

KLEIN RIGI

EST 1886

MENÜVORSCHLÄGE

(ab 10 Personen)

SALATE & VORSPEISEN

Gemischter Salat	11.00
Bunter Blattsalat	8.50
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons	10.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)	13.50
Klassisches Rindstatar mit Toast und Butter	21.00
Klassisches Carpaccio vom Rind	19.50
Vitello Tonnato	18.50
Vitello „Klein Rigi“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Olivenöl und Balsamico	18.50

SUPPEN

Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Kräuterflädli, Gemüse und Schnittlauch	8.50
Rieslingsuppe	8.50
Saisonale Suppe (Spargel, Kürbis)	8.50
Kräutercrèmesuppe	8.50
Currycrèmesuppe	8.50
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	8.50
Brokkolicrèmesuppe mit Mandelsplittern	8.50

KLEIN RIGI

EST 1886

MENÜVORSCHLÄGE

(ab 10 Personen)

HAUPTSPEISEN

Schweinsfilet im Ganzen gebraten	34.50
Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter	28.00
Schweinskarreebraten an Balsamicojus	28.00
Sauerbraten	37.00
Rinderbraten	37.00
Zartes Kalbssteak	49.00
Kalbshohrücken	49.00
Grilliertes Kalbskotelett am Knochen	63.00
Kalbskarreebraten	49.00
Kalbsfilet	53.00
Rosa gebratenes Roastbeef	49.50
Chateaubriand	49.50
Rindsfiletstreifen mit Paprika- oder Pfeffersauce (bis max. 20 Personen)	39.50
Fleisch Nachservice	8.00

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Ihnen **hausgemachtes Kartoffelgratin** und

Gemüse der Saison sowie eine **Sauce Ihrer Wahl**:

Sauce Béarnaise, Pfeffersauce, Jus, Champignonrahmsauce

Gerne können Sie noch eine **zusätzliche Beilage** zu CHF 5.00 pro Schale auswählen:

Pommes Frites, Teigwaren, Kroketten, Reis, Spätzle

KLEIN RIGI

EST 1886

MENÜVORSCHLÄGE

(ab 10 Personen)

DESSERTS

Caramelköppli mit Rahm und Früchten	8.50
Crème brûlée	10.50
Tobleronemousse	9.50
Hausgemachtes Orangen- oder Kaffeetiramisù	10.50
Fruchtsalat mit Glace	9.00
Vanilleglace mit heissen Beeren	9.00
Kleiner Eiskaffee „Rigi“	10.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Glace	11.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace	10.50
Dessertbuffet	15.50

KLEIN RIGI

EST 1886

MENÜVORSCHLÄGE

(ab 10 Personen)

«Rigi-Menü»

Bunte Salatvariation mit frischen Kräutern

* * *

Rieslingsuppe

* * *

Forellenfilet auf Blattspinat

* * *

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise

mit hausgemachtem Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

* * *

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit marinierter Ananas

4-Gang ohne Forelle CHF 80.00

5-Gang CHF 98.00

KLEIN RIGI

EST 1886

AGB'S FÜR VERANSTALTUNGEN

Menüauswahl

Unsere Menüs gelten für Gruppen ab 10 Personen. Die Auswahl sollte, abgesehen von vegetarischen Gerichten, einheitlich sein. Bei einer Auswahl von zwei verschiedenen Fleischmenüs berechnen wir zusätzlich CHF 5.00 pro Person. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen haben (Allergiker, Vegetarier, Unverträglichkeiten).

Teilnehmerzahl

Bitte teilen Sie uns die ungefähre Teilnehmerzahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit. Die genaue Teilnehmerzahl erwarten wir bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass, sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Verpflegung von Künstlern, Fotografen usw.

Bitte informieren Sie uns im Voraus, ob die Verpflegung mit auf die Gesamtrechnung gesetzt werden darf.

Zeitplan

Planen Sie Tischreden oder sonstige Pausen zwischen den Gängen? Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche, wenn Sie uns den Zeitplan vorher mitteilen.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Für Ihren eigenen Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 0.75l-Flasche. Bitte haben Sie Verständnis, dass Sie keine Weine mitbringen können, welche wir auf unserer Weinkarte anbieten. Für eine mitgebrachte Hochzeitstorte berechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 4.00 pro Person.

Annullierung

Wird ein bestätigter Anlass annulliert, verrechnen wir wie folgt:

13 - 7 Tage vor dem Anlass: 50% des gebuchten Arrangements

6 - 0 Tage vor dem Anlass: 80% des gebuchten Arrangements

Nachtruhe

Gerne verlängern wir unsere Öffnungszeiten für Sie auf Anfrage bis maximal 03.00 Uhr. Ab 01.00 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde CHF 200.00. Musik darf bis maximal 02.30 Uhr gespielt werden.

Raubereitstellungskosten

Für die Bereitstellung unseres Trauzimmers verrechnen wir CHF 250.00. Bei einer Konsumation von über CHF 500.00 entfallen die Bereitstellungskosten.

KLEIN RIGI

EST 1886

AGB'S FÜR VERANSTALTUNGEN

Schäden/Haftung

Wir lehnen jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Das Streuen von Rosenblättern, Reis und Konfetti ist nicht erlaubt. Ebenso ist es nicht gestattet, die Räumlichkeiten ohne Erlaubnis in irgendeiner Weise zu verändern. Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung ist der Veranstalter haftbar. Zusätzlichen Reinigungsaufwand berechnen wir mit CHF 75.00 pro Stunde.

Mindestumsatz

Bei exklusiver Nutzung des Restaurants wird ein Mindestumsatz von CHF 10'000.00 verrechnet.

Feuerwerkskörper, Himmelslaternen, Lasershow

Aus Sicherheitsgründen sind Wunderkerzen im Restaurant nicht erlaubt. Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, das Steigenlassen von Himmelslaternen sowie das Zeigen von Lasershows können wir nur nach Vorlage einer Bewilligung der Gemeinde genehmigen. Gemäss Gemeindebeschluss darf ein Feuerwerk nur bis 22.00 Uhr gezündet werden und maximal 3 Minuten dauern. Es dürfen lediglich Feuerwerke der Kategorien I bis III gezündet werden .

Die niedergehenden Rückstände (Papier, Metallteile, usw.) sind nach dem Anlass zu entfernen. Ansonsten müssen wir die Kosten für die Reinigung in Rechnung stellen.

Bezahlung

Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto und ist innert 10 Tagen zahlbar. Wir akzeptieren alle gängigen Kredit- und Debitkarten, ausser Postcard.

Bitte teilen Sie uns im Voraus mit, an welche Adresse wir die Rechnung senden dürfen und ob Zimmer und Extras wie Spirituosen oder Zigarren der Gesamtrechnung belastet werden.

Parkplätze

Unseren Gästen stehen gratis Parkplätze auf dem unteren Parkplatz zur Verfügung. Von hier aus ist das Restaurant über die Treppe oder mit der Klein-Rigi-Standseilbahn zu erreichen.

Datum des Anlasses: _____ Veranstalter _____

AGB's akzeptiert: _____

Datum / Unterschrift Veranstalter