen / sweets	pro S	pro Stück	
Linzertörtchen Almond cake with jam	CHF	3.50	
Mini-Cremeschnitte Mini cream patisserie	CHF	4.00	
Joghurt-Honigcreme mit Beerensauce Yoghurt-honey cream with berry sauce	CHF	4.00	
Fruchtspiess Fruit skewer	CHF	3.50	
Moccamousse mit Orangen-Mandelcantucci Mocha mousse with orange-almond cantucci	CHF	4.00	
Profiterole mit Nougatfüllung Profiterole filled with nougat	CHF	4.00	
Brownies	CHF	3.50	
Aperitif Pauschalen / aperitif packages	pro F	pro Person	
Standard Aperitif Pommes Chips und Erdnüsse Chips and peanuts	CHF	2.00	
Haus Aperitif	CHF	10.00	
Aperitif-Häppchen aus dem aktuellen Tagesangebot (3 Stück pro Person) Appetizers from our daily offer (3 pieces per 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 Duck liver praline in a balsamic coat with apple chutney Smoked scallop with mashed peas Beef ravioli filled with tartare Mille feuille of ratatouille and cauliflower Wrap with carrots, red cabbage and yoghurt			
Kalbs-Satayspiess mit süsser Chilisauce Konfierter Lachs mit Pestodip Schinken-Käse Croissant Veal satay skewer with sweet chili sauce Salmon confit with pesto dip			

kalt:

cold:

warm:

warm:

Bocken:

Viva Italia CHF 32.00

kalt: Vitello tonnato

Tomatenspiess mit Büffelmozzarella

Grissini mit Parmaschinken

Crostini mit Tomate und Basilikum

cold: Vitello tonnato

Tomato skewer with buffalo Mozzarella cheese

Grissini with Parma ham Crostini with tomato and basil

warm: Focaccia gefüllt mit Pancetta und Zucchini

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Coppa-Chip

Pizza Stange mit Pilzen

warm: Focaccia with Pancetta and zucchini

Potato gnocchi with Gorgonzola cheese and Coppa chip

Pizza bar with mushrooms

Cocktailpauschalen Aperitif im grösseren Rahmen, ohne anschliessendem Essen pro Person

Cocktail packages Aperitif on a larger scale, without a following menu per 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

cold: Trilogy on toast: smoked salmon trout, chicken madras and hummus

Poultry liver praline with rye bread Roast beef on onion-bacon French bread

Smoked halibut with beetroot cream and marinated sea-alga salad

warm: Brezel mit Weisswurst und süssem Senf

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

Quiche Lorraine

warm: Pretzel with Bavarian veal sausage and sweet mustard

Crispy chicken strips with sour cream-seed oil emulsion Orecchiette pasta with red basil pesto and glazed sugar snaps

Quiche Lorraine

süss: Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping

Fruchtspiesse

sweet: Carrot cupcake with honey-cream cheese topping

Fruit skewer

Bocken:

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

Smoked salmon roll with cream cheese-chervil mousse

Poached duck breast terrine with cumquat-almond confect

Beef tartare ravioli with mustard cream

Cauliflower panna cotta with avocado cream and Grissini

US "Iron Flat" Rind mit Balsamicojus und Süsskartoffelpüree Kartoffelgnocchi mit sautierten Pilzen und Parmesanchip

Saltimbocca vom Zander mit Weisswein-Risotto

warm: US "iron flat" beef with balsamic sauce and mashed sweet potatoes

Potato gnocchi with sautéed mushrooms and Parmesan chip

Saltimbocca of pike-perch with white wine risotto

süss: Bündner Nusstörtchen

Zitronenquarkcreme Mini Creme-Schnitte

sweet: Grison's nut tartlet

cold:

warm:

Lemon-curd cream Mini cream slice

Bocken:

Saisonaler Blattsalat mit frischen Kräutern und gebrater Seasonal leaf salad with fresh herbs and sautéed goat's	<u> </u>	CHF	15.00
Thunfisch Tataki mit asiatischem Gemüsesalat und Yuz Tuna tataki with Asian vegetable salad and Yuzu vinega		CHF	16.00
Gemüse-Carpaccio mit Safranvinaigrette, Gurken-Saue Vegetable carpaccio with saffron dressing, cucumber-s		CHF Grissini	16.00
Hausgemachte Antipasti Variation mit Serranoschinken Homemade antipasti variation with Serrano ham and Pa		CHF	19.00
Nüsslisalat mit gebackenen Pouletbruststreifen und gel Lamb's lettuce with fried strips of chicken breast and ch		CHF	16.00
Kalb-Dörrfruchtterrine mit Basilikummousse Emulsion von Tomaten und Pinienkernen Veal-dried fruit terrine with basil mousse and tomato-pin	ne nut emulsion	CHF	23.00
Duett vom Lachs mit Zucchetticarpaccio und Wasabi-T Duet of salmon with zucchini carpaccio and wasabi-mai		CHF	21.00
Pochiertes Ei auf Rindstatar mit Kräutersalat und knusp Poached egg on beef tartare with herbal salad and crisp	S	CHF	19.00
Suppen / soups			
Rindsbouillon mit Pilzroulade und Gemüsestreifen Clear beef soup with mushroom roll and vegetable strip.	S	CHF	13.00
Ratatouillecremesuppe mit mariniertem Lammfilet und E Ratatouille cream soup with marinated fillet of lamb and		CHF	14.00
Kräuterschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel Herbal foam soup with grilled scallops		CHF	14.00
Weisse Tomatencremesuppe mit gebackenen Riesenkr White tomato cream soup with deep fried tiger prawns		I CHF	14.00
Warme Vorspeisen und Fischgerichte Warm starters and fish dishes	•	ıls Haup es main	otgang course
Wolfsbarschfilet im Pankomantel Gurken-Sauerrahmsalat und Pommes Risolées Sautéed fillet of sea bass in a panko coat Cucumber-sour cream salad and pommes risolées	CHF 21.00	CHF	44.00
Saltimbocca vom Zander mit Pestospaghetti Pike-perch saltimbocca with pesto spaghetti	CHF 22.00	CHF	45.00
Seeteufelfilet im Serranomantel Peperoni-Estragonpüree Fillet of monkfish in a Serrano ham coat with mashed s	CHF 26.00 weet peppers and tarrag	CHF gon	48.00
Maispoulardenbrust-Roulade mit Oliven und Dörrtomate Champagner-Spinatrisotto und Parmesanchips Corn-fed chicken breast roll with olives and dried tomat Champagne-spinach risotto and parmesan chips		CHF	46.00

Medium sautéed Barbarie duck breast with orange-almond confit

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Orangen-Mandelconfit

CHF 22.00

CHF 46.00

Bocken:

Hauptgänge / main courses		
Sous-vide gegartes Lammgigot in Joghurt-Kräutermarinade Kerbel-Casarecce mit Chili-Sauce und Broccoli Sous vide cooked lamb gigot in yoghurt-herb marinade Chervil-casarecce with chili sauce and broccoli	CHF	43.00
Filet vom Natura-Schwein mit Majoransauce Rosmarintagliatelle und gefüllte Zucchini Fillet of Natura pork with marjoram sauce Rosemary tagliatelle and filled zucchini	CHF	43.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Madeira-Schalloten Polentajalousie und Gemüsegarnitur Medium sautéed roastbeef with Port wine-shallots Polenta pastry and vegetable garnish	CHF	49.00
Ofenfrische Rindshuft «Soul Food Style» Portweinjus und Rispentomaten Roasted beef "soul food style", Port wine sauce and vine tomatoes	CHF	51.00
Rindsfilet "à la Bocken" Trilogie von der Kartoffel und Marktgemüse Fillet of beef "à la Bocken" Trilogy of potato and market vegetables	CHF	54.00
Gebratenes Kalbsfilet im Landrauchschinkenmantel mit Rotwein-Hollandaise Kartoffel-Ricottakuchen und gefüllte Peperoni Sautéed fillet of veal in a smoked ham coat with red wine-Hollandaise Potato-ricotta tartlet and grilled sweet pepper	CHF	56.00
Vegetarische Hauptgänge / vegetarian main courses		
Sepia-Tagliatelle mit Safransauce und gegrilltem Gemüse Frühlingszwiebeln im Backteig Sepia tagliatelle with saffron sauce and grilled vegetables Spring onions in batter	CHF	29.00
Auberginen-Cordon Bleu mit mediterraner Käsefüllung Maisragout mit Kräutern, Kräutermousseline und glasierte Mini-Karotten Eggplant cordon bleu filled with Mediterranean cheese Sweet corn ragout with herbs, herb mousseline and glazed mini carrots	CHF	26.00
Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüsegulasch Schnittlauch-Crème fraîche und Kochbananenchips Quinoa-chickpea medaillon with vegetable goulash Chives-single cream and plantain chips	CHF	28.00

Bocken:

Dessert

Ricotta-Beerenschnitte mit Cappuccino-Glace Ricotta-berry slice with cappuccino ice-cream	CHF	15.00
Mango-Passionsfruchtmousse mit hausgemachter Kokospraline Mango-passion fruit mousse with homemade coconut praline	CHF	16.00
Trilogie vom Apfel (Mousse, Strudel, Sorbet) Trilogy of apple (mousse, strudel, sorbet)	CHF	16.00
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit flüssigem Passionsfruchtkern Valrhona chocolate mousse with liquid passion fruit core	CHF	17.00
Duett von der Toblerone mit Ananaschips Duet of Toblerone with pineapple chips	CHF	16.00

Käse / cheese

Käseplatte mit rezentem Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Stilton Birnenbrot, Feigensenf und Butter Cheese platter with mature Gruyère, Mutschli, Tête de Moine and Stilton Pear bread, fig mustard and butter	CHF	16.00
Käseplatte mit Appenzeller-, Fichtenkäse, Reblochon und Nidelbrie Birnenbrot, Feigensenf und Butter Cheese platter with Appenzeller and spruce cheese, Reblochon and cream brie Pear bread, fig mustard and butter	CHF	16.00
Käseplatte "Zürich" mit Kräuter-Nidelbrie, Bachtel-, Girenbader- und Sternenberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter Zurich cheese platter with various cheese sorts of the region Fruit bread, fig mustard and butter	CHF	16.00

Bocken:

CHF 15.00

Vegane, laktose- und glutenfreie Alternativen

Vegan, lactose and gluten free alternatives

Vorspeisen kalt /	cold starters
-------------------	---------------

Kokoswürfel mit Erdbeer-Bananeneis

Diced coconut with strawberry-banana ice-cream

Mediterrane Gemüseterrine mit Oliventapenade und Wildkräutersalat Mediterranean vegetable terrine with olive tapenade and wild-herb salad	CHF	15.00
Reisrolle gefüllt mit asiatischem Gemüse und Papaya-Relish Rice roll filled with Asian vegetables and papaya-relish	CHF	14.00
Suppen / soups		
Tomatenessenz mit geräuchertem Tofu, gerösteten Pinienkernen und Basilikum Tomato essence with smoked tofu, roasted pine nuts and basil	CHF	12.00
Zitronengras-Ingwersuppe mit Kokosnuss und frischem Koriander Lemon grass-ginger soup with coconut and fresh coriander	CHF	10.00
Hauptgänge / main courses		
Kichererbsenmedaillon mit Currysauce und gedämpftem Pak Choi Chickpea medaillon with curry sauce and steamed pak choi	CHF	31.00
Ratatouille-Ravioli mit Dörrtomatenpesto	CHF	24.00
Gegrillter Kräuterseitling und knusprige Petersilie Ratatouille ravioli with dried tomato pesto		
Grilled king oyster mushroom and crispy parsley		
Dessert		
DESSEIT		
Piemonteser Nusskuchen mit Zitronensorbet Nut cake of Piedmont with Jemon sorbet	CHF	15.00

Frühlingmenus März-Mai



Menu Frühling 1	CHF	77.00
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto Gegrillte Frühlingszwiebeln und blauer Kartoffelchip Sautéed scallop with pea risotto Grilled young onions and blue potato chip	CHF	19.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Morchelfüllung im Rohschinkenmantel Kräuternudeln und Frühlingsgemüse Morel-filled sautéed corn-fed chicken in a raw ham coat Herbal noodles and spring vegetables	CHF	45.00
Panna Cotta von der Kaffeebohne mit Haselnusspraline White coffee panna cotta with hazelnut praline	CHF	13.00
Menu Frühling 2	CHF	86.00
Hausgeräucherter Saibling mit Bärlauchmousse und Kresse Home smoked char with wild garlic mousse and cress	CHF	17.00
Ofenfrischer Kalbshohrücken mit Morchel-Hollandaise Frühlingskartoffeln, gemischtes Spargelgemüse und hausgeräucherte Cherryto Roasted saddle of veal with morel Hollandaise sauce Spring potatoes, mixed asparagus and home smoked cherry tomatoes	CHF maten	54.00
Erdbeer-Franchipanstrudel mit Rhabarbersorbet Strawberry-frangipane strudel with rhubarb sorbet	CHF	15.00
Menu Frühling 3	CHF	94.00
Bärlauchcremesuppe mit sautierten Austernpilzen Wild garlic cream soup with sautéed oyster mushrooms	CHF	12.00
Pochiertes Felchenfilet und gegrillte Mini Zucchetti Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille Poached whitefish and grilled mini zucchini Homemade ravioli filled with ratatouille	CHF	18.00
Englisch gebratenes Entrecôte mit Portwein-Schalotten Kartoffelgratin und Spargel Medium sautéed beef entrecote with Port wine shallots Potato gratin and asparagus	CHF	49.00
Himbeer-Schokoladentarte mit Vanillerahm	CHF	15.00
Raspberry-chocolate tartlet with vanilla whipped cream		

Sommermenus Juni - August



Menu Sommer 1	CHF	74.00
Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumöl Gebratenes Kaninchenfilet im Sesammantel White tomato cream soup with basil oil Sautéed fillet of rabbit in a sesame coat	CHF	14.00
•••		
Ofenfrische Lammhuft "Soul Food Style" Hausgemachtes Pesto Medium roasted lamb loin "soul food style" Homemade pesto	CHF	44.00
•••		
Walliser Aprikosen-Cheesecake mit Aprikosen-Thymiansorbet Valais apricot cheese cake with apricot-thyme sorbet	CHF	16.00
Menu Sommer 2	CHF	89.00
Tapas "Bocken Style" Duett von der Ravioli mit Rauchlachs und getrüffeltem Rind Gemischtes Grillgemüse Tapas "Bocken style" Duet of ravioli with smoked salmon and truffled beef, mixed grilled vegetables	CHF	19.00
•••		
Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Marsalasauce Zitronen-Kräuterrisotto und Eierschwämmchenragout Sommerliches Gemüsebouquet Grilled fillet of beef with Marsala sauce Lemon-herbal risotto with chanterelle ragout Summer vegetables	CHF	54.00
•••		
Himbeer-Schokoladenvariation Raspberry-chocolate variation	CHF	16.00
Menu Sommer 3	CHF	110.00
Gurkencarpaccio mit Lachstatar und Dill-Senfsauce Cucumber carpaccio with salmon tartare and dill-mustard sauce	CHF	18.00
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Blumenkohl-Couscous Frischer Kerbel und Auberginenchips Sautéed fillet of red mullet with cauliflower couscous Fresh chervil and eggplant chips	CHF	21.00
Poeliertes Kalbsfilet mit Chilisauce Kartoffel-Majoranmousseline und gefüllte Zucchetti Sauteed fillet of veal with chili sauce Potato-marjoram mousseline and filled zucchini	CHF	56.00
•••		
Hausgemachte Kirschvariation Homemade variation of cherry	CHF	15.00

Herbstmenus September - November

Bocken:

Menu Herbst 1	CHF	77.00
Hausgeräucherter Lachs mit Würzmischung Zitronenvinaigrette und Seealgensalat Home smoked salmon with spice mix, lemon-thyme mousse and sea alga salad	CHF	20.00
•••		
Wildschweinrücken mit Steinpilzen Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse Saddle of wild boar with boletus Potato-leek quiche with pumpkin	CHF	42.00
•••		
Crêpe-Mille-Feuille mit Nougat und Zwetschgen-Limettenkompott Crepe mille-feuille with nougat and plum-lime compote	CHF	15.00
Menu Herbst 2	CHF	84.00
Petersilienwurzelsuppe mit Rotbarbenfilet Parsley root soup with red mullet fillet	CHF	15.00
•••		
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohlgemüse Deer escalope with cranberry sauce Hazelnut spaetzle and Brussels sprouts	CHF	54.00
•••		
Duett von Maroni und Feige Duet of chestnut and fig	CHF	15.00
Menu Herbst 3	CHF	92.00
Fasanenterrine mit Quittenchutney und Kastanienbrioche Pheasant terrine with quince chutney and chestnut brioche	CHF	19.00
•••		
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds	CHF	12.00
•••		
Rosa gebratener Hirschrücken mit Portwein-Hagebuttenjus Herzoginkartoffeln und Apfelrotkraut Medium sautéed saddle of venison with Port wine-rose hip sauce Pommes Duchess and braised red cabbage with apples	CHF	50.00
•••		
Preiselbeermousse auf Browniesbiskuit mit Dattel-Orangensalat Cranberry mousse with brownie biscuit and date-orange salad	CHF	11.00

Wintermenus Dezember-Februar



Menu Winter 1	CHF	75.00
Cremige Linsensuppe mit Balsamico und Speckchips Creamy lentil soup with balsamic vinegar and bacon chips	CHF	14.00
•••		
Klassischer Rindstafelspitz im Wurzel-Gemüsefond Schnittlauchkartoffeln und junger Spinat Classic prime boiled beef in root-vegetable stock Chives potatoes and young spinach	CHF	47.00
•••		
Honig-Baumnussparfait mit Karamel-Birnengratin Honey-walnut parfait with caramel-pear gratin	CHF	14.00
Menu Winter 2	CHF	86.00
Spinat–Kartoffelstrudel mit Trüffelsauce und gedämpften Pastinakenstreifen Spinach-potato strudel with truffle sauce and steamed parsnip strips	CHF	17.00
Gebratenes irisches Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce Pommes Macaire und Gemüsebündel im Landrauchschinken Sautéed Irish fillet of veal with Café de Paris sauce Macaire potatoes and vegetable in smoked ham	CHF	56.00
•••		
Lebkuchenmousse mit marinierten Vanilletrauben Gingerbread mousse with marinated vanilla grapes	CHF	13.00
Menu Winter 3	CHF	99.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry Clear oxtail soup with sherry	CHF	14.00
•••		
Gebratener Winterskrei mit Rosmarin-Gersotto und Coppa Sautéed winter skrei with rosemary-barley risotto and coppa ham	CHF	18.00
•••		
Rindsfilet mit Glühweinjus Walnuss-Risotto und Wintergemüse Fillet of beef with mulled wine sauce Risotto with walnuts and winter vegetables	CHF	54.00
•••		
Mandarinentarte mit Basler Läckerlimousse Tangerine tarte with Basil "Läckerli" mousse	CHF	13.00

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



Buffetvorschlag 1 CHF 101.00

Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren:

CHF 30.00

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 Karottenmousse

Auswahl von Schinken, Rohschinken, Coppa und Salami

Salad buffet with a choice of salad dressings and garnishes:

Butterhead salad, lollo salad, iceberg salad, zucchini salad with seed oil and sour cream,

Dill-cucumber salad, sweet corn salad with sweet peppers, cauliflower salad with parsley,

Tomato salad with mozzarella

Tomato-chervil terrine with marinated eggplants, dried tomato pesto and yoghurt-thyme sauce

Fillet of whitefish with carrot mousse

Assortment of ham, raw ham, Coppa and salami

Hühnerbouillon mit Flädli und Gemüsejulienne

Clear chicken soup with celestine and thin sliced vegetables

. . .

Pochierte Truthahnbrust mit Cognac-Rahmsauce

CHF 52.00

Geschmorter Rindsbraten mit Portweinjus

Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pilzen

Sellerie-Kartoffelstock, Spinatspätzli

Speckbohnen und glasierte Karotten

Poached turkey breast with cognac cream sauce

Braised beef with port wine sauce

Creamy veal goulash with sautéed mushrooms

Mashed potatoes with celery, spinach spaetzles,

Green beans with bacon and glazed carrots

. . .

Frischer Fruchtsalat

CHF 19.00

Orangencreme mit Krokant

Marmoriertes Schokoladenmou

Marmoriertes Schokoladenmousse

Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fresh fruit salad

Orange cream with croquant

Light and dark chocolate mousse

Baked apple tartlets with vanilla sauce

 $Buffet \ {\tiny \ Ab\ 50\ Personen,\ Bestellung\ bis\ 14\ Tage\ vor\ Anlass}}$



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

Mixed salad buffet with a choice of garnishes and dressings

Duet of smoked salmon with honev-mustard sauce

Assortment of Swiss meat and cheese

Tiger prawn-curry salad with mango

Mushroom-cheese quiche

Zucchetticremesuppe mit Kernöl

Zucchini cream soup with seed oil

. . .

Gebratenes Roastbeef mit Sauce Maltaise

Im Wurzelsud pochierter Kalbshohrücken mit Schnittlauchsauce

Kotelett vom Schweizer Bierschwein

Kartoffelgratin, Pappardelle mit Thymian, Kräuterreis

Fenchel mit Mozzarella gratiniert

Sautéed roastbeef with Maltaise sauce

Saddle of veal poached in root fond with chive sauce

Chop of Swiss beer pork

Potato gratin, pappardelle with thyme, rice with herbs

Fennel gratinated with Mozzarella cheese

Nougat-Walnusspâtisserie

Tiramisù

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Zitronenmousse mit Minze

Biskuitroulade mit Mangofüllung und Kokosnusssauce

Käseauswahl mit Birnenbrot

Nougat-walnut pastry

Tiramisu

Fresh fruit salad with Maraschino

Lemon mousse with mint

Sponge cake roll filled with mango and coconut sauce

Assortment of cheese with pear bread

32.00

CHF

CHF 61.00

CHF 27.00

Preise 2017

 $Buffet \ {\it Ab 50 Personen, Bestellung bis 14 Tage vor Anlass}$



Buffetvorschlag 3

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

Salad buffet with a choice of salad dressings and garnishes

Carpaccio of pike-perch and salmon with cucumber-dill salad

Smoked tuna with wasabi-potato sauce

Yellow sweet pepper terrine with garden rocket, Feta cheese and olives

Poached chicken breast filled with dried tomatoes and Mozzarella cheese

Spicy beef tartare

Selleriecremesuppe mit Brotcroûtons

Celery cream soup with croutons

. . .

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

Lamb loin marinated in mustard with port wine sauce

Saddle of veal with herbs and pepper sauce

Fillet of beef filled with oyster mushrooms and Brie cheese

Sautéed fillet of char in a peanut coat with Asian vegetables

Wild rice, tagliatelle with spinach, baked potatoes with sour cream

Market vegetables

• • •

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

Assortment of fruits

Raspberry mousse in a chocolate ring

Puff pastry filled with hazelnuts and marinated pears

Butter milk-passion fruit timbale with marinated grapes

Panna cotta with cranberry sauce

Homemade apple strudel with vanilla sauce

Assortment of cheese with pear bread

CHF 136.00 CHF 36.00

CHF 69.00

CHF 32.00

 $Buffet \ {\it Ab 50 Personen, Bestellung bis 14 Tage vor Anlass}$



Schweizer Buffet CHF 108.00

Rüeblisalat mit Rosinen, Chabissalat mit gebratenem Speck Geräuchertes Felchenfilet auf marinierten Randenscheiben

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren Maissalat mit roten Peperoniwürfel, Mostbröckli mit Perlzwiebeln

Carrot salad with raisins, cabbage salad with sautéed bacon

Smoked fillet of whitefish with marinated sliced beetroot

Mixed leaf salads with a choice of dressings and garnishes Sweet corn salad with diced red sweet pepper

Air-dried beef with pearl onions

Bündner Gerstensuppe mit frischem Schnittlauch

Grison's barley soup with fresh chives

. . .

Appenzeller Chäsmaggronen mit Siedwürstli

Zürcher Geschnetzeltes

Gebratener Zander aus dem Zürichsee

Engadiner Rindsschmorbraten

Rahmige Bramata Polenta, Butterrösti

Kräuterrisotto, Glasiertes Gemüse

Maccaroni "Appenzeller style" with cheese and sausages

Thin sliced veal "Zurich style"

Sautéed pike-perch from the lake of Zurich

Engadinese braised beef

Creamy bramata polenta

Swiss roesti

Risotto with herbs

Glazed vegetables

• • •

Appenzeller Rahmköpfliparfait mit marinierten Früchten

Walliser Weincreme

Basler Läckerlimousse

Marmoriertes Tobleronemousse mit pochiertem Apfel

Auswahl an Schweizer Käsesorten mit Birnenbrot

Cream liqueur parfait "Appenzeller style" with marinated fruits

Valaisan wine cream

Basel Läckerli mousse

Light and dark toblerone mousse with a poached apple

Assorted Swiss cheese with pear bread

31.00

CHF

CHF 51.00

CHF 26.00

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



Italienisches Buffet CHF 119.00

Antipasti Buffet:

CHF 32.00

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

Antipasti buffet with salami, zucchini, sweet peppers, eggplants, artichokes and dried tomatoes

Diced Parmesan cheese and olives

Melon with Parma ham

Tomato salad with Mozzarella cheese and basil

Tuna salad with red onions and capers

Vitello tonnato "Bocken style"

Italian cream cheese with olive oil and balsamic

Minestrone

Minestrone

. . .

Hausgemachte Rindslasagne

CHF 58.00

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

Homemade beef lasagna

Tortelloni with spinach and chervil sauce

Casarecce with cherry tomatoes, olives and deep fried red basil

Gilthead seabream with fresh herbs

Ossobuco alla milanese - Braised veal knuckle with gremolata

Saltimbocca alla romana with fresh sage

Risotto with saffron, potatoes with rosemary

• • •

Tiramisu CHF 29.00

Panna Cotta mit Rosmarin

Sabayon mit Zitronensorbet

Stracciatella-, Mocca- und Erdbeerglace im Shotglas

Frische Früchteauswahl

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago

Tiramisu

Panna cotta with rosemary

Sabayon with lemon sorbet

Stracciatella, mocca and strawberry ice-cream

Assortment of fresh fruits

Assortment of Italian cheese with Taleggio, Pecorino, Gorgonzola and Asiago

 $Buffet \ {\it Ab 50 Personen, Bestellung bis 14 Tage vor Anlass}$



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

Glas noodle salad with deep fried tiger prawns in batter

Vegetable Wan-Tans with yoghurt-curry dip

Chicken and vegetable spring rolls with sweet chili sauce

Asian vegetable salad with fillet of red snapper in a sesame coat

Zitronengras-Kokossuppe mit Kefenstreifen

Lemon-coconut soup with sliced sugar peas

. . .

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

Chicken breast in a banana leaf with Ketjap Manis sauce

Green Thai curry with cashew nuts and chicken breast

Vegetarian Nasi Goreng with vegetables, oyster mushrooms and egg

Poached monkfish in ginger sauce with soy reduction

Sweet and sour beef with pineapple

Basmati rice, fried noodles with vegetables

• • •

Exotischer Fruchtsalat

Tapioka-Bananenpudding

Passionsfrucht-Timbale mit marinierten Litschi

Mangocreme

Exotic fruit salad

Tapioca-banana pudding

Passion fruit timbale with marinated litchis

Mango cream

CHF 30.00

CHF 58.00

CHF 26.00

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



Barbecue Buffet CHF 122,00

Ensalada rusa (Argentinischer Kartoffelsalat)

CHF 32.00

Tomaten-Maissalat mit grünen Chilischoten

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Gebeizte Dorade auf eingelegten Zucchetti

Barbecue-Roastbeef mit Whiskeysauce

Ensalada rusa (Argentine potato salad)

Tomato-sweet corn salad with green chili

Mixed leaf salads with a choise of dressings and garnishes

Pickled gilthead with marinated zucchini

BBQ roastbeef with whiskey sauce

Minestrone

Minestrone

. . .

Aus dem Caktus Jack / from the "Cactus jack"

CHF 69.00

CHF 21.00

Pouletschenkel mit Biermarinade

Argentinisches Rindsfilet

Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce

Lammracks mit Tomaten-Basilikumsalsa

Chicken legs with beer marinade

Argentina fillet of beef

Spare ribs with honey marinade and BBQ sauce

Lamb racks with tomato-basil sauce

Vom Grill / from the barbecue

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)

King snapper in lime marinade with cucumber-Sambal Oelek dip

BBQ shrimp

Baked potato with sour cream and chives

Garlic-herbal bread, Herbal rice

Baked beans with bacon, grilled vegetables (sweet corn, sweet pepper and eggplants)

• • •

Kumquat-Schokoladenpâtisserie

Pfirsichmousse im Shotglas

Joghurt-Beerencreme

Frische Früchteauswahl

Cumquat-chocolate pastry

Peach mousse served in a shot glas

Yoghurt-berry cream

Assortment of fresh fruits

Getränke Drinks

Bocken:

	Alkoholfreie	Getränke	non-ai	lcohol	ic a	Irinks
--	--------------	----------	--------	--------	------	--------

7 III CO TOTAL CONTROL				
Hausgemachter Früchtetee (Bockentee), pro Liter Homemade fruit ice-tea (Bocken style), per liter			CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, pro Liter Mineral water with and without gas, per liter			CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, 3.3 dl Mineral water with and without gas, 3.3dl			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 juice				
Orangensaft, 2 dl			CHF	6.00
Pink Grapefruit, 2dl			CHF	5.00
Apfelsaft, 3.3 dl			CHF	4.50
Orangensaft, pro Liter Orange juice, per liter			CHF	12.00
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice			CHF	20.00
Bowlen Preis pro Person/	ohne Alko	hol	mit Alkoh	nol
Bowlen Preis pro Person/ Punches price per person	ohne Alko		mit Alkoh with alco	
Punches price per person Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni)	without al	cohol	with alco	hol
Punches price per person Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst)	without all	7.00	with alco	10.00
Punches price per person Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter)	without all	7.00 7.00	with alco	10.00 10.00
Punches price per person Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle	without all CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	with alco CHF CHF	10.00 10.00 10.00
Punches price per person Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle Passion fruit punch	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle Passion fruit punch	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00 10.00
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle Passion fruit punch Bier / beer Eichhof Braugold 3,3 dl Flasche	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00 10.00
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle Passion fruit punch Bier / beer Eichhof Braugold 3,3 dl Flasche Eichhof Braugold vom Fass, 3 dl	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 5.50 5.00
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle Passion fruit punch Bier / beer Eichhof Braugold 3,3 dl Flasche Eichhof Braugold vom Fass, 3 dl Eichhof Braugold vom Fass, 5 dl	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 5.50 5.00 7.50
Erdbeerbowle mit Pfefferminze (Mai-Juni) Strawberry punch with fresh mint (spring) Pfirsich-Ananasbowle (Sommer-Herbst) Peach-pineapple punch (summer-autumn) Mandarinen-Apfelbowle (Herbst-Winter) Tangerine-apple punch (autumn-winter) Limetten-Mangobowle Lime-mango punch Passionsfruchtbowle Passion fruit punch Bier / beer Eichhof Braugold 3,3 dl Flasche Eichhof Braugold vom Fass, 3 dl Eichhof Braugold vom Fass, 5 dl Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, 3.3 dl	CHF CHF CHF	7.00 7.00 7.00 7.00	CHF CHF CHF CHF CHF CHF	10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 5.50 5.00 7.50 6.00

Getränke Drinks



Warme Getränke hot drinks	e Getränke hot drinks pro Portion/pe	
Kaffee Creme	CHF	4.50
Kaffee Hag decaffeinated coffee	CHF	4.50
Latte Macchiato	CHF	5.50
Cappuccino	CHF	5.00
Coretto «Grappa», coffee with grappa	CHF	7.00
Heisse Schokolade hot chocolate	CHF	4.50
Ronnefeldt Teesortiment	pro Portion	√ per portion
Darjeeling Summer Gold Blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer Sommerpflückung Flowery elegance with the delicious, harmonious aroma of a summer plucking.	CHF	4.50
Earl Grey Der beliebteste aromatisierte Schwarztee mit spritzigem Zitronenaroma The most popular flavoured black tea with a sparkling lemon aroma.	CHF	4.50
Green Dragon Seltener Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen A rare green China tea made from hand-plucked leaf buds.	CHF	4.50
Morgentau Aromatisierter grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten A green tea with delicate flower petals and the rich aroma of exotic fruits.	CHF	4.50
Refreshing Mint Entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras A relaxing herbal infusion with peppermint and lemon grass.	CHF	4.50
Verveine / Eisenkraut Die beruhigende Verveine mit ihrer fein nuancierten Zitrusnote Soothing verbena with its subtle touch of lemon.	CHF	4.50
Lemon Fresh Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack A superbly fruity and refreshing fruit infusion with the flavour of lemons	CHF	4.50
Bergkräuter Duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen Aromatic, spicy and fresh like a morning breeze in the mountains	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
Princila Passanalla	41%	10.00	(5 dl) 120.00
Brunello, Paesanella	41/0		
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino	41%	11.00	180.00
		11.00 14.00	180.00 (5 dl) 210.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino	41%		
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino Tignanello, Toskana	41% 42%	14.00	(5 dl) 210.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino Tignanello, Toskana Ornellaia, Toskana	41% 42% 42%	14.00 14.00	(5 dl) 210.00 (5 dl) 250.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino Tignanello, Toskana Ornellaia, Toskana Riserva "dei Cent'anni", Nonino	41% 42% 42% 45%	14.00 14.00 24.00	(5 dl) 210.00 (5 dl) 250.00 590.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino Tignanello, Toskana Ornellaia, Toskana Riserva "dei Cent'anni", Nonino Cognac	41% 42% 42% 45% in Vol.	14.00 14.00 24.00 Portion (2cl) in CHF	(5 d) 210.00 (5 d) 250.00 590.00 Flasche in CHF
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino Tignanello, Toskana Ornellaia, Toskana Riserva "dei Cent'anni", Nonino Cognac Remy VSOP	41% 42% 42% 45% in Vol.	14.00 14.00 24.00 Portion (2cl) in CHF 10.00	(5 dl) 210.00 (5 dl) 250.00 590.00 Flasche in CHF 180.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino Tignanello, Toskana Ornellaia, Toskana Riserva "dei Cent'anni", Nonino Cognac Remy VSOP Davidoff VSOP	41% 42% 42% 45% in Vol. 40%	14.00 14.00 24.00 Portion (2cl) in CHF 10.00 14.00	(5 dl) 210.00 (5 dl) 250.00 590.00 Flasche in CHF 180.00 300.00