

Bankett- Dokumentation

*Ein Schritt über dem Alltag:
Herzlich willkommen im Restaurant Panorama Lihn,
lassen Sie sich beflügeln.*

*Genuss
für alle Sinne.*

Restaurant Panorama Lihn

Panoramastrasse 28

8757 Filzbach - Glarus Nord

055 614 64 64 · www.lihn.ch





Inhaltsverzeichnis

Ihre Checkliste	3
Apéro Häppchen	4
Buffetangebote	6
Menuvorschläge	7-13
Apérogetränke	15
Weissweine	16-19
Rotweine	20-21
Wertvolle Lebensmittel	23
Leitfaden	24

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 spektakulärer Aussicht. Interesse geweckt? Es geht noch weiter... Unsere Gäste überzeugen wir mit unseren biologisch-regionalen Produkten (Auszeichnung Goût Mieux), 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
- Menumkarten
- 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.»

Kalte Häppchen

Preis/Stück

Mini Brötchen mit diversen Beilagen	CHF 3.20
Glarner Zigerbrüt	CHF 3.50
Salzige Lollipops mit Mostbröckli, Alpkäse und andere Leckereien	CHF 2.00
Frisches Gemüse mit verschiedenen Dipsaucen	CHF 4.10
Tomaten Mozzarella Sticks	CHF 2.70
Canapees mit Toast oder Pumpernickel:	
- Alpkäse, Brie oder Tomatensalsa	CHF 3.50
- Bauernschinken	CHF 3.20
- Rohschinken	CHF 4.00
- Mostbröckli oder gebeizter Lachs	CHF 4.50
- Kräuterquark mit Schnittlauch	CHF 3.00

Warme Häppchen

Preis/Stück

Fleischbällchen mit Sweet Chili Sauce	CHF 2.20
Frühlingsrollen mit Ananas Chutney	CHF 2.20
Schinkengipfeli	CHF 2.20
Hausgemachte Mini Pizzas	CHF 2.20
Verschiedene Quiches	CHF 2.20
Kalte Gurken oder Melonen Süsschen im Glas	CHF 4.50
Gemüse und Käseküchlein	CHF 2.20
Geflügelspiess mit Saté Sauce	CHF 4.50

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



Unsere Buffetangebote

Lihn-Panoramabuffet

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

Das tägliche kulinarische Lihn-Erlebnis:

Mittagessen CHF 29.00

Abendessen CHF 33.00

Lihn-Brunchbuffet

Auf dem Lihn-Frühstücksbuffet finden Sie verschiedene Brote aus der Menzihuusbäckerei, Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Fleisch, frische Eier von unseren Biohühnern, Müeslibar, Nature- und Fruchtojoghurt, einen Früchtekorb, Birchermüesli, Fruchtsalat, Dörrfrüchte, verschiedene Fruchtsäfte, Zitronenwasser und dazu servieren wir fein duftenden Sirocco-Kaffee, Bio-Tees und Milch.

Aus den warmen Komponenten wählen Sie zwischen Rösti mit grilliertem Speck, Rührei mit Kräutern, Graved Lachs, sowie Älplermaccaroni, gekochte Eier, Würstchen und Gemüse

Erwachsene

CHF 39.00

Kinder 6-12 Jahre

CHF 18.00

Kinder 2-6 Jahre

CHF 12.00

Lihn Buure-Buffer

Schweizer Küche ist immer gut! Entdecken Sie auf den Buffets bekannte und unbekannte Gerichte und laden Sie Ihre Gäste auf eine Tour de Suisse über dem Walensee ein!

Bündner Gerstensuppe und ein reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen und frischem Brot
Aargauer Braten, Glarner Netzbraten, Kalberwurst an weisser Zwiebelsauce, Schinkli im Brotteig,
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art, Kartoffelgratin, Gnocchi, Polenta
Gemüseplatte

Vegivarianten: Capuns, Zigerhörnli

Als Desserbuffet: Birnbrotmousse, Glarner Pastetli, Basler-Leckerliparfait, Aargauer Rüeblitorte,
Lihner Nusstorte, Meringues mit Nidel, Karamelköpfli, Frucht mousse, Schoggimousse und Gebrannte Creme

Gruppen ab 40 Personen

CHF 85.00

Menu mit Schwein

Menu I

Bunter Blattsalat an Himbeerdressing und Zigerkrapfen

Schnitzel vom Alpschwein an Steinpilzsauce
Macairekartoffeln und buntem Gemüse

Karamellköpfler mit Rahm CHF 45.00

Menu II

Gerstensuppe mit Glarner Mostbröckli

Schweinssteak unter der Kräuterkruste an Quintner Rotweinsauce
Kartoffelroulade und dreierlei Gemüse

Panna Cotta mit Himbeercoulis CHF 45.00

Menu III

Rinderbouillon mit Kräuterflädli

Sous Vide gegarter Schweinerücken an grüner Pfeffersauce
gratinierten Polentapätzchen und Zucchettigemüse

Fruchtsalat mit Joghurtglace CHF 49.00

Menu IV

Weisses Tomatenmousse mit gebratener Crevette

Schweinefilet im Blätterteig mit Sauce hollandaise
Schupfnudeln auf Blattspinat

Krokantparfait mit marinierten Beeren CHF 58.00

Wir empfehlen Ihnen

Melser Rathauskeller AOC 75cl CHF 52.00
Pinot Noir
Weingensossenschaft Mels

Ultimo Sogno 75cl CHF 36.00
Primitivo
Apulien, Italien

Menu mit Poulet

Menu I

Bunter Blattsalat mit Früchten und Apfel-Ingwerdressing

Mit Mozzarella und Tomate gefüllte Pouletbrust an Basilikumsauce
Schlosskartoffeln und grüne Spargeln

Passionsfruchttörtchen mit Schokoladensauce

CHF 49.00

Menu II

Erbsen – Minze Suppe mit Knoblauchcroutons

Saltimbocca vom Poulet an Portweinjus
Tagliatelle und Glasierte Kefen

Joghurt-Erdbeermousse

CHF 49.00

Menu III

Zwiebelrahmsuppe mit Profiteroles

Sautierte Maispoularde an Rotweinjus
Pizokels und Ratatouillegemüse

Schokoladenmousse mit marinierten Orangen

CHF 49.00

Wir empfehlen Ihnen:

Heida

Heida
Sion, Wallis

75 cl

CHF 48.00

Haltliwy

Blauburgunder
Mollis

70cl

CHF 45.00

Menu mit Kalb

Menu I

Semmelknödelcarpaccio mit Kürbiskernvinaigrette und Frisee

Duett von Lamm und Kalb mit Basilikum an Melser Rotweinsauce
Kartoffel-Ziger Gnocchi und glasiertem Gemüse

Glarner Pastetli mit Vanillesauce

CHF 64.00

Menu II

Ruccolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing

Geschmorte Kalbsschulter
Kräuterspätzli und Karotten-Pastinaken Gemüse

Tiramisu mit Moccasauce

CHF 48.00

Menu III

Kartoffelterrinen mit Rohschinken

Picatta Milanese vom Kalb an Tomatensauce
Bramata und mediterranen Gemüse

Quarkmousse mit Aprikosenkompott

CHF 52.00

Menu IV

Apfel-Lauch Suppe mit Rauchlachs

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb
Kartoffelrösti und buntem Gemüse

Orangensalat mit Karamelglace

CHF 59.00

Wir empfehlen Ihnen:

Plantet

Quinten-Au

Bosshart + Grimm

75cl

CHF 46.00

Cinciorosso IGT

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Toskana, Italien

75cl

CHF 43.00

«Essen ist
ein Bedürfnis,
Geniessen eine Kunst»



Menu mit Rind

Menu I

Frischkäseterrine mit getrockneten Tomaten auf Kräutersalat

Boeuf Stroganoff

Quarkknöpfli und Mandelbroccoli

Kokosküchlein mit Schokoladenglace

CHF 56.00

Menu II

Spinatsalat mit Orangen und Ziegenfrischkäse

Brasato al Brunello

Sellerie-Kartoffel Püree und Vichykarotten

Mohnmousse an Birnenkompott

CHF 56.00

Menu III

Lachstatar auf Gurkenrelish und Meerrettich

Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Pfeffer – Cognacsauce

Kartoffelstrudel und buntem Gemüse

Früchte Tartelettes mit Nidel

CHF 75.00

MENU IV

Charentais-Melone mit Bündner Rohschinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Choron

Kräuterkartoffeln und Grillgemüse

Aprikosenstrudel auf Vanillesauce

CHF 65.00

Wir empfehlen Ihnen:

«Les Tonneliers»

Cornalin

Sion, Wallis

75cl

CHF 59.50

Gago

Tempranillo

Toro-Gebiet, Spanien

75cl

CHF 59.00

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Beurre rouge Schupfnudeln und Rahmsauerkraut	CHF 35.00
Pochiertes Lachsfilet mit Pommery Senf Sauce Schlosskartoffeln und geschmorten Gurken	CHF 35.00
Sous Vide gegartes Forellenfilet auf Safransauce Pommes Carrée und Randengemüse	CHF 35.00

Hauptgänge vegetarisch

Sellerieschnitzel mit Pankomehl Vollkornspaghetti und Tomatencoulis	CHF 28.00
Gefüllte Aubergine mit Peperoni und Kräutern auf Ziegenkäse-Risotto	CHF 28.00
Quorn Geschnetzeltes mit Curry und Mango an Basmatireis	CHF 28.00
Crepes gefüllt mit buntem Gemüse an Sauce Hollandaise	CHF 24.00

Kids

Spaghetti oder Hörnli an Tomatensauce oder Sauce Bolognese	CHF 12.00
Schweinsschnitzel paniert mit Rüeblli und Pommes Frites	CHF 17.00
Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln und Erbsen	CHF 17.00

Lihn-Plättchen für 10 Personen

Käseplatte	CHF 60.00
Fleischplatte	CHF 120.00
Käse- und Fleischplatte	CHF 90.00

4 – 6 Gang Menus

Ruccolasalat mit Balsamico und Parmesan

Gebratene Taubenbrust an Belugalinsen und Birnen

Ananas Chili Suppe mit sautierter Riesencrevette

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfefferrahmsauce

Macairekartoffeln und buntem Gemüse

Duett von Schokolade und Passionsfrucht

CHF 99.00

Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsen-Kartoffelstock mit Randenwürfelchen

Oxtail mit Steinravioli

Gegrilltes Lammrack auf Balsamico-Honig Sauce

Zitronenpolenta und Ratatouille

Mocca-Creme Brûlée mit Himbeersorbet

CHF 82.00

Terrine von Grünen Blattsalaten mit Creme Fraiche und Forellencaviar

Tomaten und Trockenfleischstrudel auf confierter Peperoni und Kerbelsauce

Zitronengras-Kokossuppe mit geräucherter Maispoularde

Sous Vide gegartes Zanderfilet

auf Zwiebelmarmelade und Beurre Rouge

Rinderfilet am Stück gebraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin und grünen Spargeln

Trilogie von der Valrhona Schokolade

CHF 125.00

Dessertbuffet

Chirezer

ca. 6 Komponenten aus der Patisserie

+ CHF 10.00

Mürtschen

ca. 8 Komponenten aus der Patisserie

+ CHF 14.00

Dessertbuffet mit einer Käseplatte garniert

+ CHF 6.00

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



Massvoll – genussvoll: Unser Weinangebot



Diese Produkte stammen aus kontrolliertem biologischem Anbau

Zum Start in einen unvergesslichen Anlass empfehlen wir Ihnen folgende Apérogetränke

Elmer Mineral	100cl	CHF 6.70
Orangensaft	100cl	CHF 9.50
Tomatensaft	20cl	CHF 4.50
Hugo	20cl	CHF 9.50
Caipirinha, alkoholfrei	20cl	CHF 6.50
Gespritzter Weisswein		CHF 7.50

Schweiz

Haltliwy (je nach Verfügbarkeit)	75cl	CHF 43.50
<i>Riesling X Silvaner</i>		
<i>Mollis, Rebzunft Mollis</i>		

Der Haltliwy ist ein eher leichter Weisswein mit fruchtigen Noten.
Er stammt aus dem Kanton Glarus und ist eine echte Rarität,
da im Jahr nur rund 300 Flaschen abgefüllt werden

Italien

Il Sogno Bianco 	75cl	CHF 39.00
<i>Inzolia</i>		
<i>Sicilia, Carlo Volpi</i>		

Der Sogno Bianco funkelt strohgelb mit grünen Reflexen.
Sein intensives Bouquet erinnert an Ananas, Pfirsich und
Zitrusfrüchten.

Schaumweine

Tröpfel brut, alkoholfrei	75cl	CHF 29.00
Prosecco DOC Treviso, Pavin	75cl	CHF 42.00
Moscato d’Asti San Grod, Torelli	75cl	CHF 41.00
Perla, Pinot noir	75cl	CHF 49.00

Weissweine

Glarnerland

Haltliwy (je nach Verfügbarkeit) <i>Riesling X Silvaner</i> <i>Mollis, Rebzunft Mollis</i> Der Haltliwy ist ein eher leichter Weisswein mit fruchtigen Noten. Er stammt aus dem Kanton Glarus und ist eine echte Rarität, da im Jahr nur rund 300 Flaschen abgefüllt werden.	75cl	CHF 43.50
---	------	-----------

Heidiland

Seyval blanc  (je nach Verfügbarkeit) <i>Quinten-Au</i> <i>Bosshart + Grimm</i> Der Seyval Blanc ist ein fruchtiger Weisswein aus der Walenseeregion. Der Wein erinnert an Aromen von Granny Smith Äpfeln.	75cl	CHF 45.00
---	------	-----------

Melser Rathauskeller AOC <i>Federweisser aus Pinot Noir</i> <i>Weingenossenschaft Mels</i> Ein Wein zu jeder Gelegenheit. Durch seine Restsüsse wirkt er sehr leicht und durch seine Lachsfarbe ist er ein echter Hingucker.	75cl	CHF 46.50
--	------	-----------

Melser Rathauskeller AOC <i>Chardonnay</i> <i>Weingenossenschaft Mels</i> Der Chardonnay gehört zu den beliebtesten Trauben der Welt.	75cl	CHF 46.50
---	------	-----------

Bündnerland

Dus Alvs

75cl

CHF 48.00

Sauvignon blanc, Pinot gris
Zizers, Grendelmeier Bannwart
Frische goldgelbe Farbe, typisches
Passionsfrucht-, Pfirsich- und Litschiaroma
vom Sauvignon Blanc. Weicher,
vollmundiger und anhaltender Abgang
vom Pinot Gris.

Wallis

Heida

75cl

CHF 46.50

Heida
Sion, Wallis
Er kommt aus den höchst gelegenen
Rebbaugeländen Europas und ist damit
eine richtige Besonderheit.

Italien

Il Sogno Bianco

75cl

CHF 39.00

Inzolia
Sicilia, Carlo Volpi
Der Sogno Bianco funkelt strohgelb
mit grünen Reflexen.
Sein intensives Bouquet erinnert
an Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Spanien

Blanc de Trilogia

75cl

CHF 42.50

Sauvignon blanc & Muscat
Valencia, Spanien
Der Sauvignon trägt zur Frische bei,
der Verdil zur Fülle und der Muskat
zur Aromatik. Der Spanier eignet sich
hervorragend zu Teigwarengerichte,
weissem Fleisch und Fisch.

«Das Leben ist zu kurz
um schlechten
Wein zu trinken»



Schaumweine

Schweiz

Perla <i>Pinot noir</i> <i>Zizers, Grendelmeier Bannwart</i> Fein prickelnder Champagner mit wenig Restsüsse. Typisches, fruchtiges Aroma für einen "Blanc de Noirs" mit einer leicht blumigen Note.	75cl	CHF 49.00
---	------	-----------

Italien

Prosecco DOC <i>Glera</i> <i>Piemont, Treviso</i> Das Bouquet verspricht frische Apfel- und Birnennoten sowie einen Hauch von Veilchen und Honig.	75cl	CHF 42.00
---	------	-----------

Moscato d'Asti <i>Moscato</i> <i>Piemont, Torelli</i> Der Moscato d'Asti ist ein Weisswein mit Kohlensäure und passt jeder Gelegenheit. Ein federleichtes Vergnügen.	75cl	CHF 41.00
--	------	-----------

Benjamin Truffer , alkoholfrei Feine Muscat-Aromen, er wird Sie durch seine Fruchtigkeit und spritzige Feinheit überzeugen.	75cl	CHF 14.00
---	------	-----------

Roséweine

Il Sogno Rosato  <i>Terre di Chieti</i> <i>Carlo Volpi</i> Der Sogno Rosato überzeugt mit seiner duftenden Fruchtigkeit und seiner mundfüllenden Saftigkeit.	75cl	CHF 39.00
---	------	-----------

Rotweine

Glernerland

Haltliwy Blauburgunder 70cl CHF 44.00
Blauburgunder
Mollis
Ein leichter Rotwein mit fruchtigen Noten und einem sanften Abgang.

Heidiland

Plantet  75cl CHF 45.50
Quinten-Au
Bosshart + Grimm
Der Plantet ist eine Neuzüchtung und deshalb noch nicht so bekannt. Er ist ein eher kräftiger Schweizer Rotwein, der eine cassisähnliche Note besitzt.

Melser Rathauskeller AOC 70cl CHF 51.00
Pinot Noir
Weingenossenschaft Mels
Barrique ausgebaute Weine sind von Haus aus eher kräftige Rotweine. Sie verfügen über Holznoten bis rauchige Akzente.

Bündnerland

Trais Cotschens 75cl CHF 53.00
Zweigelt, Cabernet Dorsa, Merlot
Zizers, Grendelmeier Bannwart
Der Rätoromanische Name "Trais Cotschens" bedeutet "Drei Rote" Traubensorten. Eine wunderbar runde Verbindung aus drei geläufigen Sorten, die das Essen optimal unterstützen.

Wallis

Cornalin «Les Tonneliers» 75cl CHF 53.50
Cornalin
Sion, Wallis
Die Cornalin Traube bringt leicht holzige Noten, nach schwarzen Kirschen und Nelken schmeckende Aromen mit und wirkt eher kräftig.

Italien

Ultimo Sogno  <i>Primitivo</i> <i>Apulien, Italien</i> Der Wein hat eine tiefdunkle Farbe und einen unverwechselbaren, würzigen Geschmack.	75cl	CHF 39.00
Cinciorosso IGT <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscana, Italien</i> Der Cinciorosso ist ein Wein, der jung und eher etwas kühl getrunken am besten mundet.	75cl	CHF 44.00
Morellino di Scansano  <i>Sangiovese, Merlot</i> <i>Toscana, Italien</i> Der Geschmack erinnert an frische rote Früchte, elegant eingebettet in eine intensive Würzigkeit.	75cl	CHF 44.50

Spanien

Efe Monastrell  <i>Monastrell</i> <i>Valencia, Spanien</i> Dieser Rote überzeugt durch seine liebliche Art und Frische und schmeckt am besten kühl serviert.	75cl	CHF 39.00
Odina Crianza <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>Monte Odina, Spanien</i> Der Crianza ist ein körperreicher und komplexer Rotwein. Aromen nach reifen Früchten und nach Cassis.	75cl	CHF 42.00
Gago <i>Tempranillo</i> <i>Toro-Gebiet, Spanien</i> Am Gaumen wirkt er wuchtig, warm, fast süss. Der Abgang ist lang.	75cl	CHF 50.00

Argentinien

Ojo de Agua  <i>Malbec, Cabernet Sauvignon</i> <i>Mendoza, Argentinien</i> Intensives Bouquet nach reifen Beeren und Röstaromen. Fülliger und ausdrucksvoller Gaumen.	75cl	CHF 49.50
--	------	-----------

«Eine gute Küche
ist das Fundament
allen Glücks»



Wertvolle Lebensmittel



Natürlich genossen im Restaurant.



Wir pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche. Wir setzen in unserem Betrieb vorwiegend Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte ein. Wir bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an. Wir legen Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion. Wir bevorzugen frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren. Wir pflegen das Koch- und Gastgeberhandwerk und sind stolz auf unsere Berufstätigkeit. Frischfleisch (Kalb, Rind, Schwein, Poulet) sowie Wurstwaren und sämtliche Eierspeisen stammen aus artgerechter Schweizer Tierhaltung, weitgehend aus dem Bergkanton Glarus. Fisch kaufen wir aus Schweizer Gewässern ein.



Solidar Suisse setzt sich für eine sozial, politisch und ökonomisch gerechtere Gesellschaft ein. In Entwicklungs- und Schwellenländern engagieren sie sich für faire Arbeitsbedingungen, für demokratische Mitbestimmung und für die Einhaltung von Menschenrechten. Bei Katastrophen leisten sie zudem humanitäre Hilfe. Mit Kampagnen sensibilisiert Solidar Suisse die Schweizer Bevölkerung für die globalen Zusammenhänge von Armut, fairer Arbeit und Konsumverhalten.

www.solidar.ch

Lihn Leitfaden

Personenzahl

Unsere Menuvorschläge sind ab 15 Personen berechnet. Umfasst Ihre Gruppe weniger als 15 Personen empfehlen wir Ihnen unser Lihn-Panoramabuffet.

Restaurant exklusiv

Unser Panorama Restaurant geben wir ab 60 Personen exklusiv ohne einen Aufpreis. Falls Sie mit weniger Gästen zu uns kommen und alleine feiern möchten, wird Folgendes verrechnet:

Ab 60 Personen	gratis	40-60 Personen	CHF 300.00
30-40 Personen	CHF 600.00	Unter 30 Personen	CHF 800.00
Im Sommer Terrasse	CHF 200.00	Panorama Lounge	Je nach Belegung

Verlängerung

In der Regel schliessen wir unser Restaurant um 23.00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, so gilt bei uns folgende Regelung: 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.

Menukarten

Gerne schenken wir Ihnen nach Ihren Wünschen angefertigte Menukarten.

Kerzen und Tischwäsche

Wir schmücken Ihnen den Tisch gratis 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-Dekoration gratis an. Gerne vermitteln wir Ihnen auch Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck beim Floristen. Wir behalten uns vor bei grossem Aufwand einen Unkostenanteil zu verrechnen.

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 25.00 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

Annullierungsbedingungen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen folgende Annullationskosten:

30 bis 8 Tage vor Anlassbeginn	30 % der bestätigten Leistung
8 bis 0 Tage vor Anlassbeginn	80 % der bestätigten Leistung
Ab Vertragsabschluss bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn	CHF 200.– pauschal