



Schlosskeller
AUS FREUDE AM GENUSS



Mehr als eine Feier...

lebendig, glanzvoll, unvergesslich!



Willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier bei uns im Schlosskeller planen möchten. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und stehen Ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite, zögern Sie nicht uns zu fragen.

Der Schlosskeller mit seinen unterschiedlichen Räumlichkeiten bietet Ihnen den idealen Rahmen zu einem gelungenen Fest.

Bei unserem Angebot legen wir grossen Wert auf marktfrische und saisonale Zutaten und Gerichte. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, teilen Sie uns Ihre Wünsche und Anregungen für Ihren Anlass bei einem persönlichen Gespräch mit. So können wir diese, beim Zusammenstellen eines individuellen Menüs für Sie berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Raum zum Feiern!

Wie möchten Sie Ihren Anlass gestalten? Mit unseren vier Sälen bieten wir ganz unterschiedliche Möglichkeiten – je nach Anzahl Personen und Programm.

Grünwald Stube

Personen



34 Personen

Die Grünwaldstube eignet sich ausgezeichnet für kleine Feiern bis zu 30 Personen. Da die Stube zum öffentlichen Restaurant gehört, kann diese nicht exklusiv gemietet werden.

Burgersaal

Personen



60 Personen

Unser Schmuckstück, der Burgersaal eignet sich für Feiern bis 60 Personen. Der Saal kann mit dem Stockalpersaal verbunden für bis zu 100 Personen vergrößert werden.

Stockalpersaal

Personen



40 Personen

Der Stockalpersaal kann ab 30 Personen exklusiv gemietet werden. Mit seinem warmen Ambiente, bietet er eine wunderschöne Atmosphäre für spezielle Anlässe. Der Saal kann mit dem Burgersaal verbunden für bis zu 100 Personen vergrößert werden.

Kaspar Jodok Saal

Personen



40 Personen

Unser modernster Saal, der Kaspar Jodok Saal eignet sich vor allem für kleinere Versammlungen und Seminare bis 40 Personen.



Für den Genuss...

Das feine Essen bildet in der Regel den Mittelpunkt eines Festes. Vom geselligen Raclette bis hin zum Mehrgänger, lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und jahreszeitengerecht.

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 12 Personen.

Kinder bis 3 Jahre essen gratis.

Menu 1

Passierte Gemüsesuppe CHF 9.00

Kalbsschmorbraten CHF 28.50
Püree Cascade, Tagesgemüse

Coupe Dame Blanche CHF 9.00

p.P. CHF 46.50

Menu 2

Trockenfleischcarpaccio CHF 15.00

Fendantschaumsuppe CHF 9.00

Glacierter Schweinsrücken CHF 27.50
mit Safranmousseline

Schokoladeterrine mit Orangen CHF 10.50

p.P. CHF 62.00

Menu 3

Nüsslisalat mit Speck und Croutons CHF 8.50

Karotten-Ingwersuppe CHF 9.00

Schweinsfilet im Speckmantel auf CHF 35.00
Zitronenrisotto an Sherrysauce

Ananascarpaccio mit Rumglace CHF 11.00

p.P. CHF 63.50

Menu 4

Rauchlachsterrine an Wasabicreme	CHF 15.50

Tomatenessenz mit Griessklösschen	CHF 9.00

Maispouardenbrust an Zitronen-Ingwersauce Broccoli mit Mandeln, Nudeln	CHF 28.50

Saisonaler Dessertteller	CHF 12.50
	p.P. CHF 65.50

Menu 5

Rote Thaicurrysuppe mit Crevetten	CHF 11.00

Kleiner Salat	CHF 8.50

Saltimbocca von Zander auf Rotweinrisotto	CHF 35.00

Crème brûlée mit vieille Prune Pflaumen	CHF 11.00
	p.P. CHF 65.50

Menu 6

Tartar von Rauchlachs an Wasabischaum	CHF 16.00

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln	CHF 9.00

Rosa gebratenes Lammhüftli an Thymian-Honigsauce grüne Bohnen, Kartoffelgratin	CHF 32.00

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 11.00
	p.P. CHF 68.00

Menu 7

Trockenfleischtartar	CHF 15.50

Walliser Heusuppe	CHF 9.50

Fächer vom Walliser Eringerrind an Cornalinjus Gemüse-macedoine, Kartoffelkräpfen	CHF 40.00

Malvoisie Sabayone mit Dörraprikosen	CHF 11.50
	p.P. CHF 76.50

Menu 8

Rauchfischdelikatesse	CHF 17.00

Ingwer-Zitronengrassuppe	CHF 9.00

Entenleber auf Calvadosapfel	CHF 22.00

Rosa gebratene Rindsfiletschnitte an einer Rotweinreduktion saisonales Gemüse, Kartoffelkuchen	CHF 49.00

Saisonales Dessertteller	CHF 12.50
	p.P. CHF 109.50

Vegi Menu 1

Randencarpaccio mit Orangendressing CHF 13.50

Zucchettischaumsuppe mit Safran CHF 9.00

Ruccolarisotto mit Auberginenpiccata CHF 22.00

Ananascarpaccio mit Rumglace CHF 11.00

p.P. CHF 55.50

Vegi Menu 2

Gemüseterrine CHF 15.50

Cholera auf Salat CHF 23.50

Sorbet nach Wahl CHF 9.50

p.P. CHF 48.50

Vegi Menu 3

Tomaten-Mozzarella-Salat CHF 15.00

Steinpilzrisotto CHF 22.00

Quark-Panna Cotta mit Mangotartar CHF 11.50

p.P. CHF 48.50

Raclette

Kleiner Walliserteller

Raclette à discretion (3 Raclette)

Frischer Fruchtsalat

p.P. CHF 38.50

Fleischfondue

Kleiner gemischter Salat

Fleischfondue Schlosskeller vom Buffet

Reis und Pommes Frites

Sorbet nach Wahl

p.P. CHF 55.00

ohne Dessert p.P. CHF 45.00

Spaghetti Plausch

Gemischter Salat

Spaghetti Plausch vom Buffet (4 Saucen)

Coupe Baileys

p.P. CHF 45.00

ohne Dessert p.P. CHF 33.50



Apero-Variationen...

Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten für einen gemütlichen Aperó. Sei es im gemütlichen Arkadenhof oder auf einer unserer Terrassen, wir finden die passende Location für Sie!

Ein paar Häppchen zu einem guten Glas Wein oder Champagner ist auf jeder Veranstaltung ein Highlight! In unseren Aperó-Variationen bieten wir Ihnen eine Auswahl an allzeit beliebten Leckereien. Gerne versuchen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Apero-Snacks

Hobelkäse mit Roggenbrot	p.P CHF 11.00
3 Canapés pro Person	p.P CHF 11.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse mit Roggenbrot	p.P CHF 17.00

Apero-Variation 1

Diverse belegte Brötchen

Schinkengipfeli

Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen

Chips, Salzstangen und Nüsschen

p.P CHF 17.00

Apero-Variation 2

Belegte Brötchen mit Rohschinken, Trockenfleisch und Roggenvierteln

Hobelkäse , Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck und Hauswurst mit Früchte und Garnituren

p.P CHF 21.00

Apero-Variation 3

Hobelkäse , Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck und Hauswurst mit Früchte und Garnituren

Diverse belegte Brötchen

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Gemüse- Dip mit verschiedenen Saucen

Frühlingsrollen mit Gemüse- und Pouletfüllung

Panierte Riesencrevetten mit Dipsaucen

p.P CHF 25.50

Gut zu Wissen...

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 4 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Abweichungen von mehr als 5 % der gemeldeten Personenanzahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche von uns offeriert sind. Auf Wunsch ergänzen Ihnen wir Text oder Logo dafür berechnen wir CHF 2.– pro Menükarte.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir gemeinsam die passende Tischordnung.

Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Damit der Saal noch festlicher erstrahlt, dürfen Sie Ihre eigene Blumendekoration mitbringen.

Verlängerung

Ab 24.00 Uhr muss eine Verlängerung beantragt werden. Bis max. 03.00 Uhr. Pro Stunde verrechnen wir Ihnen CHF 100.00.

Zapfengeld

Falls Sie aus unserem Angebot keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir berechnen CHF 23.– pro 75cl Flasche.

Schäden

Bei Schäden an Tischen, Einrichtungsgegenständen etc. haftet der Verursacher. Die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

50% Anzahlung 10 Tage vor dem Anlass. Den Restbetrag bar direkt nach dem Anlass, oder sie erhalten eine detaillierte Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).