



**IHR PERFEKTER ANLASS
IN DER RICHTIGEN UMGEBUNG**

**DIE ERLEBNISBÜHNE DES
HOTEL CHESA ROSATSCH - HOME OF FOOD**

CHESA  ROSATSCH

FEIERN UND BANKETTE À LA ENGIADINAISA!

Allegra liebe Gäste,

Was für eine Aussicht: Feiern Sie im Hotel Chesa Rosatsch – Home of Food!

Geburtstage, Klassentreffen, Firmenjubiläen, Hochzeiten... die Feste soll man feiern, wie sie fallen. Aber nicht irgendwo. Das Rosatsch-Team weiss, wie aus einem Anlass ein Erlebnis wird. Unser 4-Sterne-Hotel aus vier typischen Engadiner Häusern mit drei der besten Restaurants weit und breit bietet Platz für Events mit bis zu 200 Personen.

Wir haben auf den folgenden Seiten ein Angebot zusammengestellt, welches auf Ihren persönlichen Geschmack ausgerichtet ist und Sie in die Situation des Geniessers versetzt. Individuelle Wünsche und Vorlieben sind uns wichtig – bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen und Bedürfnisse mit.

Vergessen Sie für ein paar schöne Stunden bei uns den Alltag und spüren Sie das Engagement, die Freude und die Leidenschaft unserer Mitarbeitenden, die sich voll und ganz für Ihren besonderen Tag einsetzen.

Damit Ihr Event zu einem einmaligen Fest wird, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Gerne zeigen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch sämtliche Möglichkeiten auf und planen gemeinsam mit Ihnen Ihren perfekten Anlass.

Wir freuen uns auf Sie!

Evelyn Engler & die Squadra Rosatsch

EINLADUNG ZUM GAUMENTANZ

Auch wenn Sie sich bei uns eine Auszeit gönnen, Ihr guter Geschmack tut dies sicherlich nicht. Denn in den drei Restaurants gibt es allerhand zu geniessen: Währschaft, urban, authentisch – die Chesa Rosatsch Gastronomie überzeugt durch vielseitige Küche, vergisst dabei aber nie ihre Engadiner Wurzeln. Die Küchenangebote der Restaurants Heimatli, Uondas und Stüvas sind selbstverständlich kombinierbar, gerne kreieren wir Ihr Wunschmenu ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen.



Restorant UONDAS – Das Urbane: Direkt am Ufer des Inn sorgen Kreationen wie das hausgereifte madürà-Fleisch vom Lavastein-Grill, Flammkuchen aus dem Holzofen, die besten Burger im ganzen Engadin und das Vanille Soft Ice Cream nach unserem Geheimrezept für kulinarische Begeisterungswellen.

Restaurant Stüvas Rosatsch – Das Authentische: In den gemütlichen Arvenholz-Stuben hat jedes Produkt seine eigene Geschichte. Der Grossteil aller Zutaten stammen von Produzenten aus dem Engadin, der Schweiz oder dem nahen Italien.



Das **HEIMATLI – Das Währschafte:** In unserer «Dorfbeiz» stehen beliebte Schweizer Gerichte, eine grosse Auswahl an Bieren und – so wird gemunkelt – die besten Pizokels im ganzen Engadin auf der Karte.

Unsere **InnBAR** - «Speakeasy» – so nannte man die illegalen Bars während der Prohibitionszeit. Unsere InnBAR ist eine Hommage an die Flüsterkneipen der 20er- und 30er-Jahre. Ein bedientes Fumoir, rauchige Musik und 54 Whiskys sind mehr als Grund genug, sich «one for my baby and one for the road» zu gönnen.



RÄUMLICHKEITEN

RESTORANT UONDAS

Das architektonische Projekt „Uondas da l’En“, der MUWI Architektur AG Celerina, hatte zum Ziel die Wellen vom Inn im neuen Restaurant einfließen zu lassen. Veranschaulicht werden die Wellen und das Element Wasser zum Beispiel mit der Deckengestaltung, der Welle mit den vier runden Tischen in der Mitte des Raumes oder durch die auffälligen Lampen mit ihren hunderten von gläsernen Wassertropfen. Die nur durch eine Glasscheibe getrennte Show Küche macht Ihren Anlass zum einmaligen Erlebnis!



Das Uondas ist das ideale Lokal für Ihren Grossanlass bis zu 90 Personen (sitzend) oder 120 Personen (stehend).

SONNENTERRASSE DIREKT AM INN

Unsere Lokalität für Ihren Apéro für bis zu 200 Personen.



HEIMATLI

In der ehemaligen Stüva Bacharia eröffnete am 19. Dezember 2015 das neue HEIMATLI. Ein polyvalent nutzbarer Raum im Engadiner Stüva Stil. Ein Raum für jeden Anlass: für Sitzungen, Vorträge, Versammlungen oder Feierlichkeiten bis zu 45 Personen



RESTAURANT STÜVAS ROSATSCH

Die authentischen Engadiner Stuben hinter 400 jährigen Mauern bieten das perfekte Ambiente für kleine Feierlichkeiten im intimen Rahmen von bis zu 25 Personen.



INNBAR

Klein aber fein – ein Plätzchen für ein gemütlichen Stehapéro, get together oder den «one for my baby and one for the road» für bis zu 30 Personen. Cheminée Feuer und einzigartige Atmosphäre inklusive.



APERITIF - ANGEBOT DER GENÜSSLICHE BEGINN...

Der Aperitif im Freien auf unserer Sonnenterrasse direkt am Inn, nicht nur im Sommer das ideale Plätzchen für einen würdigen Einstieg in unvergessliche Momente. Unser Highlight: der über dem offenen Feuer heiss geräucherte Lachs, welcher von unseren Köchen direkt vor dem Gast portioniert und mit Olivenöl und Fleur de Sel verfeinert wird.

KALT

Rindstatar vom Swissprimbeef mit Crème fraîche	Stk.	CHF 3.50
Kalbstatar vom hausgereiften Engadiner Kalb mit Limone	Stk.	CHF 5.50
Rindscarpaccio vom hausgereiften Engadiner Rind	Stk.	CHF 5.00
Grissini mit Puschlaver Rohschinken	Stk.	CHF 2.00
Melonenschnitt im Rohschinkenmantel	Stk.	CHF 3.00
Bresaolaröllchen mit Ziegenfrischkäse und Ruccola	Stk.	CHF 3.50
Mini Tomaten-Mozzarella di Bufala Salat mit Meersalz im Glas	Stk.	CHF 3.50
Gerstensalat mit Bündnerfleisch	Stk.	CHF 3.50
Gazpacho oder Melonenkaltschale	Stk.	CHF 2.50
Käse-Spiessli mit Trauben	Stk.	CHF 2.50
Crostino mit Thunfisch	Stk.	CHF 3.00
Crostino mit Tomate	Stk.	CHF 2.50
Crostino mit Oliventapenade	Stk.	CHF 2.50
Crostino mit Frischkäse und Kräutern	Stk.	CHF 2.50
Gemüesticks mit dreierlei Dips	Port.	CHF 12.00
Contadino-Salsiz mit Hobel	Stk.	CHF 18.00
Bündnerplatte HATECKE (Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirsch-/Rindssalsiz)	Stk.	CHF 300
Platte mit feinstem Engadiner Käse	Stk.	CHF 200

WARM

Flammechueche Original mit Speck & Zwiebeln (in 18 Stk. geschnitten und gerollt)	Stk.	CHF 18.00
Flammechueche Artischoccas (in 18 Stk. geschnitten und gerollt)	Stk.	CHF 20.00
Mini Buffalo Burger	Stk.	CHF 4.50
Mini Hamburger mit leicht pikantem Aji-Amarillo aus Peru	Stk.	CHF 4.50
Grillgemüse im Löffel	Stk.	CHF 2.50
Mini Capuns	Stk.	CHF 3.50
Bündner Weissweinschaumsüppchen	Shot	CHF 3.50
Bündner Gerstensüppchen	Shot	CHF 3.50

UNSER OUTDOOR HIGHLIGHT

An der Engadinerluft heiss geräuchertes ganzes Lachsfilet ca. 25 Portionen	Filet	CHF 189
Käsefondue mit Engadiner Bergkräuter auf offenem Feuer (200cl)	Topf	CHF 169

SÜSS

Vanille Soft Ice Cream im Mini-Cornet	Stk.	CHF 4.00
Sorbet im Shotglas	Stk.	CHF 3.00
Mini Fruchtsalat im Shotglas	Stk.	CHF 2.50
Gebrannte Caramel Crème	Stk.	CHF 3.50
Mousse au Chocolat	Stk.	CHF 3.00
Erdbeeren mit Schokoladen-Crumble	Stk.	CHF 4.50

Apfel-Zimt Flammehueche aus dem Holzofen (in 14 Stk. geschnitten und gerollt)	Stk.	CHF 15.00
Frische Beeren oder Saisonfrüchte in Schalen 100g	Port.	CHF 12.00

APERITIF - ANGEBOT GETRÄNKE

Bei der Auswahl der Getränke zu Aperitif sind keine Grenzen gesetzt, unser komplettes Angebot an Weinen und Schaumweinen finden Sie auf unserer Weinkarte.

PRICKELNDES ZUM ANSTOSSEN

Malanser Schaumwein «Scampagna» Riesling x Sylvaner, Peter Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft	75 cl	CHF	77.00
Prosecco «Alné» Millesimato extra dry Glera Chardonnay Azienda Agricola La Tordera, Valdobbiadene, Veneto – Italien	75 cl	CHF	64.00
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Chardonnay Pinot Noir Cantina RATTI, Ome (abgefüllt durch Plozza SA), Franciacorta	75 cl MAGNUM	CHF	77.00 CHF 161.00
Bollinger Special Cuvée Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier Maison Bollinger, Ay, Frankreich	75 cl	CHF	113.00

SOFTDRINKS UND FRUCHTSÄFTE

Mineral mit/ohne Kohlensäure	77 cl	CHF	9.60
Softgetränke	33 cl	CHF	4.90
Hausgemachte Limonaden (Beeren, Zitrus, Holunder)	35 cl	CHF	5.00
Orangensaft	100 cl	CHF	10.50

REGIONALES BIERBUFFET

Das Beste aus der Region	pro Flasche	CHF	7.50
--------------------------	-------------	-----	------

MENUVORSCHLÄGE FÜR KULINARISCHE FEUERWERKE

Unser Küchenchef Jan Gassen hat für Sie auf den folgenden Seiten Menuvorschläge zusammengestellt. Grundsätzlich sind diese Menus ab einer Gruppengrösse von 8 Personen erhältlich. Selbstverständlich dürfen Sie die verschiedenen Restaurantkonzepte kombinieren. Wir bitten Sie, allfällige Allergien und Unverträglichkeiten im Vorfeld abzuklären und uns mitzuteilen. Haben Sie nichts Passendes gefunden? Wir beraten Sie gerne und kreieren Ihr perfektes Menu ganz nach Ihren Vorstellungen. Bitte vereinbaren Sie hierfür vorgängig einen Termin.

AUS DER UONDAS KÜCHE

BEST BURGER

Nüsslialat mit Speck, Ei & Croûtons

Uondas Burger (Rindshohrücken & Schwein)
wahlweise mit milder Uondas Sauce oder scharfer Peru Sauce
dazu Pommes allumettes

Mango Panna Cotta

Preis pro Person CHF 54

TAVOLATA FIAMMA

Salatschüsseln in die Mitte des Tisches serviert zum selber schöpfen
Balsamico | Französische Sauce à part

Verschiedene Flammechueche
in die Mitte des Tisches serviert zum teilen

Vanille Soft Ice Cream zum selber garnieren
mit heissen Beeren | Schoggisauce und „Fuatscha Grassa“ Guetsli

Preis pro Person CHF 39

UONDAS AT ITS BEST

Yellow Tail Tuna Tatarino
Limonen-Olivenöl | Kräuter

Rindsentrecôte Café de Paris 200 Gramm | medium grilliert
Blattspinat und Pommes allumettes

Erdbeer Trifle

Preis pro CHF 79

TAVOLATA NÖBEL

Flammechueche Original & Artischoccas
aufgeschnitten in der Mitte des Tisches serviert

Salatschüsseln in die Mitte des Tisches serviert zum selber schöpfen
Balsamico | Französische Sauce à part

Hausgereifte madürà Grillspezialitäten:

Rind | Kalb | Lamm (250g brutto)

medium grilliert dazu warme Parmigiana, sott'olio Gemüse und Pommes allumettes

Maldon Sea Salt, Pepe Valle Maggia und Limonen-Olivenöl

Das Fleisch wird tranchiert und auf Platten in die Mitte des Tisches serviert zum selber schöpfen

Vanille Soft Ice Cream zum selber garnieren
mit heissen Beeren | Schoggisauce und „Fuatscha Grassa“ Guetzli

Preis pro Person CHF 85

UONDAS DELUXE

Tatar und Carpaccio vom Engadiner Kalb
mit Tomaten, Röstzwiebeln und Zitronenmayonaise

Hochalpines Vitellone Filet vom Engadiner Jungrind schonend am Stück gegart
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Warmes Schoggitörtli mit Vanille Soft Ice

Preis pro Person CHF 82

AUS DEM HEIMATLI

MENU I

Salat mit gebratenen Pilzen
Balsamico Dressing



Bouillon mit Flädli, Eierstich, Markbein und Tafelspitz



Brasato mit Kartoffelstock und Saisongemüse



Caramelköppli

Preis pro Person CHF 60

MENU II

Sommersalat mit Früchten



Albula Kartoffeln mit Malögin Käse
Piment d'Espelette und Kastanienschinken



Saltimbocca
mit Risotto und Caponata



Zweierlei Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade

Preis pro Person CHF 75

MENU III

Engadiner Hochzeitssuppe mit Mini Capun



Papardelle mit Berghuhnragout



Kalbshohrücken am Stück gegart
Quarkpizokel, Rahmwirz und Morchelsauce



Gebrannte Crème

Preis pro Person CHF 85

MENU IV

Engadiner Kalbstatar mit getrockneten Tomaten

Brioche und Belperknolle



Getrüffelte Sellerie Crèmesuppe



Rindsentrecôte mit Trüffeljus

Kartoffelgratin und Saisongemüse



Warmes Schokoladenküchlein mit Früchten

Preis pro Person CHF 92

DIE STÜVAS KÜCHE

In den Stüvas Rosatsch kochen wir nach den Grundsätzen von Slow Food. Alle Komponenten der Gerichte werden für Sie frisch zubereitet, wir verzichten komplett auf jegliche Art von Fertigprodukten und Zusatzstoffen. Alle Zutaten werden durch unseren Küchenchef Jan Gassen persönlich selektioniert und stammen von (Kleinst)-Produzenten vorwiegend aus Graubünden, aber auch der übrigen Schweiz oder dem nahen Italien. Wir verwenden nur Produkte von deren sorgfältiger Herstellung, Qualität und Herkunft wir persönlich überzeugt sind.

Für ein Menu der Stüvas Küche konsultieren Sie bitte unsere aktuelle Speisekarte unter <http://rosatsch.ch/restaurant/stuvas/> oder geniessen Sie ein 4-Gang Degustationsmenu nach Jan Gassen zu CHF 98 pro Person.

WEIN - ANGEBOT AUSWAHL

Wer Wein degustiert und geniesst, der trinkt nicht, der entdeckt Geheimnisse!

Wir lieben Wein - und uns interessieren die Geschichten hinter den einzelnen Weinen und Weingütern. Mit grossem Engagement, viel Liebe zum Detail und Leidenschaft, haben wir für Sie ein abwechslungsreiches Angebot an Weinen aus der Schweiz, Europa und neuen Welt zusammengestellt.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl des passenden Tropfens behilflich und beraten Sie.

Unser komplettes Angebot an Weinen und Schaumweinen finden Sie auf unserer Weinkarte.

SERVICEPAUSCHALE (ZAPFENGELD)

Auf Wunsch dürfen Sie Ihren Lieblingswein selber mitbringen. Für selbst mitgebrachte Getränke wird pro 75 cl Flasche folgende Servicepauschale verrechnet:

Wein:	CHF 38.00 pro Flasche
Champagner:	CHF 48.00 pro Flasche

BUN APPETIT KULINARISCHE ERLEBNISSE

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Geniessen Sie das Hotel-Frühstücksbuffet täglich von 07.30 – 10.30 Uhr im Restorant Uondas.

Hotel-Frühstücksbuffet:	CHF 30 pro Person
Frühstücksbuffet in unseren Banketträumlichkeiten	CHF 55 pro Person

ROSATSCH DINE AROUND

Die ganze Vielfalt der Rosatsch Cuisine an einem Abend erleben, ein Dine Around der besonderen Art in 5 Gängen, Blick hinter die Kulissen inklusive!

Buchbar für 4- 10 Personen	
Preis pro Person inkl. Apéro:	CHF 140 pro Person
Preis inkl. Weinbegleitung:	CHF 185 pro Person

Für eine optimale Vorbereitung benötigen wir Ihre Reservation mindestens 72 Stunden im Voraus.

IHR PERFEKTER ANLASS ORGANISATION VON A - Z

ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bitte klären Sie Allergien, Unverträglichkeiten und besondere kulinarische Gästewünsche im Vorfeld ab und vermerken diese auf dem Tischplan.

BLUMENDEKORATION

Unsere Blumenfee des Vertrauens: Blumengalerie Claudia Lischer, Via Rosatsch 9, 7500 St. Moritz 081 / 832 24 94 www.blumengalerie.ch

CATERING

Möchten Sie die Rosatsch Cuisine auch ausserhalb des Hotel Chesa Rosatsch geniessen? Für Caterings verrechnen wir je nach Aufwand und Distanz eine Cateringpauschale sowie die Personalkosten der anwesenden Mitarbeitenden.

CELERINER BERGWASSER FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Möchten Sie das Mineralwasser durch Celeriner Bergwasser ersetzen, wird ein symbolischer Beitrag von CHF 4.00 pro Gast erhoben. Der gesamte Betrag wird vollumfänglich an das Hilfswerk viva con agua gespendet. Weitere Informationen unter www.vivaconagua.ch

EXKLUSIVE RÄUMLICHKEITEN

Für die Durchführung einer geschlossenen Gesellschaft in unseren Restaurationen gelten folgende Modalitäten:

Uondas: ab einem F&B Umsatz von CHF 4'000 wird die Raummiete von CHF 1'500 erlassen
Stüvas: ab einem F&B Umsatz von CHF 3'000 wird die Raummiete von CHF 1'000 erlassen
Heimatli ab einem F&B Umsatz von CHF 2'000 wird die Raummiete von CHF 800 erlassen

FEUERWERK

Für Feuerwerke muss vorgängig eine Bewilligung bei der Gemeinde Celerina eingeholt werden. Feuerwerke dürfen nur nach vorgängiger Absprache mit dem Hotel Chesa Rosatsch stattfinden.

HIMMELLATERNEN / WASSERLATERNE / BALLONE

Das Steigenlassen von Himmellaternen ist aus feuerpolizeilichen Gründen nicht gestattet. Der Umwelt zu liebe dürfen ebenso keine Wasserlaternen in den Inn gelassen werden. Ballone dürfen fliegen gelassen werden.

HOCHZEITSTORTE

Unser Konditor des Vertrauens: Konditorei Kochendörfer im Hotel Albris, Via Maistra 228, 7504 Pontresina, 081 838 80 40 www.albris.ch

Wird auf ein vorgängiges Dessert verzichtet, verrechnen wir ein Schnittgeld (Servicepauschale) von CHF 5.00 pro Person.

KERZEN

Kerzen auf den Tischen werden Ihnen kostenlos vom Hause zur Verfügung gestellt.

KIRCHE

Für den schönsten Tag im Leben bietet das Engadin verschiedene Kirchen in einmaliger Kulisse. Die sagenumworbene Kirche San Gian liegt nur wenige Gehminuten vom Rosatsch entfernt. <https://www.engadin.stmoritz.ch/winter/de/sightseeing/#/type.kirchen/>

MENUKARTEN

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihren Anlass Ihre persönlichen Menukarten und personalisieren diese mit Ihrem individuellen Sujet (Foto, Logo etc.) und Text. Die Menukarten sind in Deutscher, Italienischer, Englischer oder Französischer Sprache erstellbar. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, uns die Angaben bis 7 Tage vor Anlass zu übermitteln.

MUSIK

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist die Musik ab 01.00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Ausnahmen/Verlängerungen je nach Anzahl der gebuchten Zimmer nicht ausgeschlossen.

NACHTZUSCHLAG

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeitenden von pauschal CHF 350 pro angebrochene Stunde.

TECHNIK / BELEUCHTUNG

Unsere Restaurationen sind mit einer Musikanlage ausgestattet, welche Sie kostenlos benützen dürfen. Weitere Technik wie z.B. Boxen, Mischpult, Beleuchtung muss extern angemietet werden oder selber mitgebracht werden.

TERMINIERUNG

Damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können, bitten wir Sie folgende Termine einzuhalten:

- Bis 20 Tage vor Anlass: Menu- und Weinauswahl inkl. Spezialwünsche
- Bis 7 Tage vor Anlass: Detailliertes zeitliches Programm inkl. Pausenzeiten, Tischordnung, Menu Layout
- Bis 3 Tage vor Anlass: Definitive Personenanzahl

TERMINVEREINBARUNG FÜR DETAILABSPRACHEN

Bitte vereinbaren Sie für Absprachen vorgängig einen Termin unter 081 837 01 01

TISCHKARTEN

Damit Sie sich vollumfänglich Ihren Gästen widmen können, übernehmen wir das Verteilen der mitgebrachten Tischkarten (Tischplan erforderlich).

TISCHNAMEN

Es muss nicht immer Tisch Nummer 1 – 5 sein, geben Sie Ihren Tischen eine spezielle Bezeichnung! Zum Beispiel Orte, welche Sie mit Ihrem Anlass verbinden. Das Kennzeichnen der Tische mit Namen wird auf Wunsch von uns übernommen.

TISCHORDNUNG

Für grössere Gesellschaften empfiehlt es sich eine Tischordnung zu erstellen. Unsere runden Tische bieten Platz für maximal 10 Personen, weniger als 4 Gäste an einen Tisch ist aus unserer Erfahrung nicht empfehlenswert. Blocktische empfehlen wir bis zu maximal 24 Personen. Unsere F&B Abteilung erstellt Ihnen, ausgehend von Ihrem Tischplan, auf Wunsch eine alphabetische Übersicht in Grossformat zur besseren Orientierung für Ihre Gäste.

TRAULOKALE

Neben den «normalen» Standesämtern im Engadin gibt es auch die Möglichkeit z.B. im Segantini Museum zu heiraten, diese Termine sind meist sehr beliebt! Einen Überblick der aussergewöhnlichen Trauungsorte im Engadin finden Sie unter <http://www.gemeinde-stmoritz.ch/dienstleistungen/zivilstandsamt/>

PROBEESSEN

Möchten Sie Ihr gewähltes Menu im Vorfeld degustieren? Ab einem Menupreis von CHF 80 und 20 geladenen Gästen ist das Probeessen für Sie (2 Personen) kostenlos.

Die Degustation der Weine werden zum „über Gasse“ Preis verrechnet ($\frac{2}{3}$ des Kartenpreises).

Eine Terminvereinbarung im Vorfeld ist unumgänglich.

RAUMZUWEISUNG

Das Hotel Chesa Rosatsch behält sich vor, Zimmer und Räume für Sitzungen und Anlässe kurzfristig zu ändern, insofern dies Ihren Bedürfnissen und Interessen entspricht und vertretbar ist; besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmer sich bis zum Anlass geändert hat.

VORAUSZAHLUNGEN

Das Hotel Chesa Rosatsch behält sich das Recht einer Anzahlung von 50 Prozent der vereinbarten Leistungen oder einer anderen individuell vereinbarten Vorauszahlung vor. Bei Reservationen mit Rechnungsadresse ausserhalb der Schweiz oder Reservationen aus dem Ausland wird eine Anzahlung von 100 Prozent der reservierten Dienstleistung verlangt.

WEITERE BESTIMMUNGEN

Anzahl der Gäste: Der Stand der gemeldeten Personenanzahl drei Tage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Die Kulanz liegt bei 5%.

Stornierung: folgende Kosten werden in Rechnung gestellt:

bis 4 Wochen vor dem Anlass:	keine Verrechnung
bis 3 Wochen vor dem Anlass:	50 Prozent der vereinbarten Leistungen
1 bis 2 Wochen vor dem Anlass:	80 Prozent der vereinbarten Leistungen
2 Tage vor der Anlass:	100 Prozent der vereinbarten Leistungen

Weitere Bestimmungen entnehmen Sie unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ZAPFENGELD

Auf Wunsch dürfen Sie Ihren Lieblingswein selber mitbringen. Hierfür wird eine Servicepauschale verrechnet:

Wein:	CHF 38 pro Flasche (75 cl)
Champagner:	CHF 48 pro Flasche (75 cl)

ZIMMER

Um Ihren Anlass so richtig geniessen zu können, reservieren wir Ihnen auch gerne Zimmer. Preise je nach Anlass und Saison.

Gruppenrichtpreise (Run of the house) ab 10 reservierten Zimmern:

Sommer High Season:	ab CHF 250 im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
Sommer Mid Season:	ab CHF 220 im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
Sommer Low Season:	ab CHF 190 im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
Winter High Season:	ab CHF 360 im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
Winter Mid Season:	ab CHF 300 im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
Winter Low Season:	ab CHF 220 im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet