

Schöntal-Bankett



Wirtschaft zum Schöntal

Geschäftlich oder privat, vom gemütlichen Familienfest bis hin zum edlen 7-Gänge-Menü. Was auch immer Sie für einen Anlass planen: Mit uns haben Sie einen erfahrenen und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite (über 38 Jahre Branchenerfahrung).

GASTGEBER

Zubereitet nach Ihren Wünschen und mit saisonalen, sowie regionalen Produkten verwöhnen wir Sie ab 10 Personen. Wir unterstützen Sie nicht nur während, sondern schon vor und nach Ihrem Anlass. Diese Bankett-Dokumentation gibt Ihnen einige Ideen und Anregungen, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste überraschen können.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir kochen für Sie mit Herz. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein. Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeitenden oder beim Umgang mit unseren Lieferanten. Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen. Für uns ist dies eine Herzensangelegenheit.

Ihre Familie Peter und Luzia Aeschlimann- Mathiuet

RÄUMLICHKEITEN

Restaurant (32 Personen)

Die Wirtsstube bietet Platz für bis zu 32 Personen und ist somit die optimale Lokalität für ungezwungenes Beisammensein. Bei uns sind Sie herzlich willkommen, egal ob Sie nach der Wanderung Ihren Durst löschen,

STÜBLI (22 Personen)

oder sich kulinarisch verwöhnen lassen möchten.

TERRASSE

Sommer Im Sommer bietet unsere Terrasse bis zu 50 Personen ums Haus Platz an.

WEITERES

NACHHALTIG & SINNVOLL

Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitende Lebensmittel, wenn immer möglich, aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung. Wir verwenden Schweizer Fleisch sowie Schweizer Fisch. Bei Ausnahmen deklarieren wir dies.

ALLERGIEN & SPEZIELLE KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Köche sind Fachleute mit dem nötigen Know-How. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

KINDER

Die Kinder sind die Gäste der Zukunft. Wir haben viel Verständnis für unsere kleine Gäste. Die Kinder können, ohne vorzubestellen, aus der Kinderkarte auswählen. Für unsere Kleinen stehen Kinderstühle zur Verfügung. Wir sind froh, wenn Sie die Benötigung von Kinderstühlen bei der Reservation mitteilen.

MENÜBESPRECHUNG

Die Menüs sind uns zwei Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

MENÜKARTEN

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte aus. Den passenden Titel wählen Sie, ansonsten werden wir kreativ. Die Menükarte ist im Preis inbegriffen.

SALATE

Einfach	Gemischter Salat	CHF 13.50
	Gemischter Blattsalat	CHF 9.80
	Nüsslisalat mit Ei (Saison)	CHF 14.80
	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (Saison)	CHF 17.50
	Tomaten-Mozzarella	CHF 17.50

Speziell	Blattsalat mit geräucherter Lachsforelle	CHF 21.50
	Blattsalat mit Hobelkäse und Wildtrockenfleisch	CHF 15.50

SUPPEN

Vorspeise oder Zwischengang		(ca. 2 dl)
	Kraftbrühe mit Flädli	CHF 11.50
	Gemüsecrème	CHF 9.80
	Knoblauchcrème	CHF 11.50
	Karotten-Ingwer	CHF 11.50
	Kokos-Zitronengras	CHF 12.50
	Spargelcrème (Saison)	CHF 13.50
	Kürbiscrème (Saison)	CHF 13.50
	Curry-Crème mit Mandeln	CHF 11.50
Speziell		
	Heu-Suppe	CHF 12.50
	Schweizer Krustentier-Suppe mit seinem Ravioli	CHF 18.50
	Kokos-Zitronengras-Suppe mit einem Poulet-Spiessli	CHF 16.50

VORSPEISEN

Kalt	Geräucherte Lachsforelle	CHF 27.50
	Apfel- Meerrettichsalat	
	Rinds-Tartar	CHF 25.50
	Süss-saures Gemüse, Zwiebeln und Toast	
	Wild- Terrine «Martin»	CHF 27.50
	Mit Chutney und Nuss Brioche	
	Geräuchertes Karotten- Tartar	CHF 19.50
Mit Frischkäse und Toast		
Warm	Melonen	CHF 19.50
	mit Wildtrockenfleisch (Saison)	
	Leicht geräuchertes Reh-Carpaccio	CHF 21.50
	mit Nussöl und Apfel-Balsamico und einem Saison-Sorbet	
	Hausgemachte Ravioli	CHF 21.50
mit Orangen-Chili		
mit Trüffel		
mit Ziegenkäse-Apfel und Rosa Pfeffer		
mit Rohschinken		

VORSPEISEN - VARIATIONEN

Variation 1	Saisonsuppe, Fischknusperli, Orangen-Chili-Ravioli und Zupfsalat	CHF 24.50
Variation 2	Geräuchertes Kalbszüngli, Kalbskopf im Knusper- Mantel Kalbfleischcremesuppe mit Milke	CHF 24.50
Variation 3	Saisonsuppe, geräucherte Lachsforelle vom Bachtel Reh-Carpaccio, Randensorbet	CHF 26.50

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch

Kichererbsen-Dal CHF 34.50

Asiatischer Kichererbsen-Eintopf
mit Falafel und Wok-Gemüse

Gärtnerinnen Teller CHF 38.00

mit viel frischem Gemüse
Mini-Rösti und Pilzen

Thai- Curry- Nudeln CHF 34.50

mit roter Curry- Kokos-Sauce
und Gemüsestreifen und Pilzen

Aus dem Wasser

Forellenfilet mit Mandeln CHF 43.50

Gemüsebouquet

Saiblingsfilet vom Grill CHF 48.50

mit Kräuterbutter
Gemüsebouquet

Weitere Fischgerichte, auch Meeresfische und Krustentiere sind auf Anfrage möglich. Wir stellen Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

Schwein

Champignons-Rahmschnitzel	CHF 37.50
Gemüse garnitur	
Schweinsfilet am Stück	CHF 51.50
Apfel-Calvados-Sauce	
Gemüse garnitur	
Schweins Halsbraten	CHF 36.50
Rosmarinjus	
Gemüse garnitur	
Schweinssteak	CHF 36.50
Kräuterbutter	
Schweinspiccata	CHF 38.50
Gemüse bouquet	
Schweinsvressen Wiener-Art	CHF 34.50
Paprikarahmsauce	
Gemüse bouquet	
Schweins-Cordon bleu «Maison»	CHF 38.50
Gemüse bouquet	

Rind

Rindsfilet am Stück	CHF 65.50
Sauce Bearnaise	
Gemüse garnitur	
Rindschmorbraten	CHF 46.50
Rotweinsauce	
Gemüse garnitur	
Rindsfiletwürfel Stroganoff	CHF 48.00
Paprikarahmsauce	
Gemüse bouquet	
Siedfleisch vom Rind	CHF 42.50
Meerrettichsauce Wurzelgemüse	
zusätzlich Markbein	CHF 9.00

Kalb

Champignons-Rahmschnitzel	CHF 52.50
Gemüse garnitur	
Kalbschulterbraten	CHF 51.50
Rosmarinjus	
Kalbssteak	CHF 61.50
Morchelsauce	
Gemüse garnitur	
Kalbsfilet am Stück	CHF 69.50
Orangerahmsauce	
Gemüse garnitur	
Kalbspiccata	CHF 52.50
Gemüse bouquet	
Kalb im Rohschinkenmantel	CHF 55.50
Portweinjus	
Gemüse garnitur	
Kalbshackbraten	CHF 44.50
Morchelsauce	
Gemüse garnitur	

Poulet

Pouletbrust mit Saisonkruste	CHF 42.50
Portweinjus	
Gemüse garnitur	
Pouletbrust	CHF 42.50
Pilzrahmsauce	CHF 42.50
Gemüse garnitur	
Pouletgeschnetzeltes Curry	CHF 42.50
Curryrahmsauce	
Früchte garnitur	
Pouletgeschnetzeltes Stroganoff	CHF 41.50
Paprikarahmsauce	
Gemüse bouquet	

Beilagen **Bitte auf max. 2 Beilagen begrenzen**

Kartoffel Pommes Frites*

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Getreide Dinkel Nudeln

Spätzli

Reis

Rosmarin-Laugen-Terrine

Tessiner Rahmpolenta

HAUPTGÄNGE SPEZIAL

3-Filet **3 Filet à la mode du Chef "klassisch"** **CHF 72.50**

Wird in 3 Gängen serviert

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüsebouquet

Dinkel Nudeln

Rindsfilet Sauce Bearnaise

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

Schweinsfilet an Orangensauce

Gemüsebouquet

Reis

Gourmet-Menü «Saison»

Modern/ Klassisch

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü zusammen. Sie entscheiden wie viele Gänge es sein dürfen: 4, 5, 6 oder sogar 10. Wir beraten Sie sehr gerne.

DESSERT

Tapas

3 kleine verschiedene Überraschungen CHF 10.50

5 kleine verschiedene Überraschungen CHF 14.50

Käse

Käse Auswahl aus der Region CHF 18.50

mit Chutney und Birnen Brot

Im Glas

Panna Cotta mit Beerenkompott CHF 11.50

Gebrannte Crème mit Rahm CHF 9.50

Coupe

nach Wunsch und Saison

Hausdessert

Schokoladenküchlein CHF 15.50

mit Vanilleglacé

Mango- Kokos- Mousse CHF 12.50

mit Mangokompott

Caramelchöpfli CHF 9.50

mit Rahm

Schokoladenmousse CHF 11.50

mit Rahm

Torten

Hausgemacht von unserer Tochter Rebecca

Preis nach Absprache

Auf Anfrage

WEINE

Weine Für selbstmitgebrachte Weine verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld.
Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜ-VORSCHLÄGE

Bankettanlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges.

Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert auf eine persönliche Beratung.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 10 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

KONTAKT

Elektronische Anfragen können Sie über das Onlineformular unter www.schoental-bauma.ch vornehmen oder Sie senden direkt eine Mail an info@schoental-bauma.ch. Telefonische Anfragen für eine individuelle Beratung erfolgen über unsere Restaurationsbetriebe. Dort erreichen Sie uns zwischen Freitag bis Dienstag telefonisch. Auf Wunsch empfangen wir Sie gerne für eine individuelle Besprechung, nach Voranmeldung, in unserem Restaurant Wirtschaft zum Schöntal.

GELTUNGSBEREICH

Die Wirtschaft zum Schöntal, Bauma, (nachfolgend SB genannt) erbringt Ihre Dienstleistung ausschliesslich auf der Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. AGBs, ähnliche Dokumente oder abweichende Vereinbarungen des Kunden, heben die AGBs von SB nicht auf.

DIENSTLEISTUNG

Unsere Dienstleistung bieten wir Ihnen ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Gästen an. SB verpflichtet sich den Anlass resp. den Auftrag professionell und sorgfältig durchzuführen und legt Wert auf einwandfreie Qualität.

BESPRECHUNG & REKOGNOSZIEREN

Eine individuelle Beratung und eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Planung ist für uns selbstverständlich. Bei kleineren Anlässen ist eine Besprechung von 30 Minuten inkludiert. Ggf. behalten wir uns das Recht vor, weitere Besprechungen, gemäss den Mitarbeiterтарifen in Rechnung zu stellen.

WEINE

Für selbstmitgebrachten Wein verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld. Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

ALLGEMEINES

SB erbringt gegenüber dem Kunden die entsprechend vereinbarte Restaurantdienstleistung. Dabei übernimmt SB in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Verantwortlicher Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Forderungen aufgrund von Verspätungen oder Wegfallen der vereinbarten Dienstleistung in Folge unvorhersehbarer Einflüsse (z. Bsp. Stromausfall oder Umwelteinflüsse) werden ausdrücklich ausbedungen.

OFFERTE & BESTÄTIGUNG

Mit der Auftragsbestätigung oder der mündlichen Zusage kommt eine verbindliche Vereinbarung zustande. Die endgültige Anzahl Personen/Gäste müssen bis sieben Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Diese gelten als verbindliche Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden als Mehraufwand verrechnet.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung gelten folgende verbindlichen Rücktrittsbestimmungen:

bis 15 Tage vor dem Anlass	CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
ab 14 bis 7 Tage vor dem Anlass	25 % des Bestellvolumens
ab 6 bis 4 Tage vor dem Anlass	50 % des Bestellvolumens
ab 3 Tage vor dem Anlass	100 % des Bestellvolumens

Entstandene Kosten in Folge Zusatzleistungen sind in jedem Fall zu 100 % zu bezahlen.

DEKLARATION

SB garantiert Ihnen hochwertige und einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke. Unsere Lebensmittel stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Sofern nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch aus artgerechter Tierhaltung. Über Allergene Inhaltsstoffe können Ihnen unsere Fachpersonen jederzeit Auskunft geben.

PREISE, MWST & ZAHLUNG

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusiv 8.1 % Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, eine Akontozahlung in der Höhe von 50 % des Bestellwertes in Rechnung zu stellen. Nach dem Anlass erhält der Kunde eine detaillierte Schlussrechnung. Eine reduzierte Gästezahl oder sonstige Änderungen, welche weniger als 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt wurden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

HAFTUNG & GERICHTSSTAND

Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Dienstleistung stören oder verunmöglichen, kann SB nicht haftbar gemacht werden. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden wird ausbedungen. Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich. Bauma 28.12.23/pae