



Café
Parkblick

KLEINE KARTE



RÄUMLICHKEITEN

für besondere Anlässe wie Apéro, Familienfest, Firmenanlass, Versammlung, Vortrag

JOERIN-SAAL

- Quadratmeter	120	
- Bestuhlung	Konzert	50 – 60 Personen
	Konsumation	40 – 60 Personen



SÄLI

- Quadratmeter	64	
- Bestuhlung	Konzert	15 – 25 Personen
	Konsumation	10 – 20 Personen



RAUMMIETE

	ganzer Tag	halber Tag	Abends
Joerin-Saal	Fr. 200.00	Fr. 120.00	Fr. 150.00
Säli	Fr. 80.00	Fr. 50.00	Fr. 50.00

Die Preise verstehen sich inklusive Infrastruktur. Ausgenommen sind die Benutzung von Beamer und Konzertflügel.

INFRASTRUKTUR

- Raum
alles ist rollstuhlgängig
Garderoben
Toiletten
- Seminar
Hellraumprojektor
Leinwand
Flipchart
Beamer
- Akustikanlage
Medienwagen
Funkmikrofon
CD / DVD-Player
Radion-Tuner
- Konzertflügel

VERPFLEGUNG

Essen und Getränke sind freiwillig

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Angebot aus der Madle Küche.
Verlangen Sie bitten unseren Küchenchef.

Bankette am Mittag

- Reservation und Vorbestellung
- ab 8 Personen
- keine Saalmiete
- Auswahl eines Menüs
(Tagesmenü, vegetarisches Menü, kleine Karte oder Bankettkarte)

Bankette am Abend und Wochenende

- Reservation und Vorbestellung
- ab 25 Personen
- keine Saalmiete
- Auswahl aus Bankettkarte oder nach
Absprache

Sitzungen und Workshops

- Reservation und Vorbestellung
- bei weniger als 15 Personen mit Konsumation wird ein Pauschalbetrag erhoben (Saalmiete)
- bei weniger als 15 Personen ohne Konsumation (Saalmiete)

Alle anderen Reservationen und Wünsche nach individueller Absprache

Menüänderungen sind gegen Aufpreis möglich
Bei kurzfristigen Abmeldungen werden alle Menüs verrechnet

Mai 2008

Joerin- Saal



Kleines Säli



Frühling – Sommer – Angebot

Preise in SFr.

Honig-Melonen mit Rohschinken Brötli und Butter Teller	20.50
Platte pro Person	19.50
geräuchte Forellenfilet mit Meerrettichschaumsauce mit Gurken-Dillsalat an Joghurtdressing	21.50
Hauspasteten oder Terrine mit drei verschiedenen Salaten: Waldorfsalat, Maissalat und Blattsalat mit Sauce Cumberland Teller	21.50
Platte pro Person	20.50
Tessinerteller mit Coppa, Salami und Rohessspeck garniert mit Essiggemüse Tessinerbrot und Butter Teller	19.50
Platte pro Person	18.50
Käseplatte mit 5 verschiedenen Käsesorten: Halbhartkäse, Hartkäse, Weichkäse, Tete de Moin und Kräuterquark, garniert. Gschwellti oder Vollkornbrot und Butter. Teller	21.50
Platte pro Person	20.50
Gemischte kalte Platte mit Bündnerfleisch, Schinken, Rohschinken Salami, Lyonerwurst, Käse und halbe gefüllte Eier, reich garniert Grahambrot, Brötli, und Butter Teller	22.50
Platte pro Person	21.50
zusätzlich Antipasti in Porzellanschalen (auf dem Tisch)	+ 3.50
Salatteller mit sechs verschiedenen Salaten, garniert Hausbrot, Brötli und Butter	18.50
zusätzlich Antipasti in Porzellanschalen (auf dem Tisch) pro Person	+ 3.50
Mehrkomponenten-Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten und italienischen Antipasti's Grahambrot, Baguettes und Butter	21.50

Desserts

Preise in SFr.

Früchte-Rouladen	4.50
Verschiedene Cakes (Englisch Cake, Tiroler Cake und Schokoladencake)	4.50
Erdber- Vacherin Glace mit Rahm	5.50
Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm mit Früchten garniert	7.50 9.50
Schokoladencrème mit Williamsbirnen garniert im Coupe Glas	8.50
Meringues mit Rahm oder Glace	7.50
Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm	10.50

Herbst – Winter – Angebot

Preise in SFr.

warmer Schinken mit Kartoffelsalat garniert mit Ei	21.50
Luzerner Kügeli-Pastetli mit drei verschiedenen Gemüse	22.00
Pilz-Pastetli	24.00
Milken- Pastetli	26.00
Quiche Lorraine Mit Blattsalat	14.50
Toast Hawai oder Williams Mit Blattsalat	13.50
deftige Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot (mit Nachservice)	13.50
Hauspastete oder Terrine mit drei verschiedenen Salaten: Waldorfsalat, Randen-Apfelsalat und Blattsalat mit Sauce Cumberland	
Teller	21.50
Platte pro Person	20.50
Käseplatte mit fünf verschiedenen Käsesorten Halbhartkäse, Hartkäse, Weichkäse, Tete de Moin und Kräuterquark, garniert Gschwellti oder Vollkornbrot und Butter	
Teller	21.50
Platte pro Person	20.50
Gemischte kalte Platte mit Bündnerfleisch, Schinken, Rohschinken Salami, Lyonerwurst, Käse und halbe gefüllte Eier, reich garniert Grahambrot, Brötli und Butter	
Teller	22.50
Platte pro Person	21.50
zusätzlich Antipasti in Porzellanschalen (auf dem Tisch) pro Person	+ 3.50
Salatbuffet mit sechs verschiedenen Wintersalaten und Käseplatte mit vier verschiedenen Käsesorten Grahambrot, Baguettes und Butter	21.50
zusätzlich Antipasti in Porzellanschalen (auf dem Tisch) pro Person	+ 3.50

Desserts

Preise in SFr.

Früchte-Rouladen	4.50
Verschiedene Cakes (Englisch Cake, Tiroler Cake und Schokoladencake)	4.50
Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm mit Früchten garniert	7.50 9.50
Schokoladencreme mit Williamsbirnen garniert im Coupe Glas	8.50
Meringues mit Rahm oder Glace	7.50
Saisonale Früchte-Wähe (Zwetschgen, Aprikosen, Apfel oder Rhabarber) Mit Rahm (12-er Schnitt)	4.50 6.00
Savarins mit Früchten und Rahm	8.50

Getränkekarte

Mineral nature

Preise in SFr.

Valser Classic	1 lt	7.70
Rhazünser mit Kohlensäure	3.5 dl	4.10
Arkina blau ohne Kohlensäure	3.5 dl	4.10

Mineral süss

Preise in SFr.

Cola, Rivella	1 lt	7.70
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Rivella, Pepita	3.3 dl	4.40
Apfelsaft	3.0 dl	4.40
Orangensaft, Apfelsaft	1 lt	8.20
Eistee	1.5 lt	8.20
Bitter Lemon / Tonic Water	2.0 dl	4.40

Feldschlösschen Bier

Preise in SFr.

Original	3.3 dl	4.40
Alkoholfrei	3.3 dl	4.40

Milchgetränke

Preise in SFr.

Ovomaltine, Schokolade, warm / kalt		4.40
Frappé	3.0 dl	5.80

Café / Tee

Preise in SFr.

Café / Milchcafé / Espresso		4.10
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		4.40
Latte Macchiato		6.00
Café „Parkblick“		8.20
Tee, Punsch		4.10

Apéritive und Digestive

Preise in SFr.

Diverse Apéritive	4.0 cl	6.00
mit Orangensaft		7.00
Diverse Digestive	2.5 cl	5.00

Alle Preise inkl. Service und MwSt.

Weinkarte

Weiss

Preise in SFr.

Schweiz:

La Côte La Vaudoise		2.0 dl	7.20
Merlot weiss		5.0 dl	21.00
Epresses		5.0 dl	22.00
Lavaux „Coup de l'Etier“	2016	7.0 dl	34.00
Yvorne Chateau Maison Blanche	2014	7.5 dl	34.00
Prattler Gutedel Siebe Dupf	2016	7.5 dl	31.00

Rot

Preise in SFr.

Schweiz:

Beaujolais Réserve Saint - Paul		2.0 dl	6.00
Gamay Le Turlet		5.0 dl	17.00
Merlot rot		5.0 dl	21.00
Aigle		5.0 dl	25.00
Saint - Saphorin „Terra Mater“	2016	7.0 dl	35.00
Syydebändel Pinot Noir	2014	7.5 dl	39.00
Prattler Blauburgunder Siebe Dupf	2013	7.5 dl	31.00

Alle Preise inkl. Service und MwSt.

Weinkarte

Rot

Preise in SFr.

Italien:

Chianti Classico San Jacopo	2015	7.5 dl	39.00
Chianti Classico San Jacopo	2015	3.75 dl	26.00

Spanien:

El Primavera Roble Rioja	2016	7.5 dl	36.00
El Primavera Roble Rioja	2015	5.0 dl	24.00

Frankreich:

Pierre qui Roule Languedoc	2015	7.5 dl	37.00
----------------------------	------	--------	-------

Schaumwein

Preise in SFr.

Prosecco		2.0 dl	8.00
Prosecco VALDOBBIADENE		7.0 dl	25.00
Rimuss (ohne Alkohol)		7.0 dl	12.00

Alle Preise inkl. Service und MwSt.
