



EVENTS APÉROS UND MENÜS



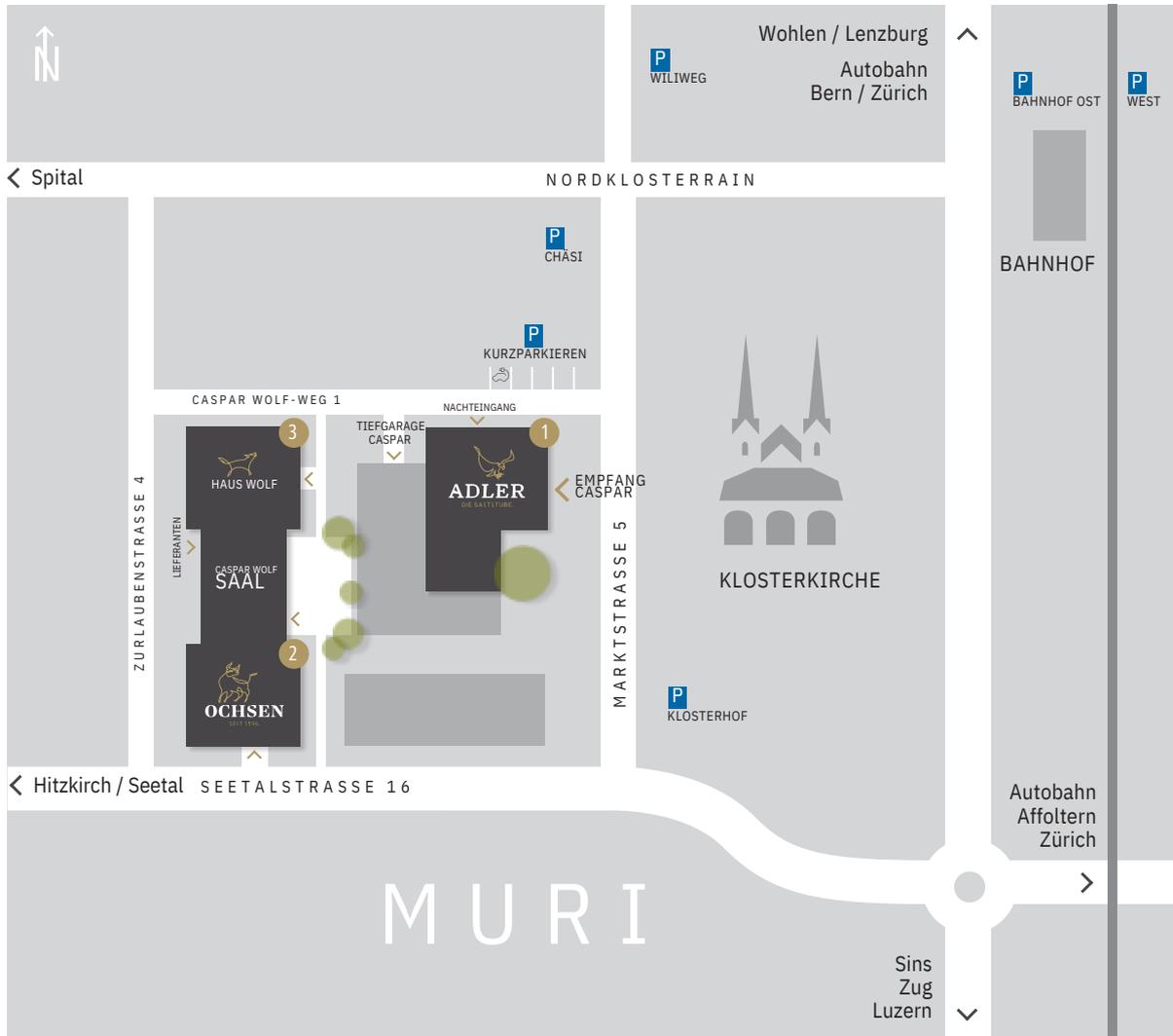
CASPAR
DAS DREI-HÄUSER-HOTEL



DÜRFEN WIR SIE GLUSCHTIG MACHEN?

Mit Vergnügen verwöhnen wir Sie mit unserer frischen, kreativen Küche, die alles ausser gewöhnlich ist. Bei uns kommt nur das auf den Tisch, was im engsten Umkreis produziert wird. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine ganze Palette an Apéro-Ideen und Menüvorschlägen für Gruppen ab zehn Personen. Sollten Sie nichts Passendes finden, zaubern wir für Sie aber gerne ein individuell angepasstes Menü aus dem Hut. Denn Kochen ist unsere Leidenschaft.

En Guete!



- 1 Haus Adler Zimmer 111 – 137, EMPFANG
- 2 Haus Ochsen Zimmer 221 – 225, 888
- 3 Haus Wolf Zimmer 301 – 336

Parkplätze

CASPAR:	64
Wiliweg:	63 / 2 Car-Parkplätze
Chäsi:	84
Marktstrasse:	21 (blaue Zone)
Klosterhof:	21 (blaue Zone)

Taxi

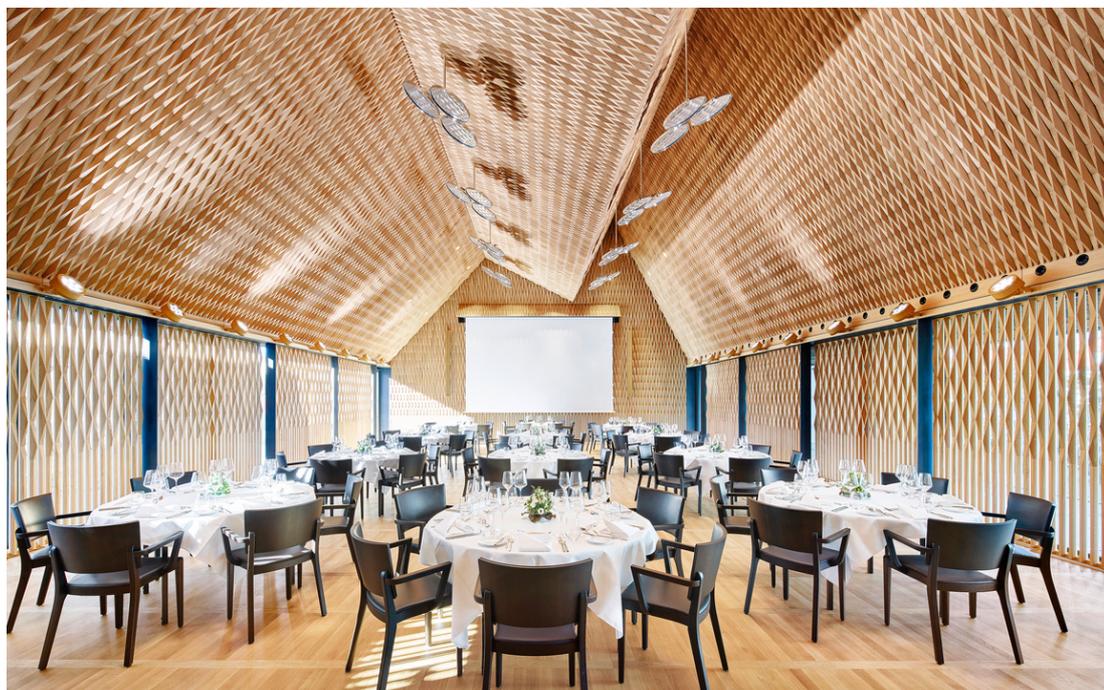
Lindenberg- und Bahnhoftaxi: +41 79 350 81 54

Anreise mit Auto

Muri AG Bahnhof:	2 min. / 450 m
Zug:	25 min. / 24 km
Luzern:	33 min. / 33 km
Zürich Flughafen:	35 min. / 44 km
Basel:	1h 10 min. / 87 km
Bern:	1h 20 min. / 107 km
Lugano:	2h 30 min. / 197 km



UNSERE GENUSSRÄUMLICHKEITEN



Caspar-Wolf-Saal

Haus Wolf
10-120 Personen



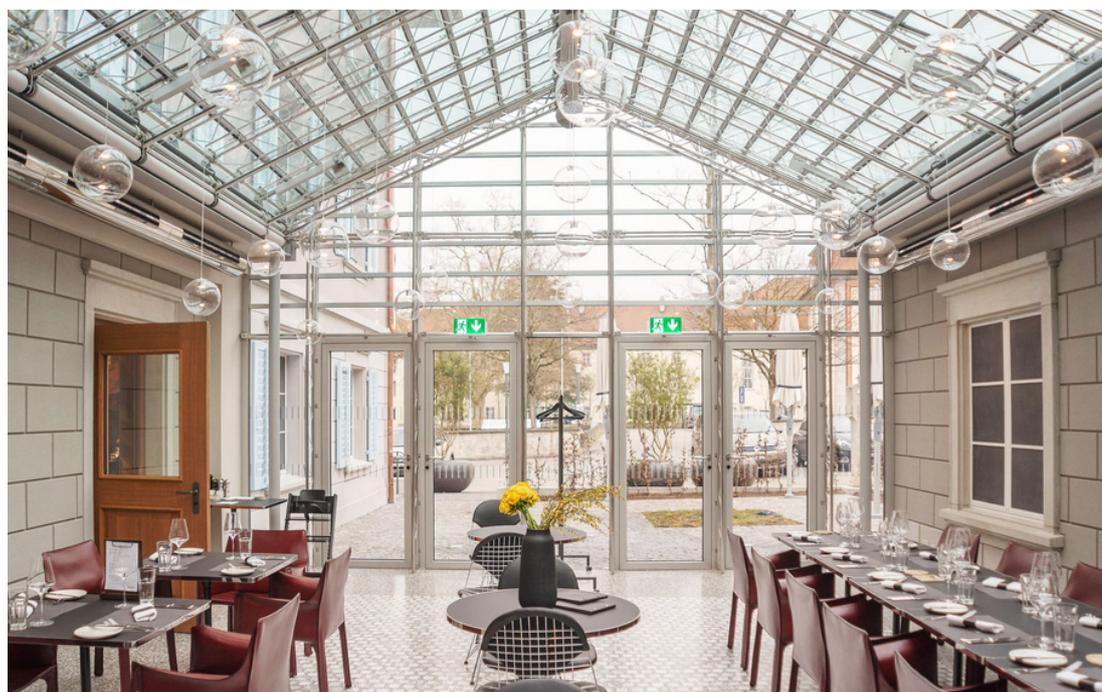
Die Stuben

Reusstal- und
Lindenberg-Stube,
Haus Ochsen,
10-35 Personen



Gaststube Adler

Haus Adler,
10-35 Personen



Adler-Wintergarten

Haus Adler,
10-35 Personen



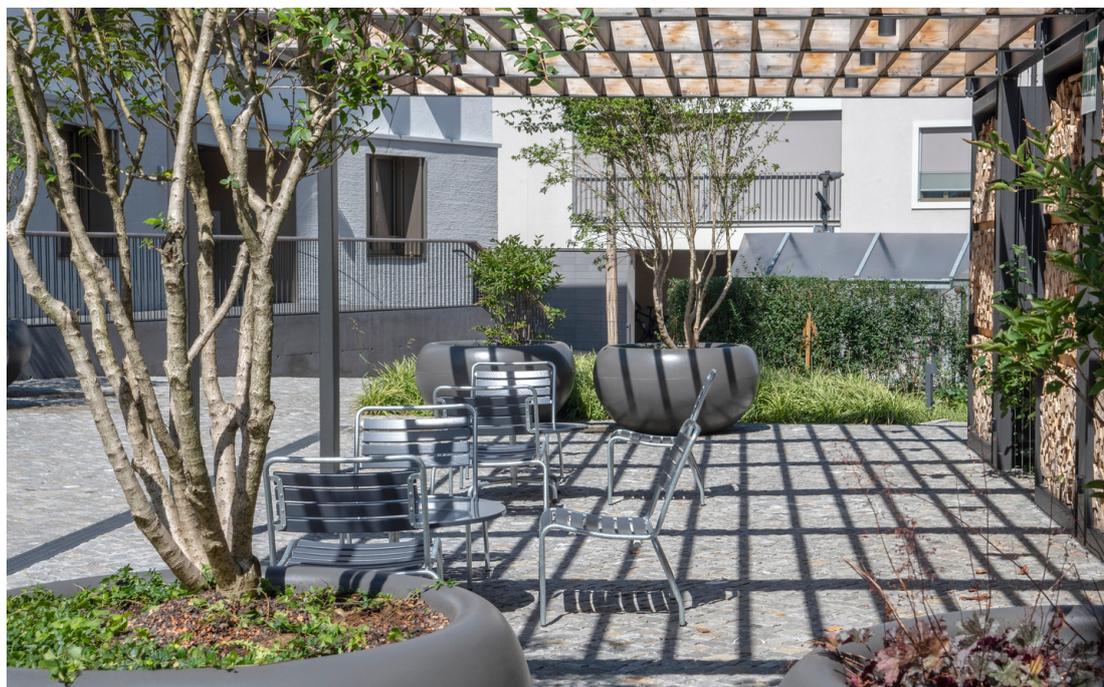
Adler-Garten

Haus Adler,
10-35 Personen



Weinkeller

Für Apéros,
Haus Ochsen,
10-20 Personen



Innenhof «Pergola»

Aussenbereich Haus Wolf,
10-35 Personen

MIETDAUER

Miete halber Tag = 3 Stunden Anlasszeit

Miete ganzer Tag = mehr als 3 Stunden Anlasszeit

Der Raum ist in der Regel 2 Stunden vorher für den Aufbau parat und muss eine Stunde nach dem Anlass geräumt sein.

PREISÜBERSICHT

CASPAR-WOLF-SAAL		
Caspar-Wolf-Saal*	CHF 990 / CHF 660	Miete ganzer Tag / Miete halber Tag
Foyer Caspar-Wolf-Saal*	CHF 300 / 200	Miete ganzer Tag / Miete halber Tag
Verlängerung nach 00.00 Uhr	CHF 250	pro angebrochene Stunde
Technische Ausstattung	offeriert	Leinwand, Beamer und Mikrofon

WEITERE RÄUMLICHKEITEN		
Reusstal-Stube*	CHF 325 / CHF 175	Miete ganzer Tag / Miete halber Tag
Lindenberg-Stube*	CHF 325 / CHF 175	Miete ganzer Tag / Miete halber Tag
Weinkeller**	CHF 200 / CHF 150	Miete ganzer Tag / Miete halber Tag
Innenhof «Pergola»***	CHF 300 / CHF 200	Miete ganzer Tag / Miete halber Tag

* Raummiete inklusive Basiseinrichtung, Besteck und Gläser, weisse Stofftischtücher und Stoffservietten.

** Raummiete Weinkeller nur für Apéros. Inklusive Basiseinrichtung, Besteck und Gläser.

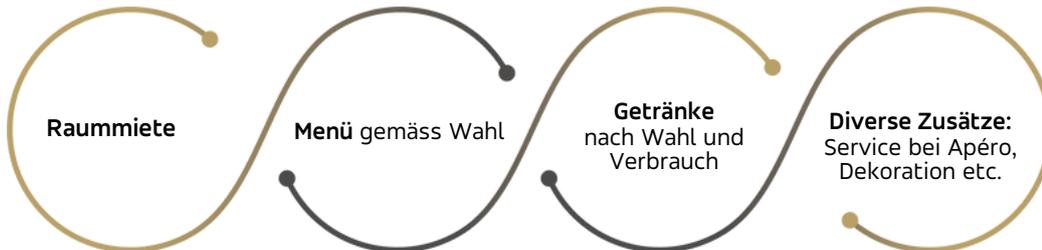
*** Raummiete Aussenbereich nur bei schönem Wetter. Der Entscheid für die Durchführung erfolgt von uns in Absprache mit dem Kunden. Wir sehen immer einen alternativen Innenraum für Sie vor. Miete inklusive Basiseinrichtung sowie Gedeck.

In der Raummiete ist die Basiseinrichtung enthalten, was Auf- und Abbau, Mobiliar sowie Reinigung einschliesst. Im Haus Adler entstehen keine zusätzlichen Raumkosten, die Teilnehmerzahl ist jedoch auf 35 begrenzt.

MIETE GESCHENKT!

Sie buchen bei uns Ihr Bankett – wir schenken Ihnen die Saalmiete! Von April bis Dezember 2024 bezahlen Sie bei uns keine Mietkosten für den Caspar-Wolf-Saal, die Pergola, den Weinkeller und die beiden Stuben.

WIE IHR PREIS ENTSTEHT



Raummiete

Ab folgenden Umsätzen (Essen und Getränken) geben wir Ihnen gerne folgende Reduktionen auf alle Raummieten weiter. Gilt ab Januar 2025.

Caspar-Wolf-Saal

50% CHF 2'500 bis CHF 4'999

75% CHF 5'000 bis CHF 9'999

100% ab CHF 10'000

Stuben und andere Räume (inklusive Ochsen)

50% CHF 500 bis CHF 999

75% CHF 1'000 bis CHF 1'999

100% ab CHF 2'000



APÉRO-ANGEBOT

Caspar's Nussmischung	Portion à 100g	5	  
Gebrannte Mandeln Fleur de sel Thymian	Portion à 100g	7.5	  
Gemüsechips	Portion à 100g	5	
Landjäger Sbrinz eingelegtes Gemüse	pro Portion	14	
Caspar-Trilogie Oliven Bündner Rohschinken Sbrinz	pro Portion	16	
Speckzopf Kräuter Frischkäse	pro Portion	8	
Grissini Guacamole	pro Portion	9	
Oliven	pro Portion	8	  
Salzbrezel Käse-Dipp	pro Stück	11	
Knäckebrot hausgeräucherte Forelle Dill	pro Stück	7	
Geräucherte Kartoffeln Raclette Cornichons	pro Stück	5	
Hacktätschli Linsengemüse Sherry-Schaum	pro Stück	6.5	
Beef-Tarte gezupfte Rinderbrust Belper Knolle	pro Stück	9	 
Confierte Tomate Büffelmozzarella Gartenkräuter	pro Stück	6.5	
Caspar's Mini-Hot-Dog Kimchi Gurke Zwiebel-Mayonnaise	pro Stück	8	
Mini-Burger Rind Speck BBQ-Sauce	pro Stück	9	
Kürbis-Kokos-Süppchen	pro Portion	5	 
Rosmarin-Honig-Süppchen eiskalt serviert	pro Portion	5	 
Melonenkaltschale	pro Portion	5	  
Caspar's Bowle mit Früchten und Beeren (saisonal) Bowlen und Glühwein werden nach bestellter Menge verrechnet.	pro Liter	26	  
Hausgemachter Glühwein (Winterspecial)	Pro Liter	28	  

Im Menüpreis ist der Service inbegriffen, während beim Apéro der Service nach Aufwand wie folgt abgerechnet wird:
Mitarbeitende CHF 60/Std. | Anlansleiter CHF 75/Std.

 vegetarisch
 glutenfrei
 laktosefrei



VORSPEISEN

Grüner Blattsalat Hausdressing	9.50	 
Blattsalat Blüten Kräuter Cerealien	14	 
Rüebliatar Eigelbcreme Belper Knolle Kräutersalat	17	 
Hausgeräucherte Lachsforelle <small>Bremgarten</small> Gurke Dill Radieschen	21	 
Randen-Tarte-Tatin Thymian Ziegenfrischkäse	19	
Randensalat Apfel Meerrettich Kürbiskernöl	19	 
Siedfleisch-Carpaccio Radieschen-Vinaigrette Kräutersalat Apfel	31	

SUPPEN

Vichyssoise <small>(kalte Kartoffel-Lauchsuppe)</small> Forellentatar Roggen	15	
Rüebli-Ingwersuppe	13	 
Heusuppe	13	

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  laktosefrei



HAUPTGERICHTE

Rindsentrecôte geräucherte Kartoffeln Peperoni Erbsen	56	
Duo vom Kalb (Entrecôte und Bäggli) Kartoffelstock Gemüse	59	
Perlhuhnbrust Pleos (Austernpilz) Mais Kräuter	49	
Lostallo-Lachs Dill Wurzelspinat Zitrone	44	
Gebratener Zander Kräuterrisotto Beurre blanc	47	
Gemüsestrudel Zucchini Zwiebel Belper Knolle	38	
Briocheknödel Waldpilze Kohl	38	
Quinoarisotto Blumenkohl Stundenei	36	
Mistkratzerli Risotto Bergkäse Kräuterschaum	39	
Rindsentrecôte Kräuterjus Spinat	49	
Planted Stroganoff Spätzli Gemüse Crème fraîche	29	
Kichererbsen-Curry Basmatireis Blumenkohl-Tempura	27	

Adler's Signature Dishes | 10-35 Personen

Züri Geschnetzeltes Rösti	46
Cordon bleu vom Säuli Gemüse serviert mit Pommes frites oder Pommes allumettes	35
Zander-Knusperli Pommes frites Remouladensauce Gurkensalat	35

- vegetarisch
- glutenfrei
- laktosefrei



DESSERTS

Beeren Joghurt Minze	15	
Felchlin-Schokolade Apfel Cerealien	16	
Variation von der Felchlin-Schokolade	18	
Apfeltarte Mandel Vanille	16	
Saisonale Mousse-Schnitte	14	
Rosmarin-Panna-cotta Beeren Crumble	14	
Caspar's Eiskaffee Café Glacé Kondensmilch Kaffee	12	
Dessertvariation Adler	19	

Im Glas serviert

Tiramisu	7.5	
Schokoladenmousse	7.5	 
Gebrannte Creme	7.5	

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  laktosefrei



INDIVIDUELLES MENÜ

Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menü zusammen. Die unten angegebenen Preise sind Richtwerte.

Caspar-Wolf-Saal und Stuben

3-Gang-Menü	CHF 65 – 105
4-Gang-Menü	CHF 85 – 121
5-Gang-Menü	CHF 115 – 141

Gaststube Adler, Adler-Wintergarten und Adler-Garten

3-Gang-Menü	CHF 50 – 105
4-Gang-Menü	CHF 60 – 121
5-Gang-Menü	CHF 95 – 141

Gerne berücksichtigen wir besondere Ernährungsformen wie vegetarisch, vegan oder religiöse Vorgaben. Menüs mit alternativen Kostformen werden in der Regel zum gleichen Preis wie das ausgewählte Menü berechnet.



SPECIALS

Für Geburtstage, Hochzeiten, feierliche Anlässe oder einfach, um besondere Momente zu bereichern, bieten wir Ihnen zusätzliche Genussoptionen an.

Für alle Räumlichkeiten, von 10–200 Personen

Candy-Bar

Station mit einer Vielzahl an Süssigkeiten und Leckereien

6 Sorten

150

jede weitere Füllung:
20 CHF pro Glas

Sirup-Bar

Station mit verschiedenen Sirupsorten der Marke «Sirupier de Berne»

6 Sirupflaschen
(pro Sirupflasche à 35 cl)

100

jede weitere Füllung:
10 CHF pro Sirupflasche

Friandises

Mini-Pâtisserie assortiert

4 Stück

4.5

Café und Kuchen assortiert

Station mit verlockenden Kuchen

1 Kaffee und 1 Kuchenstück
pro Person

12

jedes weitere Stück Kuchen:
7-9 CHF

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe | Brot

15



Weisswurst | Brezel | süsser Senf

15



Frühlingsrollen | Sweet-and-sour-Sauce

9



 vegetarisch

 glutenfrei

 laktosefrei



GETRÄNKE

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Auswahl an Soft-, Heiss- und Bar-Getränken. Weinliebhaber finden eine exklusive Auswahl auf unserer Bankett-Weinkarte.

Für alle Räumlichkeiten, von 10-200 Personen

Wasser

Mineralwasser Eptinger Légère Still	100 cl	10.50
Murianer Wasser (nur im «Adler») Sturm Flaute	50 cl	4.20

Süssgetränke

Pepita Orange Citro Grapefruit	33cl	5.20
Rivella Rot Blau	33cl	5.20
Coca Cola Cola Zero	33cl	5.20
Hausgemachter «Adler-Eistee»	33cl 50cl	5 8
Apfelschorle	33cl	5.20
Michel Orangen- und Tomatensaft	20cl 100 cl	5.20 14.50
Gents Tonic Bitter Lemon Flauder Ginger Beer	19cl ^{nur Orange}	5.50
Gazosa La Fiorenzana – All' Arancia Amara	35cl	6
Gazosa La Fiorenzana – Bergamotte	35cl	6

Kaffee & Tee

Ristretto Espresso Kaffee		4.90
Espresso Macchiato Schale Cappucino		5.80
Doppelter Espresso Latte Macchiato		6.50
Kafi Lutz Fertig		9
Caffè Corretto (mit 2cl Grappa)		9
Heisse oder kalte Schoggi Ovomaltine		5.50
Heisse oder kalte Milch		4.80
Tee – Fragen Sie bitte nach unserem aktuellen Teeangebot	Tasse	4.90



Flaschenbier aus dem Aargau

«Bier Paul 02» aus Villmergen

Ein edles, untergäriges Schwarzbier, gebraut mit Röstmalz und Münchner Malz. Durch die Zugabe von Caramalz entsteht ein vollmundiges, naturtrübes dunkles Bier. Für Kenner ein wahrer Biergenuss. Alkoholgehalt: 5%.

33cl 6

«Erusbacher Bräu» aus Villmergen

Das 100% regionale Bier. Die im Kanton Aargau angebaute Braugerste wird im aargauischen Möriken-Wildegg gemälzt. Dazu kommen Hopfen der Sorte Perle aus dem Fricktal und Wasser aus Villmergen. Daraus entsteht das einzigartige und filtrierte, 100% aargauische Lagerbier. Alkoholgehalt: 5.1%.

33cl 6

«LägereBräu Original» aus Wettingen

Das Original! Naturtrüb mit einer milden Hopfung und wunderbar weissen Schaumkrone. Alkoholgehalt: 5.2%.

33cl 6

«LägereBräu Stella Maris Amber» aus Wettingen

Das kupferfarbige Klosterbier mit elfenbeinfarbiger Schaumkrone mit Schweizer Honig und köstlichen Braumalzen gebraut, ist ein mildes, leicht süssliches Bier mit weichem Körper. Alkoholgehalt: 5.3%.

33cl 6

«LägereBräu Federleicht» aus Wettingen

Das fast alkoholfreie Bier von LägereBräu. Erfrischendes, leicht malziges und nach Heu duftendes Bier mit feiner weisser Schaumkrone, das Lust auf mehr macht. Alkoholgehalt: 0.3%.

33cl 6

«LägereBräu Weizen» aus Wettingen

Strohgelb, naturtrüb und mit einer prickelnden Frische! Ein wunderbares Weissbier, das obergärig produziert wird. Alkoholgehalt: 4.9%.

50cl 8.50

«LägereBräu Naturradler – Panaché» aus Villmergen

Der weisse Schaum sitzt locker über dem naturtrüben, hellgelben Bier. Die frischen Zitrusnoten in der Nase lassen die folgende, leicht säuerliche Fruchtigkeit erahnen und einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Danach wird's zitrusfruchtig, erfrischend prickelnd und vollmundig – ohne süss-klebrig zu sein. Herrlich an heissen Tagen und nach dem Sport. Alkoholgehalt: 2.9%.

33cl 6



Aus unserer Bar

Aperitifs

Helvetico Bianco Rosso	16.0%	4cl	9.50
Cynar	16.5%	4cl	8.50
Campari	25.0%	4cl	8.50
Campari Orange Tonic		4cl	11.50
Apérol Spritz			11.50
Hugo			11.50
Gespritzter Weisswein süss sauer, Aargau			9
Manzini mit Gents Flauder, Appenzell			11
<small>Eine Beerenglut aus Johannisbeeren und Granatapfel</small>			

Ohne Alkohol

San Bitter			5.50
Jsotta SENZA Bianco Rosso			9
Manzoni mit Gents Flauder			11
Hugo Virgin			10
<small>Ginger Ale Holunderblütensirup Minze Wasser Sturm</small>			



Lassen Sie den Abend ausklingen

Longdrinks

Cuba Libre	12
Whisky Cola	12.50
Gin Tonic Hendrick's Gin	13.50

Cocktails

Basil Smash Gin Zitronensaft Zuckersirup Basilikum	15.50
Amaretto/Rum/Whisky Sour Amaretto, Rum oder Whisky Limetten Zitronensaft Orangensaft	15.50
Dark & Stormy Gosling Black Seal Rum Angostura Ginger Beer	15.50
Barrel Aged Negroni 1 bis 2 Wochen Reifezeit	18.50

Mocktails

Kostopoulos Alkoholfreier Gin Limettensaft Zitronengras Basilikum Orgeat Ginger Ale	14.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Sie haben Ihr ideales Getränk noch nicht gefunden? Kein Problem! Entdecken Sie unsere erweiterte Auswahl an Gin, Vodka, Grappa, Bränden, Rum, Whisky und Cognac. Fragen Sie einfach nach, und wir beraten Sie gerne.

GUT ZU WISSEN

Essen & Trinken

Menüauswahl

Ab zehn Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü auszusuchen. Menüs mit anderen Verpflegungsformen werden in der Regel zum gleichen Preis wie das ausgewählte Menü verrechnet. Eine à-la-Carte-Auswahl bis neun Personen ist nur in der Gaststube Adler möglich. Im «Ochsen 1596» bieten wir für Gruppen ab sechs Personen ausschliesslich das Degustationsmenü an. Wir sind Ihnen dankbar für eine frühzeitige Menüauswahl bis spätestens fünf Tage vor dem Anlass.

Herkunft

Wir verwenden regionale Produkte. Wo nicht anders erwähnt, sind Fleisch und Fisch aus einheimischer Produktion.

Eigene Getränke

Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl eines passenden Weines. Falls Sie Ihren Lieblingstropfen mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich auch möglich. In diesem Fall wird Ihnen ein Zapfengeld berechnet.

Wein (75cl-Flasche) | CHF 40 / Flasche.

Spirituosen und andere Getränke auf Anfrage möglich.

Jugendschutz

Die Jugendschutzverordnung verbietet die Abgabe von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige sowie Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige.

Unverträglichkeiten, Allergien und spezielle Kostformen

Bitte denken Sie daran, auf der Einladung bereits nach Unverträglichkeiten und Allergien sowie speziellen Kostformen (wie vegan, religiöse Vorgaben etc.) zu fragen. Wir werden dann mit Ihnen oder den betroffenen Personen (bei Allergien) ein passendes Gericht zusammenstellen. Zusätzlicher Aufwand wird verrechnet.

Räumlichkeiten

Raumpläne und Zeitplan

Gerne stellen wir Ihnen Raumpläne als PDF für die Sitz- und Tischordnung zur Verfügung. Wir bitten Sie, uns die Tischordnung drei Tage (72 Stunden) vor dem Anlass zu übermitteln, so dass wir alles für Sie bereitstellen können. Die dann gemeldete Anzahl Personen gilt als Verrechnungsgrundlage.

Verlängerung

Möchten Sie die Hochzeitsfeier verlängern? Lassen Sie es uns einfach wissen, und wir sind gerne für Sie da bis 02.00 Uhr. Ab 00:00 Uhr ist ein Nachtzuschlag von CHF 250 pro angebrochene Stunde fällig. Für Feiern bis 03:00 Uhr bedarf es einer speziellen Anlassbewilligung, die wir gerne für Sie einholen. Dabei fällt eine zusätzliche Gebühr von CHF 100 an.

Offerte und Anlassbestätigung

Gerne reservieren wir Ihnen Ihren Anlass für 14 Tage provisorisch. Danach erhalten Sie eine Anlassbestätigung mit Anrechnungsrechnung von 30% des offerierten Betrages (Mieten, Annahme F&B-Umsatz und Zusatzkosten ohne Zimmer). Nach Eingang der Zahlung gilt die Reservation als definitiv. Die Anzahlung wird von der Endabrechnung abgezogen.

Rechnung und Stornierung

Rechnungsstellung

Alle unserer Preise sind in CHF und inklusive MWST. Gerne stellen wir Ihnen eine Rechnung für Ihren Anlass aus. Die 72 Stunden vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste gilt als Verrechnungsbasis. Alle Konsumationen werden, solange nicht anders erwähnt, nach dem Anlass in Rechnung gestellt und innert 10 Tagen zur Zahlung fällig

Annulation und allgemeine Geschäftsbedingungen

Für Anlässe gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Gruppen. Sie finden diese auf unserer Homepage unter www.caspar-muri.ch/agb.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Ihr Caspar-Team