

Bankett- Dokumentation

*Ein Schritt über dem Alltag:
Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis –
das Lihn-Team hilft Ihnen dabei.*

*Genuss
für alle Sinne.*

Restaurant Panorama Lihn

Panoramastrasse 28

8757 Filzbach - Glarus Nord

055 614 64 64 www.lihn.ch





Inhaltsverzeichnis

Ihre Checkliste	3
Der Apero	4
Stehlunch	6
Buffetangebote	7
Barbeque	8
Menüvorschläge	9-10
Salate und Vorspeisen	11
Fleisch / Fisch / Beilagen	13
Desserts	15
Lihn Leitfaden	16-17
Annullierungsbedingungen	

Restaurant Panorama Lihn

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Panorama Lihn! Gemeinsam werden wir das passende Angebot für Ihren Anlass finden. Wir begleiten Sie gerne durch die Planung bis nach dem Anlass.

Unser Restaurant Panorama Lihn fasziniert mit viel Charme, atemberaubender Atmosphäre und mit einer spektakulären Aussicht. Interesse geweckt? Es geht noch weiter... Unsere Gäste überzeugen wir mit unseren biologisch-regionalen Produkten, mit unserer Bodenständigkeit, unserer kreativen Küche und einem Schimmer Eleganz. Dabei bleibt Ihnen viel Zeit in Erinnerungen zu schwelgen, über Künftiges nachzudenken oder ganz einfach die Gegenwart zu geniessen.

Panorama Restaurant für bis zu 100 Personen

Panorama Lounge für bis zu 50 Personen

Panorama Terrasse für bis zu 100 Personen

Ihre Checkliste

An das sollten Sie beim Organisieren denken:

- Art des Anlasses, Datum, Zeit
- Adresse, Rechnungsadresse
- Anzahl Personen, Anzahl Kinder/Kleinkinder
- Wie gross ist Ihr verfügbares Budget
- Name Organisator, «Tätschmeister»
- Zeitplan
- Apéroangebot, Getränke zum Apéro
- Art des Essens, Menu, Buffet, Vegetarier, Diäten
- Getränke zum Essen
- Bestuhlung, Tischplan, Einrichtung, Technik
- Menukarten
- Dekoration, Blumen, Namenskarten
- Musik, Attraktionen, Projektion
- Verpflegung der Musiker oder Künstler
- Verlängerung, Ende des Anlasses

«Empfangen Sie Ihre Gäste bei einem Aperitif,
geniessen Sie das herrliche Walenseepanorama und
lassen Sie sich dabei von uns ein paar kurze Geschichten
über den Ort und die Umgebung erzählen.»

Der Apero

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs-Garant für den weiteren Verlauf ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Apero auf unserer Terrasse oder im Rosengarten. Und dies alles mit der schönsten Aussicht auf den Walensee. Sollte uns und Ihnen jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund zu Traurigkeit, weil auch unsere Bankett-Räumlichkeiten, Galerie oder das Panorama Restaurant, den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

Apero «Filzbach» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 11.50

Chip und Nüsse, Schwarze und Grüne Oliven,
Zigerbrüt mit Trockenfrüchten

Apero «Kerenzer» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 22.50

Kalte Gemüsesuppe mit Croutons, Canapés vom Nuss-Wurzelbrot,
Bergkäse – Oliven – Spiessli, Wraps mit Frischkäse gebeiztem Lachs und Meerrettich,
Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken

Apero «Lihn» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 17.50

Geeiste Gurken – Joghurt – Suppe, Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade,
Mozzarella und Tomaten Spiessli mit Basilikum
Minipizza mit verschiedenen Belägen, Cherry-Tomaten Spiessli mit Glarner Bergkäse überbacken

Nach Lust und Laune selbst zusammenstellen

Kalt

Caesar Salad im Glas	CHF	4.50
Canapés vom Wurzelbrot - Brot mit Glarner Bergkäse, Salami, Bauernschinken	CHF	4.50
Schrauben Kern Brot mit Glarner Bergkäse, Salami, Bauernschinken	CHF	4.50
Aprikosen - Mostbröckli - Spiessli	CHF	4.50
Rindstatar mit geröstetem Toast	CHF	5.00
Bergkäse - Oliven - Spiessli	CHF	4.50
Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade	CHF	5.00
Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken	CHF	3.50
Wraps mit Frischkäse, gebeiztem Lachs und Meerrettich	CHF	5.50
Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum	CHF	4.50
Geeiste Gurken - Joghurt - Suppe	CHF	4.00
Kalte Gemüsesuppe mit Croutons	CHF	4.50
Schwarze und Grüne Oliven 50g	CHF	6.50
Zigerbrüt auf Nussbrot	CHF	3.50
Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen	CHF	3.50

Warm

Tomatenspiessli mit Glarner Bergkäse überbacken	CHF	4.50
Minipizzen mit verschiedenen Toppings	CHF	5.50
Zwetschgen im Speckmantel	CHF	3.50
Falafel mit Minzjoghurt	CHF	3.50
Pouletsatay mit Erdnuss Sauce	CHF	3.00

«Versuchungen sollte man
nachgeben. Wer weiss, ob
sie wiederkommen»



Seminar- und Bankett Spezialangebot

Stehlunch

CHF 46.00

Reichhaltiges Salatbuffet:

3 Blattsalate

5 Salate angemacht (saisonal)

3 Salatsaucen

One Pot Hauptgang:

Rassiges Jambalaya mit Fleisch oder Vegan

(Peperoni, Mais, Zwiebeln, Chili-Würstli - Vegan mit Soja Junks)

Glarner Schabziger Hörnli

mit Böläschrweissi

Rahm-Penne mit verschiedenen Pilzen und Lauch (vegetarisch)

Pesto-Gnocchi mit Nüssen, Cherrytomaten und Poulet (Vegan mit Soja Junks)

Kleines Dessertbuffet (2 Komponenten und Früchteschale):

Vanillecreme mit Waldbeeren

Mandel-Cake

Schoggimousse mit Mangosalat

Gebrannte Creme

Schoggi-Cake

Französische Creme

Cheesecake

Unsere Buffetangebote

Lihn-Panoramabuffet

Das tägliche kulinarische Lihn-Erlebnis:

Frühstück	CHF	17.00
Mittagessen	CHF	33.00
Abendessen	CHF	39.00

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem bunten Salatbuffet mit drei verschiedenen hausgemachten Saucen, serviert mit frischem Brot aus unserer Menzihuus Bäckerei. Weiter geht es mit einer kleinen Vorspeise oder unserer Tagessuppe und einer kleinen Antipasti-Auswahl. Fleisch aus der Region, Biogemüse und eine schmackhafte Beilage runden zusammen mit der vegetarischen Variante das warme Buffet ab. Für den süßen Abschluss gibt es noch ein Dessert.

Lihn-Brunchbuffet

Erwachsene	CHF	39.00
Kinder 3-5 Jahre	CHF	10.00
Kinder 6-11 Jahre	CHF	20.00
Kinder 12-15 Jahre	CHF	30.00

Auf dem Lihn-Brunchbuffet finden Sie verschiedene Brote und Zöpfe aus der Menzihuus Bäckerei, Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Fleisch, frische Eier von unseren Biohühnern, eine Müeslibar, Nature- und Fruchtjoghurt, einen Früchtekorb, Birchermüesli, Fruchtsalat, Dörrfrüchte, verschiedene Fruchtsäfte, Wasser mit Geschmack und dazu servieren wir fein duftenden Kaffee, Bio-Tees und Milch. Aus den warmen Komponenten wählen Sie zwischen Rösti mit grilliertem Speck, Rührei mit Kräutern, Graved oder Rauch Lachs, sowie Älplermaccaroni, gekochte Eier, Würstchen und Gemüse.

Spezial:

CHF 68.00

Lihn BBQ Buffet

	Preis pro 50g	
Ribeye	CHF	7.50
Rindsentrecôte	CHF	8.50
Beef Brisket	CHF	6.00
Spare Ribs	CHF	4.00
Schweinesteak	CHF	5.50
Pouletspiess	CHF	5.00
Lachs	CHF	7.00
Crevetten	CHF	6.00
Beilagen pro Person	CHF	6.50
Ofenkartoffeln, Wedges, Maiskolben, Toskanisches Gemüse, Gemüsespiess hausgemachte Saucen		

Unsere Empfehlung für

CHF 57.00

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Salatsaucen und frisches Brot aus der Menzihuus Bäckerei

Maissuppe mit Speck

Frisch vom Grill

Ribeye, Schweinesteak, Spare Ribs, Pouletspiess, Lachs, Gemüsespiess
Ofenkartoffeln, Maiskolben
hausgemachte Saucen:
BBQ-Sauce, Biersauce mit grobem Senf, Ananasshutney, Sour Creme

Menüvorschläge

Arrangements ab Gruppen von 10 Personen erhältlich, einheitliches Menü.
Persönliche Wünsche nach Absprache möglich.

Regional CHF 38.00

Zigerhörnli mit Schmelzzwiebeln

Glarner Netzbraten von der Metzgerei Hösli aus Glarus
mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Karotten Gemüse

Gebrannte Creme mit Nidel

Fisch CHF 48.00

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen
dazu Lihnsalatsauce

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“
aus dem Weisstannental, mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Gala CHF 56.00

Frischkäseterrine mit getrockneten Tomaten
und hausgebeiztem (CH) Lachs

Rüebli - Ingwer - Suppe mit pikanten Croutons

Rins-Ribeye ganz gebraten

Polenta mit Taleggio und buntem Gemüse

Pannacotta mit marinierten Beeren

Exklusiv CHF 75.00

Junger Blattsalat mit gebratenen Entenbruststreifen

Orangen-Vinaigrette mit Trüffeln

Süssapfel-Feigen-Suppe mit Einlage

Rindsbrustspitz 24 Std. niedergegart mit geräuchtem Birnendicksaft
auf leicht pikanten Chili-Kartoffeln
mit Fenchel-Kresse Gemüse und Sesam

Souffle Grand Marnier

Vegetarisch CHF 49.00

Onsen Ei auf Gemüsetatar
und geräucherter Tofu

Brokkoli – Birnen – Suppe
mit karamellisierten Haselnüssen

Geschmorte Rotkabisroulade gefüllt mit Bulgur
auf Steinpilzbramata und Zucchettigemüse

Kokoskuchen an Früchteratouille

Vegan CHF 38.00

Dreierlei von der Kichererbse (Hummus, Falafel, Salat)

Kohlrabischnitzel mit Tomatenchutney
und Kartoffel – Erbsen – Püree

Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet

Gourmet CHF 130.00

Hummer auf hausgemachten Tagliarini al sepia
auf Taleggio-Saucenspiegel mit rotem Peperoni-Balsamico-Pulpe

Scharfsaure Suppe mit Pilzen, Glasnudeln und Koreander

Filet vom Glarner Weiderind auf Rotweinjus und Passionsfrucht Coulis
Strohkartoffeln und Patison Gemüse und Morcheln

Orangen Becher mit Rotweinsirup und Blaubeeren aus der Region

Menu aus dem Umkreis von 15km CHF 42.00

Glarner Rohschinkenröllchen mit Bergkäse und Alpkräutern

Lihn Gartensalat mit Gartenblüten und Lihn-Gartenkräutern

Glarner Weiderindentrecote mit Ziger-Randen-Jus
auf Polenta vom Linthmais und saisonalem Gemüse aus der Menzihuusgärtnerei

Lavendel Sorbet (aus dem eigenen Garten) mit Himbeerkompott aus eigen Anbau

Salate mit unseren verschiedenen Hausdressings

Nüsslisalat (Saison)	CHF	12.00
Ruccolasalat	CHF	10.00
Bunter Blattsalat	CHF	10.00
Gemischter Salat	CHF	13.00

Toppings für je CHF 1.50

Geröstete Kerne | Grissini | Geröstete Speckstreifen | Halb getrocknete Cherrytomaten |
Parmesanspäne | sautierte Champignons

Kalte Vorspeisen

Glarner Bruschetta Tapenade mit Zigerklee, Zwetschgenchutney und Zigerbrüt	CHF	11.00
Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum	CHF	13.00
Randencarpaccio mit Apfeltatar und gebeiztem Eigelb	CHF	14.00
Lachstatar auf Gurkenrelish und Meerrettichschaum	CHF	15.00
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspäne	CHF	19.00
Bündner Rohschinken mit Charentais-Melone	CHF	19.00
Gebeizter Schweizer Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelstroh	CHF	21.00
Spargelsalat mit Barba di Frati und halbgetrockneten Cherrytomaten	CHF	19.00
Glasnudelsalat mit Nüssen und Mango an sautierte Crevetten	CHF	21.00

Warme Vorspeisen

Risotto „Milanese“ mit Kirschtomaten und Bündner Rohschinken	CHF	12.00
Zigerhörnli mit Schmelzzwiebeln	CHF	10.00
Äplermakkronen mit hausgemachtem Apfelmus	CHF	11.00
St.Jakobsmuschel vom Grill auf Avocado Salat mit Kresse Schaum	CHF	21.00
Crevettenspiesse mit Glasnudelsalat	CHF	20.00

Suppen

Brokkoli – Birnen – Suppe mit karamellisierte Haselnüssen	CHF	9.50
Rüebli – Ingwer – Suppe mit pikanten Croutons	CHF	9.50
Rinderkraftbrühe mit Koreander	CHF	8.50
Süssmost – Zigerklee – Suppe mit Apfelperlen	CHF	10.00
Tomatencreme Suppe mit hausgebackenen Zigergrissini	CHF	10.50
Glarner Gerstensuppe mit Mostbröckli	CHF	10.50
Spargelsuppe mit Tomatenbruschetta (Saison)	CHF	11.00
Weisswein-Heusuppe mit Kräuter-Zigerbrüt	CHF	11.00
Erbsen – Minz – Suppe mit gebeiztem Lachs	CHF	12.00
Prättigauer Hochzeitssuppe	CHF	11.00
Gazpacho „Andaluz“ mit Gurken – Forellen – Tatar	CHF	13.00

«Essen ist
ein Bedürfnis,
Geniessen eine Kunst»



Fleisch aus dem Glarnerland:

Netzbraten von der Metzgerei Hösli aus Glarus mit Rahmsauce, Kräuterkartoffelstock, und Rüebligemüse	CHF	23.50
Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Dörrzwetschgen	CHF	23.50
Niedergegarter Schweinerücken am Stück gegart mit Rosmarinjus	CHF	22.50
Schweinsfilet im Brotteig mit Balsamico – Schabziger – Sauce	CHF	26.00
Saftiger Schweinekrusten Braten mit Fridolin Kundert Bier Sauce	CHF	21.00
Grilliertes Schweinehalssteak mit Tomaten-Käsekruste und Bratenjus	CHF	21.00
Gespickter Rindsbraten geschmort mit einer Merlotsauce	CHF	22.00
Kalbs-Piccata Milanese mit Schinken-Champignonstreifen und Tomatensauce	CHF	28.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	CHF	26.00
Grilliertes Kalbsrückensteak (200g) mit Sauce bernaïse	CHF	46.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück gegart mit Morchelsauce	CHF	51.00
Brasato Brunello	CHF	25.00
Bœuf Stroganoff	CHF	26.00
Grilliertes Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce	CHF	39.00
Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück gegart mit Sauce Hollandaise	CHF	49.00

Geflügel aus dem Thurgau:

Saltimbocca von der Pouletbrust mit Bratenjus	CHF	25.00
Sautierte Pouletbrust mit Pistazien – Honig – Kruste auf Steinpilzrahmsauce	CHF	25.00

Schweizer Fisch:

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Weisstannental mit Safranschaum	CHF	29.00
Gebratenes Zanderfilet aus dem Bodensee auf Gemüsesauce	CHF	43.00
Pochiertes oder gebratenes Lachsfilet aus dem Misox mit Zitronensauce	CHF	35.00

Beilagen pro Portion

CHF 6.50

Salzkartoffel / Kartoffelstock | Pommes Frites | Kartoffelgratin | Kartoffelgaletten | Schupfnudeln | Linthmaïsschnitte | Bramata | Wildreis | Risotto | Tagliatelle | Spaghetti | Nuss-Spätzli

Gemüse pro Portion

CHF 6.00

Zucchetti | Rüepli | Kohlrabi | Spargeln weiss / grün (Saison) | Blumenkohl | Romanesco | Rotkraut | Peperonata | Brokkoli | Gemüsevariation (Buntes Gemüse)

«Nur wer mit Liebe kocht,
berührt des anderen Seele»



Dessert pro Person

CHF 7.50

Schokoladenmousse | weisses Schokoladenmousse | Tiramisu |
Panna Cotta | Quarkmousse | Süssmostcreme | Bayrisch Creme |
Creme Brûlée | Gebrannte Creme | Karamellköpfl | Mokka mousse |
Sausercrème | Griessflammerie | Ananasmousse

Zusätze pro Person

CHF 1.50

frische Erdbeeren | Rhabarberkompott | Mangoragout |
Ananasragout | Zwetschgenröster | Orangensalat |
Apfelragout | Schokoladensauce | Himbeersauce

Kuchen pro Person

CHF 8.00

Cupcake | Cheesecake | Brownie | Passionsfrucht – Joghurt – Schnitte |
Blechkuchen aus der Menzihuus Bäckerei |
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Cremeschnitte

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten (-> Hochzeitstorten) auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 5.00 pro Person

Lihn Leitfaden

Personenzahl / Verrechnung

Unsere Menuvorschläge sind ab 10 Personen berechnet. Umfasst Ihre Gruppe weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen unser Lihn-Panoramabuffet. Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl bis 72 Stunden vor Anlassbeginn bekannt. Bei späterer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet, bei tieferer Teilnehmerzahl wird die definitiv gemeldete Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.

Restaurant exklusiv

Bei einem Restaurations-Umsatz von CHF 5000.00 können wir Ihnen unser Panorama-Restaurant exklusiv anbieten. Bei nicht Erreichen des Mindestumsatzes, erlauben wir uns, die Differenz aufzubuchen. Je nach Grösse Ihres Anlasses, können auch unsere Lounge und Terrasse dazu gemietet werden.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Unkostenanteil von CHF 160.00 pro Stunde. Je nach Veranstaltung muss mit 1 bis 2 Stunden Aufräumarbeit gerechnet werden, die wir zum gleichen Ansatz in Rechnung stellen.

Menukarten

Standardisierte Menukarten sind im Menupreis inkludiert.

Kerzen und Tischwäsche

Wir schmücken Ihnen den Tisch mit Kerzen. Gerne stellen wir Ihnen auch kostenlos auf Ihren Anlass abgestimmte Tischwäsche zur Verfügung. Wählen Sie zwischen weissen Tischtüchern, beige Tischläufer oder schwarzen Tischset.

Dekorationen und Blumen

Angepasst an die Jahreszeiten bieten wir unsere Lihn-Standard-Dekoration an. Gerne vermitteln wir Ihnen auch Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck beim Floristen.

Walhalla

Für Wein in Konsignation

Torten und Kuchen

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 2.00 pro Person

Zapfengeld

Ab und zu kommt es vor, dass unsere Gäste einen ganz speziellen Wein mitnehmen und anbieten möchten. Dies ist selbstverständlich möglich, das Zapfengeld für diese Dienstleistung liegt bei CHF 30.00 pro Flasche.

Menubesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 3 bis 6 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie, für Menubesprechungen vorher einen Termin zu vereinbaren

Vertragsabschluss

Gerne erstellen wir Ihnen eine schriftliche Offerte, welche von Ihnen schriftlich bestätigt werden muss. Dies ist unser gegenseitiger Vertrag, welcher nur in schriftlicher Form (oder in Absprache mit dem Seminarhotel Lihn) abgeändert werden kann.

Geringfügige Änderungen

Das Seminarhotel Lihn behält sich vor bei der Menüauswahl, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Bestellung geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Preise & Zahlung

Unsere Preise verstehen sich inkl. der geltenden Mehrwertsteuersätze.

Nach Ihrem Anlass erhalten Sie die Endabrechnung. Wir erwarten Ihre Überweisung innert 30 Tagen netto.

Rabatt- und Skontoabzüge akzeptieren wir nicht. Ungerechtfertigte Abzüge werden in **Rechnung gestellt**.

Die Rechnung für ein Bankett kann nur in im Voraus bewilligten Ausnahmefällen vor Ort bezahlt werden.

Zusätzliches Personal

Für zusätzliches Personal, beispielsweise bei Parkdienst, Dekorationsauf- und Abbau im Festsaal und auf dem Lihnareal verrechnen wir pro Person CHF 60.00 pro Stunde.

Haftung

Die Beseitigung ausserordentlicher Verunreinigungen oder die Behebung von Schäden an Gebäuden, in den Festräumen, Hotelzimmern und im Park werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Glarus.

Annullierungsbedingungen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen folgende Annullationskosten:

30 bis 8 Tage vor Anlassbeginn	30 % der bestätigten Leistungen
7 bis 3 Tage vor Anlassbeginn	80 % der bestätigten Leistungen
Weniger als 72 Std. vor Anlassbeginn	100 % der bestätigten Leistungen
Ab Vertragsabschluss bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn	CHF 200.– pauschal

Mit Ihrer definitiven Reservation haben Sie unsere AGBs, die in der Bankettdokumentation aufgelistet sind, zur Kenntnis genommen und akzeptiert. Somit besteht gemäss OR Art. 11 ein verbindlicher Vertrag, der keine Unterschrift bedarf.