



# Sönd willkommen

**Menuvorschlage für Gesellschaften, Vereine,  
Familienfeier, Wandergruppen ab 20 Personen**



**Tauchen Sie ein in die schönen Landschaften und Hügel des  
Appenzellerlandes, fernab der Hektik.**

**Bei uns in der Appenzeller Schaukaserei werden noch echte Werte und  
Traditionen gelebt.**

## Apéro / Degustation

**Appenzeller Käse Degustation** CHF 9.00 / pro Person  
die beliebtesten 5 Sorten Appenzeller Käse  
inkl. Hausbrot

und / oder kombiniert mit

**Original Appenzeller Mostbröckli-Degustation** CHF 15.00 / pro Person  
Original Appenzeller Mostbröckli, hauchdünn  
aufgeschnitten inkl. dunklem Brot

**Käse-Knobli-Crostini** CHF 9.00 / pro Portion

**Crostini mit geheimen Kräutern** CHF 9.00 / pro Portion

**Hausgemachter Appenzeller Käsekuchen**  
mundgerecht geschnitten CHF 9.00 / pro Portion

**Triangel von Mostbröcklitartar auf Toast** CHF 2.50 / Stück

**Party-Käseküchlein** CHF 1.50 / Stück

**Fruchtspiessli** CHF 3.00 / Stück

**Gemüsedip mit diversen Saucen** CHF 7.00 / pro Person

**Apérozungen** CHF 2.50 / Stück  
Kuchenteig mit Appenzeller Käse, Zwiebeln,  
Tomate und Peperoni und Speck

**Pommes Chips** CHF 2.50 / pro Person

**Salzstengeli / Bretzeli** CHF 2.50 / pro Person

### Appenzeller Apéro riche

Die lockere Art zu Speisen! Ein besonders reichhaltiger Apéro der das Mittagessen ersetzt.  
5 Sorten Appenzeller Käse mit Pantli und Früchtespiess garniert, hausgemachter  
geschnittener Käsekuchen, Kräutercrostini, Käsestengeli, Siedwürstlinge,  
Chähörnli, gebackene Zwiebelringe mit Kräuterdip, Honigmelone  
mit Mostbröckli sowie zwei Fondue's.

**ab 20 Personen** CHF 39.00 / pro Person

**In der Regel werden die Degustationsangebote resp. Apéro's auf Original Käsebrettern (grosse Platten) serviert. Keine Garantie für Sitzplätze bei Degustationen.**

## Suppen (zum Menu)

Bouillon mit Flädli oder Chässtängeli	CHF	5.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	6.00
Pikante Kartoffel-Apfelsuppe	CHF	7.00
Käserahmsuppe	CHF	6.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF	6.50
Kastaniensuppe	CHF	7.00

## Salate (zum Menu)

---

kleiner Menusalat	CHF	7.00
Bunter Blattsalat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	9.00
Nüsslisalat mit rässem Appenzeller Käse (Saison)	CHF	11.50
Buntes Salatbuffet	CHF	15.50 / Person
Schaukäsi-Salat serviert in Salatschüssel Eisbergsalat mit Appenzeller Surchoix-Blätter, gebratenem Speck und Croûtons	CHF	11.50 / Portion

## Kalte Vorspeisen (zum Menu)

---

Trockenfleischteller (Pantli, Speck und Mostbröckli)	CHF	10.50
Carpaccio aus Kohlrabi und Mostbröckli	CHF	12.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	CHF	14.10
Chäsplättli (3 verschiedene Appenzeller Käse)	CHF	11.00
Appenzeller Käsenocken mit Cherrytomaten und Speck	CHF	14.50

## Warme Tellergerichte

---

<b>Dähler's Kabierbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Pommes frites <u>oder</u> Rösti</b> (Kälber werden mit Bienebenprodukten gefüttert und gepflegt)	<b>CHF 22.00</b>
<b>Fondue „Dibidäbi“ Hauseigene Chäs - Mischung</b>	<b>CHF 25.50</b>
<b>Siedwurst mit Chähörnli mit „Bölle“ mit Apfelmus in grosser Schüssel</b>	<b>CHF 22.00 CHF 3.00</b>
<b>Warmer, hausgebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat</b>	<b>CHF 16.00</b>
<b>Sautiertes Pouletbrüstchen an Thurgadosrahmsauce mit Gemüserais</b>	<b>CHF 25.90</b>
<b>Schweinsragout „Kamor“ mit Kartoffelstock und Gemüsegarmitur</b>	<b>CHF 24.90</b>
<b>Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce und Butterspätzli</b>	<b>CHF 26.90</b>
<b>Appenzeller Landsgemeindeschnitzel</b> Schweinschnitzel mit Mostbröckli und überbacken mit Appenzeller Classic, Röstikroketten und Saisongemüse	<b>CHF 28.00</b>
<b>Saftiger Bauernschinken mit Senf, Kartoffelsalat und Bürli</b>	<b>CHF 21.90</b>
<b>Fitessteller mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter</b> Serviert mit Salaten	<b>CHF 32.00</b>
<b>Schweinsbraten mit Dörrpflaumen</b> mit leichter Roweintsauce und Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	<b>CHF 28.90</b>
<b>Rindsschmorbraten „Grossmutterart“</b> serviert mit Kartoffelstock und gebackener Fenchel	<b>CHF 29.90</b>

**Hinweis: *Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menu.***

## Vegetarische Tellergerichte

---

Stääner Chäshörnli mit „Bölle“ und Apfelmus	CHF 16.50
Vegetarischer Gemüseteller mit Butterrösti	CHF 21.50
Pilzrisotto / Spargelrisotto (Saison)	CHF 17.50
Saisonale Ravioli mit Salbeibutter und Appenzeller Käse	CHF 20.50

## Dessert (zum Menu)

---

Kugel Eis (diverse Aromen)	CHF 3.00
Rahmzuschlag	CHF 1.70
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 9.00
Gebrannte Crème mit Meringuesbrösmeli	CHF 9.00
Stääner Coupe (3 Sorten Eis mit Fruchtsalat)	CHF 9.50
Süssmostcrème mit Schlagrahm	CHF 9.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF 10.50
Warmer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	CHF 11.00
Appenzeller Coupe mit Rahmlikör	CHF 10.50
Hausgemachte Fruchtkuchen	CHF 6.00
Hausgemachtes Biberfladenparfait	CHF 10.50
Bereschlorziflade mit Schlagrahm	CHF 7.50
Birnen Tiramisu	CHF 9.50
Fior di latte-Glace auf Fruchtkompott und Schlagrahm	CHF 9.90
<b>Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b> (Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren, gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Beereschlorziflade mit Schlagrahm, Meringues, Fruchtsalat, Erdbeereis)	CHF 22.00

## Menu-Vorschläge komplett - mit Nachservice der Beilagen

Diese Angebote gelten für Gruppen ab 20 Personen bei einheitlicher Bestellung

### Landsgemeindemenu

CHF 33.50

Blattsalat an Haussauce

\*\*\*

Appenzeller Siedwurst mit  
Stäaner Chäshörnli  
und Zwiebeln

Apfelmus

\*\*\*

Zimtfladen mit Rahm

### Appenzeller Menu

CHF 42.50

Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel

\*\*\*

Appenzeller Schweinsschnitzel mit  
Mostbröckli und mit Käse überbacken  
Röstikroketten

Saisongemüse

\*\*\*

Appenzeller Coupe mir Rahmlikör

### Menu Kamor

CHF 34.50

Chässtengelisuppe

\*\*\*

Schweinsragout „Kamor“  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Biberfladenparfait

### Schweizer Menu

CHF 48.00

Pikante Apfel-Kartoffelsuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Butterrösti  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Meringues glacé

### Waldmeistermenu

CHF 35.50

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes mit  
Waldpilzen  
Butternudeln  
Ratatouille

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Meringuesbrösmeli

### Menu Classic

CHF 36.50

Käserahmsuppe

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel mit  
Butternudeln  
Rahmpfirsich

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

### Grafenmenu

CHF 44.50

Spargelcrèmesuppe / Kastaniensuppe

\*\*\*

Rindshuftwürfel „Stroganow“  
Kräuterreis  
Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Farbenreicher Sorbetteller

### Grossmutter's Menu

CHF 41.50

Grüner Salat an Haussauce

\*\*\*

Schweinsbraten mit Dörripflaumen  
mit leichter Bratensauce  
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

\*\*\*

Fruchtkuchen mit Rahm

# Ostschweizer Fondueise

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

---

Des Schweizers liebste Käsespeisen vereint: Die Ostschweizer Fondueise ist in der Appenzeller Schaukäserie ein wahres Highlight:

## Apéro-Vorschlag:

Triangel von Mostbröcklitartar auf Toast	CHF 2.50 / Stück
Party-Käseküchlein	CHF 1.50 / Stück
Fruchtspiessli	CHF 3.00 / Stück
Gemüsedip mit diversen Saucen	CHF 7.00 / pro Person

1. Gang      **Fondue „Dibidäbi“**  
eigene, traditionelle Schauhäsi-Hausmischung
  
2. Gang      **Bündner Fondue**  
mildes Fondue mit Bündner Bergkäse und Appenzeller Käse mit einem Schuss Kirsch verfeinert
  
3. Gang      **Glärnisch Fondue**  
Appenzeller Chäsfondue mit einem Hauch von Glarner Schabziger
  
4. Gang      **Thurgauer Mostfondue**  
Appenzeller und Tilsiterfondue mit Apfelwein und Calvados verfeinert, serviert mit Brot und Apfelstücken

Dessert:      **Fruchtsalat mit Kirsch**      CHF 11.50

Fondueise über 30 Personen      CHF 39.00  
Fondueise unter 30 Personen      CHF 43.00

---

## Verrücktes Fondue-Erlebnis

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

---

Fondueerlebnis der besonderen Art.

Geniessen sie eine Variation aussergewöhnlicher Spezial-Fondues.

### Apéro-Vorschlag:

**Crostini mit geheimen Kräutern** CHF 9.00 / pro Portion

**Apérozungen** CHF 2.50 / Stück  
Kuchenteig mit Appenzeller Käse, Zwiebeln,  
Tomate und Peperoni und Speck

**Pantlitteller** CHF 16.00 / Portion

**1. Gang** **Fondue Dibidäbi**  
eigene, traditionelle Schauchäsi-Hausmischung

**2. Gang** **Heufondue**  
Das speziell kreierte Spezialfondue mit einem herben Geschmack von  
Bio-Heu verfeinert mit Schlagrahm und Kräuterschnaps

**3. Gang** **Hanffondue**  
Appenzeller Chäsfondue mit einem Hauch  
von Hanfextrakt von der Locher Brauerei

**4. Gang** **Schwarzbierfondue**  
Dunkles herbes Fondue mit Appenzeller und Cheddar Käse.  
Verfeinert wird das Fondue mit Appenzeller Säntis Malt

**5. Gang** **Curryfondue mit Bananen**  
Eine Indische Variante den warmen Käse zu geniessen

**Desseert** **Zwetschgensorbet mit Vielle Prune** CHF 10.50

**Mindestgruppengrösse 20 Personen**

**Fonduereise komplett über 30 Personen** CHF 48.00

**Fonduereise komplett unter 30 Personen** CHF 51.00

---

# Fondureise durch die Schweiz

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

---

Eine Schweizerreise der besonderen Art.

## Apéroempfehlung:

Knoblibaquette	CHF 9.00
Pommes Chips	CHF 2.50

1. Gang      **Appenzeller Fondue Dibidäbi**  
eigene, traditionelle Schauhäsi-Hausmischung
  
2. Gang      **Bündner Fondue**  
mildes Fondue mit Bündner Bergkäse und  
Appenzeller Käse mit einem Schuss Kirsch parfümiert
  
3. Gang      **Tessiner Pestofondue**  
Fondue mit Gorgonzola, Appenzellerkäse,  
Oliven und Basilikumpesto  
abgeschmeckt mit Grappa
  
4. Gang      **Walliser Fondue mit Tomatenconcassée**  
Walliser-Fondue mit Gomser Bergkäse  
und Tomatenconcassée
  
5. Gang      **Freiburger Fondue „Moitié - Moitié“**  
Westschweizer Fondueklassiker  
mit Greyerzer und Fribourger Vacherin,  
verfeinert mit Kirsch
  
6. Gang      **Thurgauer Mostfondue**  
Appenzeller und Tilsiterfondue mit Apfelwein  
und Calvados verfeinert  
serviert mit Brot und Apfelstücken

**Zu allen Fondue's servieren wir Ihnen Brot und Kartoffeln**

Dessert	Stääner Coupe	CHF 9.50
---------	---------------	----------

Mindestgruppengrösse 20 Personen

Fondureise komplett über 30 Personen      CHF 51.00

Fondureise komplett weniger als 30 Personen      CHF 54.00

---

# Racletteplausch

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen

---

**Racletteplausch vom Feinsten** CHF 32.00  
**Ideale Gruppengrösse 20 Personen**

Raclette in der Urform direkt vom Käselaiib. Streichen Sie den Käse **selbst**. Zum Käse reichen wir Essiggemüse, knusprige Specktranchen, Gschwelkti, Silberzwiebeln und Chilischoten.

Das Beste daran: Der Raclettekäse kommt aus Gais im Appenzellerland und wurde bereits zwei Mal mit der Goldmedaille an der Käse Olympiade ausgezeichnet!

Packen Sie zu! So viel und so lange wie sie mögen.

## Mögliche Vorspeisen:

**Marktfrisches buntes Salatbuffet** CHF 16.50

**Schaukäsi-Salat** CHF 11.50  
 Eisbergsalat mit Appenzeller Surchoix-Blätter,  
 gebratenen Speck und Croûtons

**Trockenfleischsteller (Pantli, Speck und Mostbröckli)** CHF 10.50

## Dessertträume:

**Dessertbuffet (ab 20 Personen)** CHF 22.00  
 Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren,  
 gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Erdbeereis,  
 Apfelstrudel mit Vanillesauce, Beereschlorziflade  
 mit Schlagrahm, Meringues

**Frisher Fruchtsalat mit Schlagrahm** CHF 9.00

**Gebrannte Crème mit Meringuebrösmeli** CHF 9.00

**Stääner Coupe (3 Sorten Eis mit Fruchtsalat)** CHF 9.50

**Zwetschgensorbet mit Vieille Prune** CHF 10.50

**Bauern Buffet „Extra“****CHF 49.00**

---

**Dieses Angebot gilt ab 20 Personen**

---

<b>Suppen</b>	Käserahmsuppe	
<b>Kalte Vorspeise</b>	Appenzeller Käse Buurespeck Pantli	Diverse Aufschnitte Pantli
<b>Salat-Bufferf</b> (Saison)	Tomaten Kartoffeln Karotten Mais Brotcroûtons Kürbiskerne	Randen Gurken Grüne Blattsalate Sellerie
<b>Brot-Bufferf</b>	Verschiedene Brotsorten	
<b>Warme Speisen</b>	Siedwürste Olma Bratwurstscheiben Chähörnli „Bölle“ Apfelmus	Heisser Fleischkäse Beinschinken Schweinsgeschnetzeltes
<b>Beilagen</b>	Kartoffelgratin Butterrösti	Mischgemüse (Saison)
<b>Dessert-Bufferf</b>	Frischer Fruchtsalat Meringues Schlagrahm	Früchtekorb Gebrannte Crème Apfelcrème

---

**Das Buffet „Extra“ versteht sich für Gruppen ab 20 Personen**

---

**Brunch Buffet „Classic“****CHF 42.00**

---

**Dieses Angebot gilt ab 20 Personen**

---

**Suppen**

Appenzeller Gerstensuppe

**Kalte Platten**

Diverse Aufschnitte

Pantli

**Käse**App. Classic, Extra  
Surchoix, Räss, Bio

Schweizer Weichkäse

**Brote**Ruchbrot  
Buttergipfeli  
ZopfDiverse Spezialbrote  
(je nach Lieferung)**Warme Speisen**Rühreier  
Rösti  
Gekochte Eier  
ChäshörnliSiedwüstli  
Schweinswüstli  
Gebratener Speck**Diverses**Birchermüesli  
Gebrannte Crème  
Früchtejoghurt  
Portionen Konfiture  
Butter  
HonigFruchtsalat  
Früchtekorb  
Früchtecrème  
Aprikosenkuchen**Getränke**Orangensaft  
Multivitamin  
LeitungswasserDivers Teearomen  
Kaffee  
Milch (kalt und warm)  
Ovo und Caotina

---

**Das Buffet „Classic“ versteht sich für Gruppen ab 20 Personen.**

---

# Getränke

---

## Unsere Weine im Offenausschank

	<u>5 dl</u>
<b><u>Weiss</u></b>	
<b>Hauswein</b>	
<b>Goldspross</b>	22.00
Riesling Sylvaner Hallau, Regli Weine	
<b>Epesses blanc AOC</b>	25.00
Chasselas Alain Parisod SA, Grandvaux	
<b>Appenzeller Trachtenfrau</b>	23.00
Cuvée aus Blauburgunder und Rivaner Tobias Schmid und Sohn, Berneck	
<b><u>Rot</u></b>	
<b>Appenzeller Senn</b>	23.00
Pinot noir Weingut Tobias Schmid und Sohn, Bernecker	
<b>Buechberger St. Gallen</b>	24.00
Pinot noir Nüesch Weine, Balgach	
<b>Dôle</b>	24.00
Terra Vertias, Valais	

Preise in CHF inklusiv 7.7% MwSt.

## Flaschenweine

7,5 dl

### Schaumweine

#### **Prosecco di Argento DOCG**

40.50

extra trocken,  
Valdobbiadene, Val d'Oca – Italia

#### **Secco**

45.00

Müller-Thurgau, Pinot Noir  
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

### Weiss

#### **Chardonnay**

47.00

Tobias Schmid & Sohn, Berneck

#### **Pinot gris Selection**

46.00

Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

#### **Bodensee Cuvée**

49.00

Räuschling Viognier, Pinot blanc,  
Gewürztraminer, Pinot gris  
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

#### **Aigle les murailles AOC**

47.00

Chasselas (Gutedel, Fendant)  
Henry Badoux, Chablais, Waadt

**Rot****Schaffhauser EDEL AOC****59.00**

Cabernet Sauvignon und Merlot / Barriqueausbau  
Regli Weine, St. Gallen

**Pinot noir G4****53.00**

Blauburgunder im Barrique  
Tobias Schmid & Sohn, Berneck

**Malbec AOC****53.00**

Weingut Herzog, Thal

**Trottenhalde Neunforn****55.00**

Merlot  
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

**Schwarzer Blauer****49.00**

Pinot Noir  
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

**Valpolicella classico superiore DOC MO****56.00**

Ripasso  
Tenuta Villa Girardi, San Pietro, Cariano, Veneto

**Tignanello IGT****135.00**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc  
Marchesi Antinori, Toscana

**Nero di Casanova****53.00**

Sangiovese  
Terre di Pisa, La Spinetta

weitere Weinwünsche können wir jederzeit berücksichtigen

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>L</u>
<b><u>Mineral und Süssgetränke</u></b>			
Appenzeller Mineralwasser (still, leise)	4.50		10.50
Flauder Original, Flauder Minz, Sprite,	4.50		
Rivella rot	4.50		
Apfelsaft, Apfelshorley	4.50		
Coca Cola, Coca Cola zero	4.50		
<b><u>Bier</u></b>			
Lager Schützengarten hell		6.00	
Schützengarten Edelspez	5.00		
Säntisbier Naturtrüb	6.00		
Gallus 612	6.00		
Appenzeller schwarzer Kristall	6.00		
Appenzeller Holzfassbier	6.00		
Appenzeller Alpsteinbock	5.00		
Appenzeller Quöllfrisch trüb		6.00	
Appenzeller Naturperle	6.00		
Appenzeller Weizenbier	7.00		
Sonnenbräu Panaché	5.00		
Alkoholfrei Bier	4.50		
<b><u>Apfelwein</u></b>			
Swizli	5.00		
Suure Most vom Möhl, trüb		6.00	
Suure Most vom Möhl, trüb alkoholfrei		6.00	
<b><u>Kaffee / Tee / Milchgetränke</u></b>			
Kaffee, Espresso		4.30	
Milchkaffee		4.50	
Diverse Teesorten		4.30	
Kafi Luz / Kafi fertig		6.20	
Sennenkafi mit Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm		8.00	
Kafi Caramello, mit Appenzeller Caramell-Likör und Schlagrahm		8.00	
<b><u>Spirtuosen</u></b>			
Kirsch, Pflümlü,	40.0 %	2 cl	5.50
Grappa di Val Rheno	40.0 %	2 cl	8.00
Appeneller Kräuter	41.0 %	2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29.0 %	4 cl	8.00

## Informationen

---

### Öffnungszeiten

Unser Restaurationsbetrieb und Käse- und Souvenirshop ist 7 Tage in der Woche wie folgt geöffnet:

November bis April von 09.00 – 17.30 Uhr

Mai bis Oktober von 09.00 – 18.30 Uhr

**Wir öffnen für Gesellschaften ab 30 Personen auch abends. Planen Sie einen Anlass mit weniger als 30 Personen, benötigen wir einen Mindestumsatz von CHF 1'500.00.**

### Verlängerung

Offiziell schliesst unser Restaurant um 23.00 Uhr. Für jede angebrochene Stunde verrechnen wir eine Verlängerungspauschale von CHF 100.00.

### Wünsche

Wir werden uns sehr bemühen, alle von Ihnen geäusserten Wünsche voll und ganz zu erfüllen. Bitte teilen Sie uns daher möglichst viele Details bereits in der Vorbereitungsphase mit.

### Probeessen

Selbstverständlich organisieren wir (Montag bis Freitag) gerne ein Probe-Essen in unserem Restaurant. Damit unser Küchen-Chef optimal planen kann, bitten wir Sie, die gewünschten Speisen 10 Tage im Voraus zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass sich nicht alle Gerichte für ein Probeessen eignen, da sie nicht in kleinen Mengen hergestellt werden können. Die Kosten für das Probeessen sowie die Weine werden verrechnet.

### Zeitplan

Unsere hohe Qualität an Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Um die Qualität auch auf Ihrem Teller zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte bereits in der Vorbereitung mit, welche Pausen Sie einlegen möchten.

### Ihre Gastgeber:

Ralph Böse, Geschäftsführer / Marketing

Adrian Agner, Leiter Restauration

Ursula Hofstetter, Leiterin Shop

### Das bieten wir Ihnen zusätzlich:

- ☞ Geführte Besichtigung auf der Besuchergalerie
- ☞ Attraktive Erlebnissgalerie (kostenpflichtig)
- ☞ Rollstuhlgängig
- ☞ Käse- und Souvenirshop mit regionalen Artikeln
- ☞ Grosser Parkplatz für PKWs und Cars

# Räume

---

**Höckli:** max. 60 Sitzplätze



**Kessi:** max. 40 Sitzplätze



**Marktplatz:** max. 56 Sitzplätze



## Konditionen

---

- Bestellungen:** Montag bis Freitag von 9.00 bis 11.30 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr oder nach telefonischer Voranmeldung.  
**Bestellen Sie das Menu bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass**
- Verbindlichkeit:** Jede Reservation wird schriftlich bestätigt. Diese Auftragsbestätigung ist für uns verbindlich.
- Preise:** In all unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und Service inbegriffen. Alle Preise und Angaben sind gültig ab Oktober 2018. Sie ersetzen alle bisherigen Preislisten! Preisänderungen sind vorbehalten.
- Zahlungsbedingungen:** **Ausland:** keine Zahlung gegen Rechnung möglich  
**Inland:** Zahlung gegen Rechnung, innert 10 Tagen
- Akzeptierte Währungen:** CHF, Euro
- Eurokurs:** auf Anfrage
- Kreditkarten:** Visa, Eurocard, Amexo, Maestro und Postcard
- Annulationen:**
- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Bis 3 Tage vor dem Anlass</b> | <b>kostenfreie Annulation</b>            |
| <b>Bis 2 Tage vor dem Anlass</b> | <b>75% unseres Reservationsbetrages</b>  |
| <b>Unter 2 Tage des Anlasses</b> | <b>100% unseres Reservationsbetrages</b> |
- Wir akzeptieren nur schriftliche Annulationen.**
- Die uns bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird vollumfänglich in Rechnung gestellt.**

