

Ihr Anlass im



*...so einzigartig wie **Sie** es sind!*

Genuss pur



*Herzlich willkommen im **Guten***

Inhalt

<i>Apéro</i>	2
<i>Festliche Menuvorschläge</i>	3
<i>Das Menu selber zusammenstellen</i>	5
<i>Dessertbuffets</i>	7
<i>Der Parkhotel-Klassiker</i>	8
<i>Unsere Buffets</i>	8
<i>Getränke</i>	10
<i>Diverse Informationen</i>	12

Die vorliegende Auswahl an köstlichen Gerichten berücksichtigt die verschiedensten Ansprüche. Blättern Sie in unserem abwechslungsreichen Angebot und stellen Sie sich Ihr Essen selbst zusammen - ganz nach Ihrem Geschmack. Was dürfen wir Ihnen Gutes tun? Schliesslich ist es **Ihr** Fest, und zu dessen Gelingen wollen wir von Herzen beitragen! Auf fröhliche Gemeinschaft mit **guter** Atmosphäre.

Über Ihre **Saal- oder Tischreservation** freuen wir uns sehr und sichern Ihnen bereits jetzt unvergesslich schöne Stunden im Parkhotel Gunten zu. Für Ihre Menubesprechung, die ca. 3 Wochen vor dem Fest stattfinden sollte, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit Herr Beat Bühler, Gastgeber oder Zippora Kölla, Gastgeber Assistentin zu vereinbaren.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Per Telefon: +41 (0)33 252 88 52
Per Email: info@parkhotel-gunten.swiss

Auf dem Postweg: Parkhotel Gunten
Seestrasse 90
CH-3654 Gunten

Weitere Informationen www.parkhotel-gunten.swiss

SEIT
1910

Apéro

Blätterteigschnecken gefüllt, assortiert	drei Stück	CHF	4.50
Käseküchlein	zwei Stück	CHF	4.00
Schinkengipfeli klein	zwei Stück	CHF	5.20
Mini-Sandwiches: verschieden belegt	drei Stück	CHF	9.00
Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen	pro Person (60 Gramm)	CHF	4.00
Bruschette mit Tomaten-Mozzarella	zwei Stück	CHF	5.00
Antipasti Spiessli	drei Stück	CHF	7.50
Butterstangen gesalzen + mit Käse	fünf Stück	CHF	3.40
Oliven gemischt	200 gr.	CHF	10.00
Apéro Teller: Rohschinken, Sironde, Oliven und Trockentomaten	pro Person	CHF	8.00

Amphore-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 31.00

Trockenfleischplatte (20 Gramm), geräucherter Lachs (20 Gramm), Schinkengipfeli (zwei Stück), und Käseküchlein (zwei Stück), Tartelettes mit Frischkäse-, Gemüse- und Rauchfischfüllung (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (drei Stück), Brotkorb und Fruchtspiessli

Niesen-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 24.00

Trockenfleisch- und Rauchfleischplatte (60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (50 Gramm) und Berner Anke-Züpfle

Parkhotel-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 36.00

Verschieden belegte Canapés (drei Stück), Kräutercrêpe mit hausmariniertem Lachs und Trockenfleisch zwei Stück), lauwarmer Riesenkrevettenspiess (zwei Stück), Tartelettes mit würzigem Rindstartar (ein Stück) Trockenfleisch und Brot

Apérogetränke

Früchtebowle nach Saison (Alkoholfrei)	pro Liter	CHF	17.00
Orangensaft	pro Liter	CHF	13.50
Snacks (Nüssli, Chips)	beim Apéro-Getränk	inklusive	
Weine	siehe Seite 10 / 11		

Festliche Menuvorschläge

Kastanien-Menu

Rucolasalat (Sommer)/ Nüsslersalat (Winter)
an Nussvinaigrette mit Frischkäsekrapfen

Zanderfilet gebraten an Weinschaumsauce
mit Orangenreis-Timbale

Schweinsfilet an bunter Pfeffersauce
Tagliatelle und saisonales Gemüsebouquet

Grand Marnierparfait an Waldbeerencoulis

CHF 73.00



Palmen-Menu

Hausmarinierte Berner Lachsforelle an Pommerysenf-Honigsauce
serviert mit kleinem Salatbouquet im Knusperkorbchen

Aufgeschlagenes Schaumsüppchen von
Belper Knolle mit Trüffel parfümiert

Dreierlei Filets nach Parkhotel-Art
Pommes Dauphin
Saisonale Gemüsevariation

Whisky-Vanilleeis mit zartbitterer Schokoladenmousse
an zweierlei Kaffeesaucen

CHF 96.00



Chamerops-Menu

Gemischte Blattsalate mit Ei und gerösteten Kernen

Kressecremesuppe mit Blätterteigstange

Glasierter Kalbsbraten mit Madeirajus
Kartoffel-Mousseline mit Mascarpone
Saisonales Gemüsebouquet

Sauerrahm Panna Cotta
mit Brownie an Früchtecoulis

CHF 70.00

Feigenbaum-Menu

Kürbiscremesuppe mit Feigen-Balsamico (saisonal)

Poulardenbrust vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter
Rotweinsotto und saisonales Gemüse

Panna Cotta mit geschnittenen Früchten

CHF 52.00

Lavendel-Menu

Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella
an Basilikum-Pesto

Proseccocremesuppe mit Auberginenchips

Rosa gebratenes Roastbeef an Kräuter-Buttersauce
Kartoffelrahmgratin und Gemüsebouquet

Sauerrahmeis in der Schokoladenkugel
mit saisonalem Früchtecarpaccio

CHF 76.00



Olivenbaum-Menu

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

Gebratenes Schweinskarree an Rahmsauce
serviert mit Kräutertagiatelle und Gemüse

Fruchtsalat mit Vanilleeis und Aprikosensorbet
Rahmrosette

CHF 53.00

Thunersee-Fischmenu

Variation von der Berner Lachsforelle (hausgeräuchert
und Tartar), serviert mit kleinem Salatbouquet

Dôle Blanche Cremesuppe mit Hechtklösschen und Rosmarin-Honig-Schaum

Gebratene Thunersee Felchenfilets an Weissweinsauce
Risotto vom schwarzen Venere Reis
Saisonale Gemüse garnitur

Zitronensorbet mit Prosecco und Früchten

CHF 81.00



Rotbuche-Menu

Gemischter Haussalat mit Croûtons und Sprossen

Berner Lachsforellenfilet auf Ratatouillegemüse
an Tomaten-Coulis und Kräuterkartoffeln

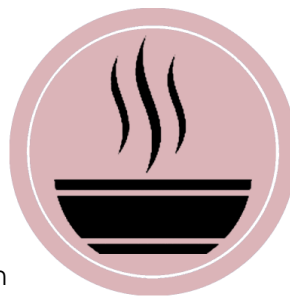
Katalanische Creme mit Rosmarin und Limettensorbet

CHF 53.00

Das Menu selber zusammenstellen

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Kräuterbrotwürfeln	CHF	10.50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	CHF	11.50
Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Pesto	CHF	14.00
Melonenfächer mit Weissem Portwein und Rohschinken (saisonal)	CHF	15.00
Rauchlachsrose mit Apfel-Meerrettich-Salat	CHF	15.50
Rindstartar mit Toast und Salatbeet	CHF	17.00



Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsewürfel	CHF	9.50
Gewürztraminercremesuppe mit Forellenklösschen	CHF	12.50
Proseccocremesuppe mit Zitronen-Thymian	CHF	12.00
Steinpilzcremesuppe unter der Blätterteighaube	CHF	13.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Pesto-Rahm	CHF	11.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce	CHF	13.50
Zanderfilet pochiert an Weinschaumsauce mit Orangenreis	CHF	15.00
Mezzelune mit Ricotta und Basilikum gefüllt dazu konfierte Kirschtomaten und Pinienkerne	CHF	15.50

Fleischgerichte

Kalbsschulterbraten glasiert an Marsalajus	CHF	38.00
Kalbskarree an Kräuterrahmsauce	CHF	48.00
Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce mit oder ohne Champignons	CHF	39.00
Rindshohrückenfilet mit dunklem Balsamicojus	CHF	41.50
Rindswürfel Stroganow	CHF	39.50
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus	CHF	36.50
Poulardenbrust an Feigen-Balsamicojus	CHF	33.00
Dreierlei Filets nach Parkhotel-Art	CHF	55.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl und ein saisonales Gemüsebouquet.
Beilagen: Kartoffelgratin, Pilawreis, Tagliatelle, Kartoffelpüree, Berner Rösti, Kroketten oder Pommes frites



Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet an Kräuterkruste Weissweinsorotto und saisonales Gemüsebouquet	CHF	42.00
Fischerteller «Johannes» in Butter gebratene Thunersee Felchenfilets an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat (Felchen nach Verfügbarkeit. Alternative: Berner Forellenfilets)	CHF	39.00

Vegetarische Gerichte

Saisonaler Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	CHF	27.00
Gerzensee Brie paniert im Kräutermantel auf buntem Weissweinsorotto und saisonales Chutney	CHF	28.00
Gemüse-Piccata an Tomaten-Coulis mit Tagliatelle	CHF	27.00
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout an Kräutersauce, Bunter Pilawreis und Gemüse	CHF	28.00

Kinderteller

(für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

Jungle Chicken	Paniertes Geflügelschnitzel Pommes frites und Gemüse	CHF	9.80
Captain Nemo	Panierte Fischstäbli mit Pommes frites und Gemüse	CHF	9.80
Noodle Joe	Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	CHF	9.80
Snacky	Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF	5.70
Zum Dessert	Coupe Chupa-Chups	CHF	5.80
	Coupe Smarties	CHF	4.00

Desserts

Karamelköppli mit Früchten und Rahm	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Brätzeli	CHF	11.00
Coupé Maison: Fruchtsalat mit Vanilleeis und Aprikosensorbet	CHF	11.50
Emmentaler Meringue mit Vanille- und Erdbeereis, Rahm	CHF	11.50
Saisonale Früchtequarktorte an Waldbeerenragout	CHF	13.50
Zweifarbigen Schokoladenmoussetörtchen	CHF	14.00
Tirami-sù mit Fruchtsaucenspiegel	CHF	13.00
Hausgemachtes Melonensorbet mit Minze und marinierten Melonenperlen (saisonal)	CHF	13.00
Vacherin-Eistorte „Parkhotel“ an Früchte-Coulis	CHF	14.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Cognac und Vanilleeis	CHF	14.50
Dessertvariation	CHF	15.00
Hochzeitstorte (Aroma nach Wahl, wir beraten Sie gerne)	CHF	15.00

Dessertbuffets

je nach Saison (ab 20 Personen)



Das Bürgerliche

Fruchtsalat, Karamelköppli, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Fruchtcreme nach Saison, Brownies und Früchtequark, diverse Eissorten und Sorbets, Meringuen mit Schlagrahm

CHF 21.00

Das Mediterrane

Tiramisu, Panna Cotta, Zabaione, Fruchtsalat und Schokoladenmousse, überbackene Vanillecreme, eine Auswahl an Glacen und Sorbets, Cantuccini, Mandelgugelhupf mit Amaretto, Auswahl von Käse (5 versch.) mit Früchtebrot

CHF 24.50

Das Reichhaltige

Saisonale Creme, dreifarbiges Schokoladenmousse, Prosecco- und Fruchtcreme, hausgemachte Karamelköppli, Platte mit geschnittenen exotischen Früchten, saisonale Torten und Friandises, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Minimeringuen und Schlagrahm
Reichhaltige Käseauswahl (8 versch.) mit hausgemachtem Früchtebrot

CHF 28.50

Der Parkhotel-Klassiker

(bis 60 Personen)

BaBouChi

CHF 53.00

(Fondue Bacchus – Fondue Bourguignonne – Fondue Chinoise)

Ein Festmahl für alle Sinne – lukullisch, üppig und wunderbar abwechslungsreich! Wir servieren Ihnen drei verschiedene Fleisch- und Fischfondues mit reichhaltigen Beilagen und köstlichen, hausgemachten Saucen.

Fleisch Rind, Kalb, Poulet, Schwein, australisches Lamm

Fisch Holländischer Clairesse Wels, norwegische Lachswürfel, vietnamesische Riesenkrevetten

Beilagen Salatteller (als Vorspeise)
Reis, Pommes frites
verschiedene Garnituren, Saucen und Chutneys

Unsere Buffets

(ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet

CHF 85.00

Salate und kalte Vorspeisen

Blatt-, Gemüse- und zusammengestellte Salate, marinierte Tomaten- und Mozzarellascheiben, verschiedene Salatsaucen und reichhaltige Streuereien, marinierte Melonen, Gemüse Antipasti, Vitello tonnato, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Fisch- und Fleischgerichte

Marinierter Rinderschmorbraten, Saltimbocca vom Schweinesteak, gebratene Hähnchenschenkel mit Oliven, Piccata von Zander auf Tomatenragout, reichhaltige Auswahl an Saisongemüse

Teigwaren und Risotto

Ravioli an rassisger Tomatensauce mit Kräutern, Makkaronen mit Gorgonzolasauce, Spaghetti Karbonara, Risotto mit saisonalen Pilzen und Bratkartoffeln

Variante: Lassen Sie sich den Hauptgang als Tellerservice servieren.

Käse und süsse Träumereien

Tiramisu, Panna Cotta, gratinierte Früchte, gebrannte Crème, Schokoladenmousse, diverse Glacen und Sorbets, Amaretti, Auswahl von südländischem Käse mit Früchtebrot

Parkhotel-Buffer

CHF 98.00

Kalte Vorspeisen

Schinkenmousse an Pommerysenf-Honigsauce, Carpaccio vom gesottenen Rindfleisch an Kräutervinaigrette, warmer Käsekuchen mit Lenker Berg Bleu und Gewürzspeck, Oberländer Hobelkäse und Sigriswiler Mostbröckli, mit Prosecco marinierte Thunersee Felchenfilets auf grillierter Zucchetti, geräucherte Berner Forellen mit Apfel-Meerrettich-Salat, am Stück pochierte Lachsforelle an Kräuter-Sauerrahmsauce
Auswahl an Salaten mit verschiedenen Saucen und Streuereien

Hauptspeisenbuffet

Saftiger Schweinekotelettenbraten mit Apfelmus, Rindfleisch Stroganow an würziger Paprikasauce, Kalbshaxe mit Rosmarin und Knoblauch
sautierte Berner Saiblingsfilets an Zitronenbutter, Rösti, Kartoffelgratin, Pilawreis und Nudeln
saisonale Gemüseauswahl

Zur süßen Krönung servieren wir

Hausgemachte Karamelköppli, Griessflammerie, Schokoladenmousse, Fruchtcreme nach Saison, gebrannte Creme, Fruchtsalat und Früchtewähe, Cakes und Fruchtquarktorte, diverse Eissorten und Sorbets, Meringues mit Schlagrahm, Bergkäse mit hausgemachtem Früchtebrot

Gourmet-Buffer

CHF 122.00

Vorspeisenbuffet – kalte Köstlichkeiten zum Auftakt

Grosse Auswahl an verschiedenem Trockenfleisch und Rauchfleisch mit Essiggemüse, hausgemachte Terrinen nach Saison zubereitet mit reichhaltiger Garnitur und verschiedenen Saucen, geräucherte Süss- und Salzwasserfische an Apfel-Meerrettichsalat, gebratene Riesencrevetten und Cocktail von Nordmeergarnelen, reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Streuereien, eine Auswahl an Antipasti Gemüse

Hauptspeisenbuffet – wohin das Auge reicht

Am Stück im Heu gebratenes Rindsentrecôte an Lavendel-Orangenbittersauce, glasierter Kalbshohrücken auf saisonalem Waldpilzragout, rosa gebratener Lammrücken an Kräuterjus, ganz gebratene Poularde mit Honig-Senfmarinade, Seezungen-Lachsroulade mit Spinat an Safransauce, Kartoffelrahmgratin, Tagliatelle und Risotto, grosse saisonale Gemüseauswahl

Das süsse Tüpfchen auf dem ""

Saisonale Creme, dreifarbiges Schokoladenmousse, Prosecco- und Fruchtcreme, hausgemachte Karamelköppli, Platte mit geschnittenen exotischen Früchten, saisonale Torten und Friandises, eine Auswahl an Eissorten und Sorbets, Mini-Meringuen mit Rahm, Auswahl an Rohmilchkäse von nah und fern mit Früchtebrot

Getränke



Flaschenweine

Weissweine

75 cl

Schweiz

Clos des Abesses Grand Cru, Chasselas, VD	2017	CHF	48.00
Petite Arvine AOC, VS	2017	CHF	51.00
Johannisberg AOC, VS	2017	CHF	45.00
Merlot bianco Capriasca, TI	2017	CHF	49.00
Hallauer Sauvignon Blanc, SH	2016/17	CHF	53.00
Chardonnay Cru de l'hopital, FR	2016/17	CHF	56.00
Aligoté de Peissy, GE	2016	CHF	45.00

Frankreich

Pouilly Fumé, La Rambarde, Loire	2016/17	CHF	53.00
Sablet blanc AC, Rhône	2016/17	CHF	47.00

Italien

Soave Classico, Veneto	2016/17	CHF	47.00
Roero Arneis Elisa, Piemont	2017	CHF	45.00
Sauvignon blanc Collio DOC, Friaul	2017	CHF	48.00

Österreich

Grüner Veltliner, Kamptal	2016	CHF	47.00
---------------------------	------	-----	-------

Roséweine

75 cl

Schweiz

Hallauer „Federweisser“, SH	2017	CHF	46.00
-----------------------------	------	-----	-------

Italien

Nebbiolo il Mimo, Piemont	2017	CHF	44.00
---------------------------	------	-----	-------

Rotweine

75 cl

Schweiz

Perle du Rhodan Pinot Noir, VS	2016/17	CHF	47.00
Humagne Rouge, VS	2016/17	CHF	51.00
Cornalin, VS	2016	CHF	53.00
Gamay de Peissy Barrique, GE	2014/15	CHF	47.00
Pinot Noir Fläsch, GR	2017	CHF	51.00
Hallauer „Wunderstaa“ Barrique, SH	2015/16	CHF	49.00
Merlot Riserva, TI	2015/16	CHF	54.00

Italien

Barbera d'Alba, Piemont	2015/16	CHF	44.00
Barbaresco Rombone, Piemont	2015	CHF	64.00
Il Valpo Valpolicella Classico, Veneto	2016	CHF	45.00
Il Bugiardo Ripasso, Veneto	2014/15	CHF	56.00
Primitivo Puglia IGP, Apulien	2016/17	CHF	41.00
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana	2013	CHF	49.00
Bolgheri Rosso DOC, Toscana	2016	CHF	54.00
Noras Cannonau IGP, Sardinien	2015	CHF	45.00
Nero d'Avola Syrah IGP, Sizilien	2016	CHF	43.00
Nero d'Avola Syrah IGP MAGNUM (150cl)	2016	CHF	86.00

Rotweine

75cl

Frankreich

Mercurey, Clos la Perrière, Burgund	2015	CHF	59.00
Château d'Aiguilhe, Bordeaux	2014	CHF	56.00
Domaine des Tours, Rhône	2013	CHF	48.00
Châteauneuf du Pape Saint Cosme, Rhône	2013	CHF	78.00

Österreich

Zweigelt Heinrich, Burgenland	2015/16	CHF	48.00
-------------------------------	---------	-----	-------

Spanien

Rioja Crianza Marqués de Cáceres, Rioja	2014/15	CHF	45.00
Dominio de Fontana, Uclés	2015	CHF	48.00
Ribera del Duero Crianza	2012/13	CHF	56.00
Laurona do Montsant, Priorat	2010	CHF	56.00

Portugal

Esporão Reserva DOC, Alentejo	2015	CHF	50.00
Esporão Reserva DOC MAGNUM (150cl)	2015	CHF	108.00

Schaumweine

Prosecco Casa Bianca		CHF	44.00
----------------------	--	-----	-------

Champagner

Brut Impérial Moët & Chandon		CHF	80.00
------------------------------	--	-----	-------

Dessertwein

Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemont		CHF	49.00
Château Doisy-Védrières 2ème Cru	2015	37.5cl	CHF 39.00

Auf unserer Weinkarte finden Sie noch weitere edle Tropfen.

Liebe Gäste, trotz sorgfältiger Weinauswahl kann es vorkommen, dass der von Ihnen bestellte Wein mit dem gewünschten Jahrgang ausgegangen oder von unserem Lieferanten nicht mehr lieferbar ist. Sollte dies der Fall sein, bitten wir Sie um Entschuldigung.

Mineralwasser

Literflaschen

Jungfrau Alpenwasser blau / rot		CHF	9.50
Tafelwasser frizzante / still		CHF	8.50
Coca Cola		CHF	9.50
Rivella rot und blau		CHF	9.50
Traubensaft rot und weiss		CHF	17.00

Orangensaft

Offenausschank in der Literkaraffe	pro Liter	CHF	13.50
------------------------------------	-----------	-----	-------

Kaffee / Tee		CHF	4.40
--------------	--	-----	------

Diverse Informationen

Der Park-Apéro

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif gerne im mediterranen Park.

Menu nach Wunsch

Die Menus bereiten wir ab **10 Personen, einheitliches Menu**, für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang einen Nachservice. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich ein Menu nach Ihren Wünschen.

Der geladene Gast

Melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenzahl bitte spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Das Menu auf der Karte

Gerne erstellen wir eine hübsche Menukarte, das Stück für CHF 1.00.

Der geschmückte Tisch

Sollten Sie die Blumendekoration nicht selber mitbringen wollen, geben wir Ihren Auftrag gerne an unsere Floristen weiter. Kerzen gehören zu jedem Fest und sind somit für Sie kostenlos.

Stuhlhussen

Sind elegant und gibt ein schönes Erscheinungsbild. Weisse Stuhlhussen können für CHF 10.00 / Stück gemietet werden.

Wenn es in den Morgen geht

Ein Fest darf bei uns bis 02.00 Uhr dauern. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste darf die Gesellschaft ab 23.00 Uhr nicht mehr als ganze Gruppe in den Park. Ab 23.30 Uhr erheben wir eine Verlängerungsgebühr von CHF 130.- pro angebrochene Stunde. Die dezente Musik muss ab 23.00 Uhr mit **reduzierter Lautstärke** gespielt werden und ab **23.30 Uhr** hat die Live-Musik „**Feierabend**“. Musik via Abspielgerät ist noch bis 02.00 Uhr möglich.

Miete des Saals (Speisesaal)

Für die alleinige Benutzung (mindestens 45 erwachsene Personen) des Saals am Freitag- und Samstagabend beträgt der Unkostenbeitrag CHF 400.00, welcher sich bei einem Umsatz von CHF 4'000.00 um CHF 50.00 verkleinert. Nach weiteren CHF 500.00 Konsumation reduziert sich die Miete um weitere CHF 50.00. Ab CHF 6'000.00 fällt die Saalmiete weg.

Kinder, willkommene Gäste

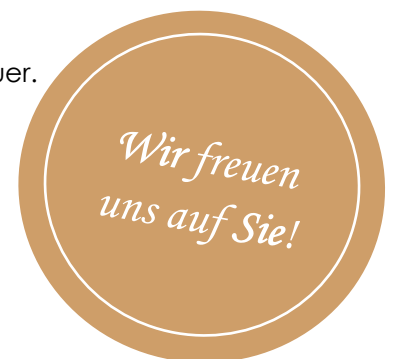
Kinder haben die Möglichkeit aus der Kinderkarte zu wählen. Wenn sie sich am zusammengestellten Menu beteiligen, verrechnen wir bis 12 Jahren einen reduzierten Preis. Ein Kinderspielplatz und Kinderspielzimmer stehen jederzeit für unsere kleinen Gäste bereit.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.



*Das Parkhotel-Team wünscht Ihnen ein unvergessliches Fest!
Im Guten fühlt sich's wohl.*