

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	Getting Ready im Landhaus oder Hotelzimmer 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 oder im Arcade 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
bis 12 Uhr	Garantierter Late Check-Out für alle

## Getting Ready

---

Sie können sich sehr gerne bereits am Vormittag bei uns stylen lassen für Ihren grossen Tag. Gerne stellen wir Ihnen, Ihren Stylisten und evtl. Trauzeugen Räumlichkeiten im Landhaus oder nach Verfügbarkeit Ihr gebuchtes Hotelzimmer zur Verfügung. Für das Getting Ready im Landhaus verrechnen wir CHF 200.00 pauschal für die Vorbereitung und das Reinigen der Räumlichkeiten (max. 2 Räume) mit Spiegel inklusive Mineralwasser.

## Trauung

---

Für die Trauung im Freien oder im Forum 5 bieten wir eine Pauschale an à CHF 1'600.00 inklusive 80 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. Sollten Sie zusätzliche Trauungsstühle wünschen, verrechnen wir diese à CHF 10.00 pro Stück.

Damit die Gäste im Freien vor der Sonne geschützt sind, bieten wir Ihnen Sonnenschirme an. Für diese verrechnen wir CHF 30.00 pro Stück (max. 10 Stück).

## Saalmiete

---

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Saalmieten:

- |   |     |          |
|---|-----|----------|
| • Reithalle inklusive Beamer, Standardboxen, zwei Mikrofone   | CHF | 500.00   |
| • Restaurant Arcade exklusive Technik   | CHF | 500.00   |
| • Gewölbekeller für ein Bankett<br>inklusive Bestuhlung (runde Tische) bis maximal 60 Personen, Stuhlhussen,<br>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)<br>inklusive Stehtische und Beheizung des Raumes  | CHF | 2'500.00 |

## Mindestkonsumation

---

In unseren Banketträumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumationen:

- |                                  |     |           |
|----------------------------------|-----|-----------|
| • Reithalle*                     | CHF | 13'000.00 |
| • Restaurant Arcade *            | CHF | 6'000.00  |
| • 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.

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

## Verlängerung Reithalle

---

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von CHF 275.00 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.

## 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 und Spirituosen

---

Die Bestellung Ihrer Auswahl wird bis 14 Tage vor dem Anlass garantiert, kurzfristigere Bestellungen sind nur auf Anfrage möglich. Jahrgangswechsel bleiben vorbehalten. Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 45.00 / 7.5dl und bei Spirituosen CHF 90.00 für die erste 7dl-Flasche, für jede weitere CHF 120.00.

## 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 Teelichter 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.

# Preise & Konditionen

## Bocken:

### Zusätzliche Infrastruktur

---

Zusätzliche Discobeschallung in der Reithalle (zwei Boxen), pauschal	CHF	250.00
Beleuchtete Bar inkl. Barkeeper	CHF	150.00
6 Lampenverkleidungen, pauschal	CHF	900.00
5-armige Kerzenständer (Höhe 90cm), pro Stück	CHF	29.00
Effekt-Licht (Laser, LED-Moonflower & UV-Effekt)	CHF	80.00
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	Kostenlos	

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 9.00 Uhr bis 11.00 Uhr und Check-Out bis 12.00 Uhr:

- Einzelzimmer CHF 140.00
- Doppelzimmer CHF 190.00
- Zustellbett CHF 80.00
- Tageszimmer von 08.00 bis 18.00 Uhr CHF 100.00
- Frühstücksbuffet, pro Person (externe Gäste) CHF 28.00

## Teilnehmerzahl

---

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

## 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.

## Konfetti / Glitter / Beschädigung

---

Konfetti und Glitter ist im Innen- und Aussenbereich gänzlich verboten! Der Veranstalter haftet für Beschädigungen und Verunreinigungen, die durch seine Gäste verursacht werden. Wir behalten uns das Recht vor, überdurchschnittlichen Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen (bis zu CHF 5'000.00 Unkostenbeitrag für Reinigung, Entsorgung etc.).

## Brenn- & Feuerwerkskörper

---

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. Ausserdem dürfen keine Nebel-, Dunst- oder Rauchmaschinen eingesetzt werden. 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:

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 Werkstage	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.

## 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.

# Aperitifvorschläge

## Bocken:




### Mini Sandwiches pro Stück

---

Nuss-Parisette mit Roastbeef und Dijon-Senfcrème	CHF	6.00
Sesamsandwich mit Mostbröckli und Meaux-Senfbutter	CHF	6.00
Ciabatta mit Chorizo und Oliven-Frischkäse	CHF	6.00
Laugen-Sesambagel mit hausgeräuchertem Lachs und Avocadocrème	CHF	6.00
Rosmarinparisette mit Grillgemüse und Hummus	CHF	5.00
Zwirbelbrot mit Gruyère und gegrillter Zucchetti	CHF	5.00







### Suppen pro Stück

---

 Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm und Crostini (kalt)	CHF	4.50
  Melonenkaltschale mit Serranoschinken (kalt)	CHF	5.00
Gerstensuppe mit Salsiz und Gemüsestreifen	CHF	7.00
Tom Kha Gung mit Krevettenspiess	CHF	8.00








### Kalte Häppchen pro Stück

---

Amuse-bouche Deluxe mit Roastbeef, Graved Lachs und Käse	CHF	5.50
Wrap mit Poulet "Caprese Art"	CHF	5.00
Krevettencocktail mit Toastbrot und Gartenkresse	CHF	7.00
Spanische Tortilla mit Tomate, Kerbel und Paprika Dip	CHF	5.50
   Duett vom Hummus mit marinierter Brunnenkresse und Granatapfel	CHF	5.00
 Basilikum Panna Cotta mit Scamorza und Tomatenconfit	CHF	6.00
Tartelette mit Avocado-Dörrtomatenmousse und Selleriestroh	CHF	4.50
 Tomatenspiess mit Büffelmozzarella	CHF	4.50
Parmesan und Oliven	CHF	7.00
 Blätterteiggebäck gemischt	CHF	4.50





### Warme Häppchen pro Stück

---

  Poulet-Satay mit Soja-Honig-Ingwercreme und Kroeppek	CHF	6.00
Mini-Hamburger mit Cole Slaw Salat	CHF	6.50
 Hausgemachte Kalbfleischkugeln mit Mango-Curry Dip	CHF	6.00
Flammkuchen mit Speck, Lauch und Käse (auch vegetarisch möglich)	CHF	5.00
  Randenfalafel mit Tzatzikicreme oder Paprikacreme	CHF	5.50
 Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	CHF	4.50
 Bulgur-Kichererbsengebäck mit Curry-Sambal Sauce	CHF	5.50
Frittierte Riesenkrevette mit süsser Chilisauce	CHF	4.50
Gemüsepizza mit Büffelmozzarella	CHF	5.00

### Süsse Häppchen pro Stück

---

Zitronen-Cupcake mit Blaubeertopping	CHF	4.50
 Schokoladenmousse mit Aprikosen-Thymiangelée	CHF	5.00
   Fruchtspiess	CHF	4.00
Mocca Brownie	CHF	3.50



# Aperitifvorschläge

## Bocken:

Aperitif Pauschalen		pro Person	
	Haus Aperitif	CHF	14.00
	Aperitif-Häppchen aus dem aktuellen Tagesangebot (3 Stück pro Person)		
	Viva Italia (ab 20 Personen)	CHF	39.00
kalt:	Vitello tonnato "Bocken style" Tomatenspiess mit Büffelmozzarella Grissini mit italienischem San Pietro-Rohschinken Crostini mit Tomate und Basilikum		
warm:	Focaccia mit Mortadella und Artischocke Pilzrisotto mit Oliven und rotem Basilikum (je nach Saison) Pizza Stange «Margherita»		
	Bocken Aperitif (ab 40 Personen)	CHF	46.00
kalt:	Tartelette mit Avocado-Dörrtomatenmousse und Selleriestroh Thunfischfilet in Sesam mit Chili-Papayasalat Rindscarpaccio mit Parmesanmousse Wrap mit mediterranem Gemüse		
warm:	Paniertes Hühnchen mit Sauerrahm-Kernöldip und mariniertes Shisokresse Asiatische Bowl mit Planted.Pork und Süsskartoffelchip Hausgemachte Casarecce mit sautierten Pilzen und Parmesanchip		
	Aperitif riche Pauschale	pro Person	
	Ab 40 Personen		
	Bocken Cocktail	CHF	58.00
kalt:	Rindsravioli mit Tatar gefüllt und Senfcrème Duett vom hausgeräucherten Lachs Roastbeef auf Zwiebel-Speckparisette Karottenmousse im Sesammantel mit Seealgensalat		
warm:	Kalbs-Satayspiess mit Erdnussauce Cappelletti mit Taleggio an Salbeibutter Sbrinzquiche mit Kerbelcrème		
süss:	Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping Beeren Panna Cotta Mocca Brownie		

## Fleisch- & Fischdeklaration

Rind	Schweiz / Irland / USA
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs	Norwegen / Schottland, Zucht
Riesenkrevetten	Vietnam / Thailand, Zucht
Thunfisch	Pazifischer Ozean, Wildfang



vegan






laktosefrei







glutenfrei



## Vorspeisen

	Caesar Salat mit Speck, Croûtons und Parmesansplitter	CHF	22.00
	Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	CHF	16.00
 	Blattsalat mit frischer Kresse und gebratenen Riesencrevetten	CHF	19.00
	Thunfisch-Terrine mit Wasabi-Dilltopping und knuspriger Rande	CHF	21.00
	Duett vom hausgeräucherten Lachs (Tranche & Mousse) mit Erbse	CHF	24.00
	Hausgeräucherter Lachs im Octopusmantel mit Avocado-Mango-Chillitatar	CHF	22.00
	Gemüse-Carpaccio mit Safranvinaigrette, Gurken-Sauerrahmtatar und Grissini	CHF	18.00
	Pochiertes Ei auf Rindstatar mit Kräutersalat und knusprigem Rohschinken	CHF	22.00




## Suppen

	Rindsbouillon mit Griessnocken und gebackener Frühlingszwiebel	CHF	15.00
	Prosecco-Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck	CHF	15.00
	Kokos-Zitronengrassuppe mit Frühlingsrolle und frittierte Glasnudeln	CHF	16.00
	Weisse Tomatencrèmesuppe mit gebratener Riesencrevette und Basilikumöl	CHF	19.00
  	Tomatenessenz mit geräuchertem Tofu, gerösteten Pinienkernen und Basilikum	CHF	15.00


## Warme Vorspeisen und Fischgerichte

als Vorspeise

als Hauptgang

	Gebackene Poulardentarte Kefen-Linsenragoût und gegrillte Aubergine	CHF	22.00	CHF	46.00
	Wolfsbarschfilet mit Olivenkruste und Safransauce Crêperoulade mit Zwiebel und Lauch	CHF	23.00	CHF	49.00
	Kabeljau-Bäckchen mit Schnittlauchsauc Gebackene-Risotto-Taleggiöllchen und glasierte Mini-Karotten	CHF	26.00	CHF	49.00

## Hauptgänge

	Im Ofen gegarte Maispoularde mit Pilzen gefüllt und Trüffelsauce Kefen mit Peperoniwürfel und Schupfnudeln	CHF	46.00
	Im ganzen gebratene Rindshuft und Ochsenchwanzragoût Selleriestock auf Kartoffelflan und saisonales Gemüse	CHF	48.00
	Englisch gebratenes Roastbeef mit Madeira-Schalotten Polentajalousie und Marktgemüse	CHF	51.00
	Rindsfilet "à la Bocken" mit Spinat-Rosmarindeckel und gegrillte Zucchini Kartoffelmousseline und Pommes Macaire	CHF	55.00
	Kalbssteak mit Kalbsmilken-Gemüseragoût Spinatstrudel und Mini-Zucchetti	CHF	57.00
	Kalbsfilet im Rohschinkenmantel mit Sauce Béarnaise Tomatengersotto und Marktgemüse	CHF	57.00



vegan







laktosefrei



glutenfrei







### Vegetarische Hauptgänge

---

	Pilzrisotto mit Mascarpone, Nüssen und gehobeltem Sbrinz Marinierter Rucola	CHF	33.00
	Lasagnette von der Aubergine mit Tomatencoulis Büffelmozzarella und sautierte Paprika	CHF	35.00
	Gruyère-Cappelletti mit Schnittlauchsauce Kräuterseitlinge und Randenspaghetti	CHF	34.00
  	Ratatouille-Ravioli mit Dörrtomatenpesto Glasierte Mini-Karotte und knuspriger Rucola	CHF	34.00
	Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüseragoût Schnittlauch-Crème fraîche und Kochbananenchips	CHF	36.00
	Auberginen-Cordon Bleu mit mediterraner Käsefüllung Maisragout mit Kräutern, Kräutermousseline und glasierte Mini-Karotten	CHF	36.00

### Dessert

---

	Duett vom weissen und dunklen Kaffee auf Ananas-Carpaccio	CHF	17.00
	Mango-Passionsfruchtmousse mit hausgemachter Kokospraline	CHF	18.00
	Trilogie vom Apfel (Mousse, Strudel, Sorbet)	CHF	18.00
	Mousse von der weissen Schokolade mit Himbeerkern	CHF	17.00
	Erdnuss-Karamell Traum mit Joghurtglace	CHF	17.00
  	Piemonteser Nusskuchen mit Zitronensorbet	CHF	16.00

### Käse

---

	Käseplatte "Zürich" mit Kräuter-Rahmbrie, Bachtel-, Girenbader- und Sternenberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter	CHF	18.00
	Käseplatte mit Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Sennenfladen Birnenbrot, Feigensenf und Butter	CHF	18.00

### Fleisch- & Fischdeklaration

---

Rind	CH / Irland / USA
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Poulet	Schweiz
Lachs	Nor. / Scot., (Zucht)
Riesencrevetten	Viet. / Thai. (Zucht)
Thunfisch	Pazifik (Wildfang)
Kabeljau	Island
Wolfsbarsch	Türkei (Zucht)
Octopus	Spanien / Marokko



vegan



laktosefrei




glutenfrei

# Frühling

# Bocken:


## Menu I CHF 85.00

---

-  Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto  
Gegrillte Frühlingszwiebeln und blauer Kartoffelchip  
\*\*\*  
CHF 21.00
- Im Ofen gegarte Perlhuhnbrust mit Kräuterseitling-Füllung  
Bärlauchnudeln und gefüllte Mini-Peperoni  
\*\*\*  
CHF 47.00
- Duett von der Birne  
CHF 17.00



## Menu II CHF 87.00

---

-  Octopus-Carpaccio mit Saiblingtatar und Balsamicovinaigrette  
\*\*\*  
CHF 17.00
- Poelierte Lammhuft mit Morchelsauce  
Kräuter-Kartoffelstrudel und Spargel  
\*\*\*  
CHF 54.00
- Zitronen-Panna Cotta mit Minzpesto und Schokoladengebäck  
CHF 16.00

## Menu III CHF 101.00

---

-  Spinatcrèmesuppe mit sautierten Riesencrevetten  
\*\*\*  
CHF 14.00
-  Welsfilet im Eimantel  
Kartoffel-Gurkensalat mit Kernölemulsion  
\*\*\*  
CHF 20.00
- Rosa gebratener Tafelspitz mit Rahm-Wurzelgemüse  
Pestospätzle  
\*\*\*  
CHF 51.00
- Rhabarbertörtchen mit Erdbeer-Balsamicosorbet und weissem Schokoladengebäck  
CHF 16.00



# Sommer

# Bocken:

	Menu I	CHF	80.00
	Weisse Tomatencrèmesuppe mit Zitronenöl Gebackene Risottobällchen mit Feta ***	CHF	16.00
 	Im ganzen gebratener Spanferkelrücken Neue Bratkartoffeln und Sommergemüse ***	CHF	48.00
	Walliser Aprikosen-Panna Cotta mit Johannisbeersorbet	CHF	16.00
	Menu II	CHF	91.00
	Kalte Erbsen-Sauerrahmsuppe mit geräuchertem Lachs ***	CHF	17.00
	Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Cognacsauce Süßkartoffelstock, sautierte Eierschwämmchen und gefüllter Mini-Pâtisson ***	CHF	57.00
	Melonenmousse mit Sesamkrokant und Limetten-Minzsorbet	CHF	17.00
	Menu III	CHF	116.00
	Melone mit Rucola, Sbrinz und Serrano-Schinken Vinaigrette von der Erdbeere mit grünem Pfeffer ***	CHF	19.00
	Gebratener Seeteufel mit Sojasauce Sepianudeln und frischer Kerbel ***	CHF	23.00
	Kalbsfilet im Rohschinkenmantel mit Sauce Béarnaise Tomatengensotto und Marktgemüse ***	CHF	57.00
	Whiskey-Pfirsich Variation mit Ingwer-Schokoladenglace	CHF	17.00



vegan





laktosefrei



glutenfrei

# Herbst

# Bocken:

	<b>Menu I</b>	CHF	<b>86.00</b>
	Rehtataki mit Pilzen und Preiselbeere ***	CHF	24.00
	Wildschweinrücken mit Steinpilzen Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse ***	CHF	46.00
	Orangen-Quarktarte mit Honig-Mandelcrème	CHF	16.00
	<b>Menu II</b>	CHF	<b>88.00</b>
	Pastinakencrèmesuppe mit Wildschweintatar ***	CHF	16.00
	Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohl Gemüse ***	CHF	57.00
	Duett von Maroni und Feige	CHF	15.00
	<b>Menu III</b>	CHF	<b>104.00</b>
	Geräucherte Ente im Selleriemantel mit Feigencrème und Oranchutney ***	CHF	21.00
	Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen ***	CHF	15.00
	Rosa gebratener Hirschrücken mit Cassisjus Pommes dauphine und Apfel-Rotkraut ***	CHF	52.00
	Rote Süssmostrolle mit Trauben und weisser Schokoladensauce mit Chili	CHF	16.00



# Bocken:

## Menu I CHF 90.00

---

Schwarzwurzelsuppe mit poeliertem Saibling und Kräutern CHF 17.00

\*\*\*

 Rindsfilet mit Glühweinjus  
Walnuss-Risotto und Wintergemüse CHF 55.00

\*\*\*

Trilogie vom Apfel CHF 18.00

## Menu II CHF 86.00

---

 Thunfisch-Pastinakenroulade mit Randencarpaccio und knusprige Zucchetti CHF 21.00

\*\*\*



 Gebratene Perlhuhnbrust mit Preiselbeersauce  
Sellerie-Thymianstrudel und gedünstetes Apfel-Rotkraut CHF 49.00

\*\*\*

Gefülltes Mandarinengebäck und Schokoladen-Zimt Eclair CHF 16.00

## Menu III CHF 105.00


---

  Nüsslisalat mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen CHF 16.00

\*\*\*

 Zander-Saltimbocca mit Curry-Gersotto und Coppa CHF 22.00

\*\*\*

 Ofenfrisches Entrecôte mit Pastinakenjus und Sellerie  
Herzoginkartoffeln und eingemachte Schwarzwurzeln CHF 51.00

\*\*\*

Dörrbirnen-Walnuss Strudel mit Vanillemousse und Apfelchip CHF 16.00

## Fleisch- & Fischdeklaration

---

Rind	CH / USA / Irland
Kalb	Schweiz
Lamm	CH / AUS / NZ
Ente	Frankreich
Schwein	Schweiz
Spanferkel	Schweiz
Perlhuhn	Frankreich
Wild	Schweiz / Frankreich
Lachs	Nor. / Scot. / Zucht
Seeteufel	Atlantischer Ozean
Wels	Schweiz
Saibling	Schweiz / Island, Zucht
Zander	Schweiz / Estland,
Thunfisch	Pazifischer Ozean, Wildfang
Jakobsmuschel	USA
Octopus	Spanien / Marokko
Riesencrevetten	Viet. / Thai, Zucht



vegan



laktosefrei



glutenfrei

# Barbecue Buffet

**Bocken:**

Buffet I ab 20 Personen

CHF 68.00

---

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Garnituren  
Gurkensalat mit Dill, Tomaten-Mozzarellasalat

\*\*\*

Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce  
Pouletflügel, Kalbsbratwurst, Cervelat

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Grillgemüse (Auberginen und Zucchini)  
Cocktailsauce, Kräuter-Quarkdip

\*\*\*

Erdbeer-Joghurtmousse und Sacherwürfel

Buffet II ab 20 Personen

CHF 95.00

---

Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings und Garnituren  
Gurkensalat mit Dill, Tomaten-Mozzarellasalat, Maissalat mit Peperoni

\*\*\*

Marinierte Rindshuft, Pouletflügel, Schweinssteak,  
Kalbsbratwurst und Käsegriller, Gemüse-Tofuspiess

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Knoblauch-Kräuterbrot  
Grillgemüse (Jungzwiebeln, Peperoni und Auberginen)

\*\*\*

Mangomousse, Brownies, Fruchtspiess

Buffet III ab 50 Personen

CHF 130.00

---

Ensalada rusa (Argentinischer Kartoffelsalat)  
Tomaten-Maissalat mit grünen Chilischoten  
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren  
Gebeizte Dorade auf eingelegten Zucchini  
Barbecue-Roastbeef mit Whiskeysauce

Minestrone

\*\*\*

Aus dem Cactus Jack

Pouletsteak mit Chilimarinade  
Argentinisches Rindfilet  
Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce  
Lammracks mit Tomaten-Basilikumsalsa

Vom Grill

King Snapper in Limettenmarinade mit Gurken-Sambal Oelek-Dip  
Barbecue Crevetten  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch  
Knoblauch-Kräuterbrot, Kräuterreis  
Maiseintopf, Grillgemüse (Mais, Peperoni und Auberginen)

\*\*\*

Kumquat-Schokoladenpâtisserie  
Pfirsichmousse  
Joghurt-Berencrème  
Frische Früchteauswahl

# Dessertbuffet

**Bocken:**

Dessertbuffet Pauschalen	pro Person	
Dessertbuffet I	CHF	21.00
■ Tobleronemousse		
■ Mini-Crèmeschnitten		
■ Caramelköpfchen		
■ Frischer Fruchtsalat		
■ Verschiedene Glacesorten im Shotglas		
Dessertbuffet II	CHF	28.00
■ Marmoriertes Schokoladenmousse		
■ Panna Cotta mit Himbeersauce		
■ Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping		
■ Joghurt-Beerencrème		
■ Früchteplatte		
■ Käseauswahl mit Früchtebrot		
Dessertbuffet III	CHF	42.00
■ Marmoriertes Schokoladenmousse		
■ Mangocrème		
■ Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce		
■ Verschiedene Glacesorten und Sorbets im Shotglas		
■ Schokoladenbrunnen inkl. Fruchtspiesse und Hüppen		
■ Früchteplatte		
■ Käseauswahl mit Feigensenf und Birnenbrot		
Einzelkomponenten	pro Portion	
Fruchtsalat	CHF	5.00
Saisonale Früchte	CHF	5.00
Tiramisu	CHF	4.50
Schokoladenmousse (marmoriert, hell, dunkel)	CHF	4.50
Zweierlei Tobleronemousse	CHF	4.50
Fruchtcrème mit Krokant (saisonal z.B. Orange, Mango, Himbeer, etc.)	CHF	4.50
Himbeer- oder Pfirsichmousse im Schokoladengitter	CHF	4.50
Zitronenmousse mit Minze	CHF	4.50
Joghurt-Beerencrème	CHF	4.50
Mini Crèmeschnitten	CHF	4.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	5.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	5.00
Nougat-Walnusspâtisserie	CHF	4.00
Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping	CHF	4.50
Caramelköpfchen	CHF	4.50
Crème brûlée	CHF	4.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce (z.B. Himbeer, Passionfrucht)	CHF	4.00
Schweizer Käseauswahl mit Birnenbrot	CHF	5.00
Italienische Käseplatte mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago	CHF	6.50
Glace (z.B. Stracciatella, Mocca oder Erdbeer)	CHF	3.00
Schokoladenbrunnen inkl. Fruchtspiesse und Hüppen	25 bis 49 Personen	CHF 15.00
Preise pro Person	Ab 50 Personen	CHF 10.00



Sie darf an keiner Hochzeit fehlen: die Hochzeitstorte. Ob zweistöckig, dreistöckig, aus Schokolade, Früchten oder Marzipan – unser Pâtissier fertigt die Wunschtorte für Sie an. Folgende Möglichkeiten bieten wir Ihnen für eine erste Ideenfindung. Gerne gehen wir auch auf Ihren individuellen Geschmack ein.

## Pauschalen für Hochzeitstorten inklusive Dekoration

Für 20 Personen (1-2 Torten)	CHF	280.00
Für 30 Personen (1-2 Torten)	CHF	405.00
Für 40 Personen (2 Torten)	CHF	520.00
Für 50 Personen (2-3 Torten)	CHF	625.00
Für 60 Personen (2-3 Torten)	CHF	720.00
Für 70 Personen (3 Torten)	CHF	805.00
Für 80 Personen (3 Torten)	CHF	880.00

### Mögliche Geschmacksrichtungen:

- Helles und/oder dunkles Schokoladenmousse
- Schwedentorte
- Schwarzwälder
- Mocca
- Haselnuss
- Schokolade
- Quark- oder Joghurt-Frucht, z. B.: Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Mango, Zitrone, Blaubeer, Mandarine (z.T. saisonal bedingt)

### Torten Dekoration

- Die Torte wird mit Fondant eingedeckt oder mit Buttercrème eingestrichen (Farbe nach Wunsch)
- Echte Blumen oder hausgemachte Zuckerblumen
- Bänder und / oder Zuckerperlen
- Torten-Topper (Brautpaarfiguren, Mr & Mrs-Schild etc.) sind nicht enthalten und können vorab mitgebracht und integriert werden

## Pauschale für „Cupcake – Torten“

Unsere Cupcake-Torte beinhaltet immer eine Anschneide-Torte für 10 Personen und zusätzlich Cupcakes je nach Bestellung.

Für 20 Personen	CHF	180.00
Für 30 Personen	CHF	225.00
Für 40 Personen	CHF	300.00
Für 50 Personen	CHF	375.00
Für 60 Personen	CHF	450.00
Für 70 Personen	CHF	525.00
Für 80 Personen	CHF	600.00

### Mögliche Geschmacksrichtungen

- Karotten-Cupcake mit Honig-Frischkäsetopping
- Schokoladen-Cupcake mit Vanilletopping
- Vanille-Cupcake mit Himbeertopping
- Zitronen-Cupcake mit Blaubeertopping
- Red Velvet-Cupcake mit Frischkäsetopping

# Kindermenu

## Bocken:

Nicht jedes Kind weiss ein volles Hochzeitsmenu zu schätzen. Unser Küchenteam weiss genau was kleine Herzen höherschlagen lässt und hat schon einige Alternativen zusammengestellt.

### Vorspeise

---

Bunter Kindersalat	CHF	8.00
Gemügestiks mit Dip	CHF	10.00

### Hauptgang

---

Penne mit Tomatensauce	CHF	14.00
Nuggets (Poulet) mit Pommes frites und Marktgemüse	CHF	14.00
Paniertes Schnitzel (Kalb) mit Pommes frites und Gemüse	CHF	17.00
Wienerli mit Pommes frites und Gemüse	CHF	10.00

### Dessert

---

Kugel Glace (Schokolade, Vanille, Erdbeer)	CHF	3.50
Schoggimousse	CHF	8.00

# Mitternachtsimbiss

Die Hochzeitsparty ist im vollen Gang und die Gäste feiern ausgelassen. Doch irgendwann kündigt sich der kleine Hunger an. Da ist ein Mitternachtssnack genau das Richtige für Ihre Hochzeitsgesellschaft.

### Für den späten Appetit ab 24 Uhr

---

Wienerli mit Senf und Bürli	CHF	8.00
Weisswurst mit süssem Senf und Brezeln	CHF	10.00
Gulaschsuppe mit Bürli	CHF	12.00
Chili con / sin Carne mit Bürli	CHF	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Bürli	CHF	12.00
Vesper-Platte	CHF	15.00
Salami, Landrauchschinken, Mostbröckli		
2 Sorten Käsen aus der Region		

# Getränke

## Bocken:

### Mineral & Softs

---

Hausgemachter Früchtetee (Bockentee), pro Liter	CHF	10.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, pro Liter	CHF	10.00
Softdrinks (Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot), 3.3 dl	CHF	4.90
Thomas Henry Tonic Water 2 dl	CHF	4.90
Red Bull Energy Drink, 2.5 dl	CHF	5.50

### Saft

---

Orangensaft, pro Liter	CHF	12.00
Frisch gepresster Orangensaft, pro Liter	CHF	20.00

### Cocktails Preis pro Liter

	ohne Alkohol	mit Alkohol
<u>Hugo</u> <i>Prosecco (mit oder ohne Alkohol), Holundersirup, Mineral, Minze, Limette</i>	CHF 50.00	CHF 60.00
<u>Cranberry-Spritz</u> <i>Prosecco / Alkoholfreier Schaumwein, Cranberrysaft, Mineral, Minze, Limette</i>	CHF 50.00	CHF 60.00
<u>Lillet-Wild Berry</u> <i>Lillet Blanc, Wild Berry Tonic, frische Beeren</i>		CHF 60.00

### Bier

---

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, 3.3 dl	CHF	6.00
Appenzeller Weizenbier, 5 dl	CHF	7.50
Appenzeller Leermond alkoholfrei, 3,3 dl	CHF	6.00

### Warme Getränke

	pro Portion
Kaffee Creme, Espresso, Tee	CHF 4.90
Kaffee Hag	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.50
Coretto «Grappa»	CHF 7.50
Heisse Schokolade	CHF 4.90

## Schaumwein & Champagner

Prosecco		CHF
«Jeio» Prosecco extra Dry Traube: Glera	Tenuta Bisol Valdobbiadene	53.00
Secco "Schaumwein" alkoholfrei		CHF
Zerozzante Traube: Bacchus	Raumland Hessen, Deutschland	51.00
Moscato		CHF
Moscato d'Asti DOCG Vigna Senza Nome Traube: Moscato bianco	Braida Piemont	54.00
Champagner		CHF
Laurent-Perrier Champagner Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Laurent Perrier Reims	88.00
Nicolas Feuillatte Brut Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Nicolas Feuillatte Reims	68.00
MOËT & CHANDON Rosé Impérial Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	MOËT & CHANDON Champagne	95.00

# Weine

# Bocken:

## Weissweine

Schweiz		CHF
Räuschling Tradition Traube: Räuschling	Weingut Höcklistein Zürichsee	62.00
Chardonnay Höcklistein Traube: Chardonnay	Weingut Höcklistein Zürichsee	73.00
Truttiker Pinot Blanc AOC Traube: Pinot Blanc	Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland	65.00
Krü Trauben: Müller-Thurgau, Kerner, Solaris, Johanniter	8247 Weinbau AG Zürcher Weinland	66.00
Brez Grand Cru Traube: Chasselas	Domaine La Colombe Féchy, Waadt	56.00
Fläscher Sauvignon Blanc Traube: Sauvignon Blanc	Weingut Hansruedi Adank Graubünden	69.00
Prà Bianco Trauben: Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc	Guido Brivio Tessin	57.00
Merlot Bianco Rovere Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	71.00
Petite Arvine Les Pyramides Traube: Petite Arvine	Adrian & Diego Mathier Wallis	64.00
Österreich		CHF
Grüner Veltliner Traube: Grüner Veltliner	Schloss Gobelsburg Kamptal	54.00
Schwarz Weiss Traube: Grüner Veltliner, Chardonnay	Weingut Schwarz Burgenland	74.00
Italien		CHF
Vermentino Bolgheri Traube: Vermentino	Tenuta Guado al Tasso Toskana	59.00
Regaleali Bianco IGT Trauben: Cataratto, Grecanico, Chardonnay	Tenuta Regaleali Sizilien	49.00
Villa Canlungo Traube: Pinot Grigio	Eugenio Collavini Friaul	54.00
Arneis delle Langhe DOC Traube: Arneis	Langhe, Rocche Costamagna Piemont	59.00

# Weine

**Bocken:**

Frankreich		CHF
Chablis Champs Royaux AOC Traube: Chardonnay	William Fèvre Chablis	68.00
Sancerre Panseillot AC Traube: Sauvignon Blanc	Guillerault/Sebastian Fargette Loire	67.00
Sablet Blanc Trauben: Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier	Domaine Piaugier Côtes du Rhone	59.00
Spanien		CHF
Muga Blanco Trauben: Viura, Garnacha Blanca, Malvasia	Bodegas Muga Rioja	57.00

# Weine

**Bocken:**

## Rotweine

Schweiz		CHF
Stäfner Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Weingut Rütihof Zürichsee	64.00
Maienfelder Pinot Noir Traube: Blauburgunder	Von Salis Maienfeld	61.00
Merlot Baiocco Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	61.00
Merlot Riflessi d'Epoca Traube: Merlot	Guido Brivio Tessin	85.00
Humagne Rouge Traube: Humagne Rouge	Albert Mathier & Söhne Wallis	62.00
Syrah du Valais Traube: Syrah	Albert Mathier & Söhne Wallis	68.00
Italien		CHF
Amarone Costasera Trauben: Corvina, Rondinella, Molinara	Masi, Sandro Boscaini Veneto	78.00
Torcicoda Primitivo Traube: Primitivo	Tormaresca Puglia	59.00
Cumaro Cunero Reserva Traube: Montepulciano	Umani Ronchi Marche	67.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	Tenuta dell'Ornellaia Toskana	89.00
Guidalberto Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta San Guido Toskana	78.00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Traube: Sangiovese	Antinori Toskana	89.00
Il Bruciato Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Tenuta Guado al Tasso Toskana	67.00
La Massa Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	La Massa Toskana	67.00
Sito Moresco Trauben: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon	Angelo Gaja Piemont	91.00
Frankreich		CHF
Chateauneuf du Pape Télégramme Trauben: Grenache, Syrah	Domaine La Roquette Gigondas	76.00

# Weine

# Bocken:

Spanien		CHF
Enate Crianza Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Enate Viñedos del Alto Aragon Somontano DO	58.00
Rioja Crianza La Montesa Trauben: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	Bodega Palacios Remondo Rioja	61.00
Figuero 12 Traube: Tempranillo	Garcia Figuero Ribera del Duero	65.00
Celeste Traube: Tempranillo	Pago del Cielo-Familia Torres Ribera del Duero	59.00
Muga Reserva Traube: Tempranillo, Garnacha	Bodegas Muga Rioja	69.00
Aalto Traube: Tinto Fino (Tempranillo)	Bodegas Aalto Ribera del Duero	91.00
AN/2 Trauben: Callet, Manto Negro, Syrah	An Negra Mallorca	67.00
Portugal		CHF
La Rosa Reserva Trauben: Touriga Nacional, Tinta Roriz	Quinta De La Rosa Porto, Douro	87.00
USA		CHF
Hess Allomi Vineyard Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	The Hess Collection Napa Valley, Kalifornien	81.00
Argentinien		CHF
Puro Corte d'Oro Trauben: Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	Ojo de Vino, Dieter Meier Mendoza	72.00



# Spirituosen

## Bocken:

### Longdrinks / Cocktails

Für Longdrinks / Cocktails verrechnen wir die gewünschten Spirituosen in Flaschenpreise. Die passenden Softdrinks (z.B. Coca Cola, Ginger Ale, Bitter Lemon, etc.) werden zum Literpreis à CHF 10.00 (resp. Red Bull à CHF 5.50 / 2dl) verrechnet.

Aperitif / Bitter	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Aperol	11%		70.00
Martini bianco	15%	8.00	70.00
Braulio	21%	8.00	120.00
Averna	32%	8.00	120.00
Campari	23%	8.00	110.00
Cachaça	38%	9.00	130.00

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

Portwein	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche (5dl) in CHF
<u>Quinta de la Rosa, Douro, Portugal</u>			
Lote N° 601 Ruby Reserve	20%	10.00	110.00
Porto Old Tawny 20 years	20%	18.00	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%	14.00	210.00

Vodka	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Absolut	40%	12.00	120.00

Rum	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
Bacardi Weiss ( <i>nur Bankette</i> )	37%		120.00
Havana Club 7 años	40%	10.00	140.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	40%	16.00	220.00
Zacapa 23 años Solero	40%	16.00	220.00
El Dorado 21 years	40%	24.00	350.00
Diplomatico Ambassador	40%	30.00	480.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CHF
<b>Bourbon/Rye</b>			
Jack Daniel's	40%	12.00	150.00
Knob Creek	50%	15.00	240.00
Nikka Coffey Grain	45%	16.00	250.00

<b>Swiss</b>			
Säntis Malt Himmelberg	40%	16.00	(5 dl) 250.00

Whisky	in Vol.	Portion (4cl) in CHF	Flasche in CH
<b>Scotch</b>			
Ballantines ( <i>nur Bankette</i> )	40%	10.00	120.00

# Spirituosen

**Bocken:**

## Single Malt

Oban 14 years	43%	16.00	260.00
Auchentoshan Three Woods	43%	18.00	280.00
Lagavulin 16 years	43%	18.00	280.00
Ardbeg Uigedail Single Mals Islay	54.0%	18.00	280.00

## Edelbrände

	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Williamine Morand	43%	10.00	160.00
Kirsch Reserve Dettling	43%	10.00	(5 dl) 160.00

## Grappa

	in Vol.	Portion (2cl) in CHF	Flasche in CHF
Brunello, Paesanella	41%	10.00	(5 dl) 120.00
"Il Merlot", Monovitigno, Nonino	41%	12.00	12.00
		180.00	
Tignanello, Toskana	42%	13.00	(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 Martin VSOP	40%	10.00	180.00
Davidoff VSOP	40%	14.00	240.00
Remy Martin XO	40%	24.00	520.00