



BLEICH BEIZ



Bankett & Hochzeit

Ihr Tag unsere Passion

Jonastrasse 11

8636 Wald

beiz@bleiche.ch

055 256 70 20



Willkommen zu Ihrem besonderen Anlass

Liebe Gäste

Ob runder Geburtstag, Familienfest, Firmenjubiläum oder Weihnachtsessen: Manche Momente verdienen einen Rahmen, der ihnen gerecht wird. Wie schön, dass Sie dabei an uns denken.

In der Bleiche in Wald, eingebettet in die sanfte Landschaft des Zürcher Oberlands, finden Sie einen Ort mit Geschichte, Charakter und viel Herz. Mit Restaurant, Bar, Garten, MuseumClub Lounge und einem Saal für bis zu 80 Personen bieten wir für jede Gesellschaft den passenden Raum, vom gemütlichen Beisammensein bis zum festlichen Bankett.

Jeder Anlass ist anders, und genau so planen wir ihn auch. Wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche, beraten Sie persönlich und kümmern uns um alles, vom Apéro bis zum Dessert. Unsere Küche verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit regionalen Köstlichkeiten aus Wald und Umgebung, klassisch und modern interpretiert. Dazu empfehlen wir Ihnen passende Weine aus unserer Weinkarte.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge und Angebote.

Lassen Sie sich inspirieren, den Rest dürfen Sie getrost uns überlassen.

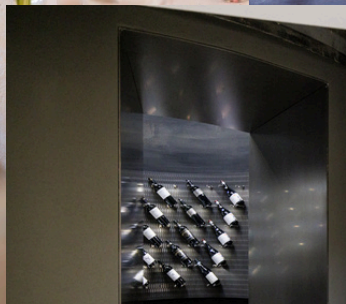
Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Event & Restaurantleitung: Robert Eichhorn, 055 256 70 20

Ihr Bleiche Team

Peggy Achermann-Böhme
General Managerin/ Hotel & Restaurant

Wald, 01.11.2026



SHOTS	4.50
Weissweinsuppe im Glas	4.00
Saisonale Suppe im Glas	
SPIESSE	
Tomate und Mozzarella	4.00
Rohschinken und Melona	4.50
Zucchini und Oliven	4.00
FINGER FOOD	
Mini Laugengipfel	4.80
• Rohschinken	4.80
• Rauchlachs	6.00
• Käse	5.00
• Salami	
Gemüsesticks mit Dip-Sauce	4.00
Bruschetta mit Tomaten	4.00
SCHÄLCHEN	
Tuna-Medaillon mit Zitrone und Pfeffer	8.50
Gegrillter Pulpo mit Balsamico	8.50
Rauchlachs Tatar	4.80
Gemüse-Couscous	4.00
Pouletwürfeli Sweet & Sour	4.50
Portion Oliven	7.00
Portion Parmesan	7.00
Nüsse und Chips	5.00
WARM SERVIERT	
Arancini	4.00
Pouletflügeli "Hot", 2 Stück	5.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat	12.00
Gemischter Blattsalat	15.00
Salatbouque mit Brot Croutons + Ei	16.00
Rauchlachs-Gersten Türmli	18.50
auf Randen Carpaccio und Baumnuss Vinaigrette	22.00

WARM

Saisonales Risotto	14.00
--------------------	-------

SUPPE

Weisswein Suppe mit Blätterteig Flute	12.00
Tomaten Creme Suppe mit Basilikum	15.00
Rindskraftbrühe	14.00
Saisonale Suppe	39.00

HAUPTGÄNGE

Maispoulardenbrust an Pommery Senf Sauce	39.00
Schweinhalsbraten an Rosemarijus	45.00
Kalbsschnitzel mit Salbeibutter und knusprigen Rohschinkenstreifen	46.00
Rindsschmorbraten an Merlot Sauce	52.00
Rindfilet am Stück gebraten mit Steinpilzen und Portwein	59.00
Schweinsschnitzel am Zitronen Sauce	38.00
Kalbsschulterbraten mit Bratenjus	54.00

1 Beilage und 1 Gemüse inklusive

jede weitere Beilage zusätzlich CHF 7.00

Kartoffelgratin, Nudeln, reis, Kaartoffelcroquette, Risotto, Polenta,
Kartoffelstock

DESSERT

Karamellköppli	10.00
Mocca Panna Cotta	12.00
Saison Parfait	14.00
Schggi Mousse	14.00
gebrannte Creme	16.00
Dessert Variation Bleiche	18.00



HOTELZIMMER

Übernachten in der Bleiche Beiz

Ankommen, abschalten und sich wohlfühlen.

Unsere Zimmer bieten den perfekten Rückzugsort nach einem gemütlichen Abend in der Bleiche Beiz.

Ob für eine Nacht, ein Wochenende oder als Ausgangspunkt für einen Aufenthalt in der Region, bei uns schlafen Sie unkompliziert, gemütlich und mit persönlichem Charme.

Die Zimmer sind behaglich und schlicht eingerichtet und laden dazu ein, nach einem feinen Essen oder einem erlebnisreichen oder intensiven Arbeitstag zur Ruhe zu kommen.

Einfach ankommen. Gut essen. Gemütlich schlafen.

Die Zimmer sind am Anreisetag ab 14.00 Uhr bezugsbereit.

Am Abreisetag bitten wir Sie, das Zimmer bis 11.00 Uhr zu verlassen.

Sie möchten bei uns tagen, essen und anschliessend Übernachten?

Gerne kombinieren wir Ihren Aufenthalt mit einem passenden Angebot.

Fragen Sie uns bei der Reservation danach.

Und für die Zweisamkeit nach der Party haben wir auch das passende Angebot:

«Kuschel» Arrangement

Preis in CHF für zwei Personen im Doppelzimmer

Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück

Uneingeschränkte Benützung unserer Wellnessanlage BleicheBad mit Relaxpool,

Sauna, Dampfbad, Kneippweg

Willkommens-Apéro an der Bar

Candlelight-Dinner in der Bleichibeiz (exkl. Getränke)

CHF 398.00



BESONDERES

Schäden und Haftung

Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch Teilnehmer der Gesellschaft, ihren Mitarbeitern, Hilfskräften oder Veranstaltungsteilnehmern verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt die Bleichebeiz GmbH jegliche Haftung ab.

Zuschläge

Bei Veranstaltungen, die spezielle Bewilligungen benötigen, können die Zusatzkosten entstehen

Raummiete

in der Regel stellen wir Ihnen für Bankette die Räumlichkeiten, ab 10 Personen kostenlos zur Verfügung.

Der Raum kann nach Ermessen der Bleichebeiz GmbH anhand der Verfügbarkeit gegeben werden und wenn es die Situation erfordert eine Raummiete verlangen.

Dekorationen und Menükarten

Zur Standarddekoration gehören eine kleine Tischdeko und Kerzen nach Wunsch. Gerne lassen wir auch ein spezielles Blumen-Arrangement nach Ihrem Wunsch von unseren Floristen des Vertrauens anfertigen.

Die Dekoration darf auch selbst mitgebracht werden.

Standardmenükarten sind im Menupreis inbegriffen.

Ein Spezialdruck ist mit Kosten für den Mehraufwand verbunden.

Beamer

Einen Beamer und die Leinwand dazu stellen wir Ihnen in unseren Räumlichkeiten nach Absprache bereit. Dafür verrechnen wir pauschal CHF 80.00. Den benötigten Laptop, sowie das Kabel werden vom Gast selbst mitgebracht.

Kuchengedeck

Für mitgebrachten Kuchen verrechnen wir Ihnen CHF 6.50 pro Person für das Gedeck und den Kuchenservice.

Diverses Besteller

Bewilligung nach 24.00 Uhr bis maximal 03.30 Uhr CHF 250.00

Nach 24.00 Uhr werden mindestens 2 Mitarbeiter zu je CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Saisonale und betriebstechnische Änderungen vorbehalten.

Preise inkl. MwSt.

November 2026

AGB SEMINARE & BANKETTE - BLEICHEBEIZ GMBH

1. Geltungsbereich und Vertragspartner

1.1 Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Seminare, Tagungen, Workshops, Bankette und ähnlichen Veranstaltungen sowie die damit verbundenen Zimmer-, Raum- und Verpflegungsleistungen der BleicheBeiz GmbH, Jonastrasse 11, 8636 Wald ZH (nachfolgend «Bleiche»).

1.2 Vertragspartner sind die Bleiche und der Besteller (nachfolgend «Veranstalter»). Ist der Veranstalter nicht selbst der Rechnungsempfänger, haftet er solidarisch mit dem Rechnungsempfänger für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

1.3 Abweichende Bedingungen des Veranstalters gelten nur, wenn die Bleiche sie ausdrücklich schriftlich bestätigt hat. Individuelle Vereinbarungen im Angebot oder in der Bestätigung gehen diesen AGB vor.

1.4 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume und Zimmer sowie öffentliche Einladungen, Werbung oder Verkäufe in den Räumen bedürfen der vorgängigen schriftlichen Zustimmung der Bleiche.

2. Reservation, Optionen und Vertragsabschluss

2.1 Offerten der Bleiche sind während 14 Tagen ab Ausstellungsdatum gültig, sofern nichts anderes vermerkt ist.

2.2 Provisorische Reservationen (Optionen) werden bis zum vereinbarten Optionsdatum gehalten. Läuft die Option ohne schriftliche Bestätigung ab, wird sie ohne weitere Mitteilung freigegeben. Liegt eine weitere Anfrage für dasselbe Datum vor, kann die Bleiche den Veranstalter zu einem Entscheid innert 48 Stunden auffordern.

2.3 Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung des Veranstalters (unterzeichnete Offerte oder E-Mail) zustande. Ab diesem Zeitpunkt gelten die Annullationsbestimmungen gemäss Ziffer 5.

2.4 Die zugeteilten Räume sind verbindlich reserviert. Die Bleiche kann einen gleichwertigen Raum zuweisen, wenn sich die Teilnehmerzahl wesentlich ändert oder betriebliche Gründe dies erfordern; der Veranstalter wird frühzeitig informiert.

3. Teilnehmerzahl, Garantie und Programm

3.1 Das definitive Programm (Zeiten, Menüs, Raumbestuhlung, Technik) ist der Bleiche spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

3.2 Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens 4 Arbeitstage (96 Stunden) vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Zahl gilt als Garantie und wird mindestens verrechnet, auch wenn weniger Personen teilnehmen.

Nehmen mehr Personen teil als garantiert, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet. Die Bleiche bemüht sich, zusätzliche Personen zu bedienen, kann dies aber nicht garantieren.

3.4 Seminarpauschalen gelten ab der im Angebot genannten Mindestteilnehmerzahl.

Wird diese unterschritten, kann die Bleiche Raum und Verpflegung nach Einzelpreisliste verrechnen.

3.5 Verschieben sich die vereinbarten Zeiten ohne Absprache, kann die Bleiche den entstandenen Mehraufwand (z. B. Personal nach 23.00 Uhr) in Rechnung stellen.

4. Preise und Zahlungsbedingungen

4.1 Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Allfällige Kurtaxen sind nicht inbegriffen und werden separat verrechnet.

4.2 Preisänderungen infolge gesetzlicher Anpassungen (z. B. MWST) bleiben vorbehalten. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 6 Monate, kann die Bleiche die Preise an die dann gültige Preisliste anpassen.

4.3 Die Bleiche kann bei Vertragsabschluss eine Anzahlung von bis zu 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrags verlangen. Ist die Anzahlung nicht fristgerecht eingegangen, darf die Bleiche vom Vertrag zurücktreten.

4.4 Rechnungen sind innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Nach Ablauf dieser Frist kann ein Verzugszins von 5 % pro Jahr sowie eine Mahngebühr von CHF 20.00 pro Mahnung erhoben werden.

4.5 Konsumationen und Zusatzleistungen, die vor Ort bestellt werden (z. B. Getränke ausserhalb der Pauschale, Apéro, Zimmerleistungen), werden nach Aufwand und Tagespreis verrechnet.

5. Annullation und Reduktion

5.1 Annullationen und Reduktionen bedürfen der Schriftform (Brief oder E-Mail).

Massgebend ist der Eingang bei der Bleiche während der Bürozeiten.

5.2 Bei Annullation der gesamten Veranstaltung werden folgende Kosten verrechnet, berechnet auf dem vereinbarten Umsatz für Raum, Pauschalen und Verpflegung:

Zeitpunkt vor Veranstaltung Kosten Seminar / Bankett Kosten Zimmer

bis 30 Tage kostenlos kostenlos

29 bis 15 Tage 30 % 30 %

14 bis 8 Tage 50 % 50 %

7 bis 3 Tage 80 % 80 %