



Carfahrten und Reisegruppen

Kulinarische Vorschläge für Gruppen ab 20 Personen



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem Team Ihren festlichen Anlass planen und durchführen zu dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

		Apéros, Anlässe mit Kulinarik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen					Seminare und Vorträge	
Räumlichkeiten	Grösse m ²	Steh- Apéro	rund 8er	einfache Tafel	Doppel- Tafel	U-Form	Seminar	Vortrag
Lindenberg 1	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 2	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 1&2	120	130	72	96	64	65	56	110
Homberg 1	86	90	48	64	48	49	32	80
Homberg 2	88	90	48	64	40	44	32	80
Homberg 1&2	174	180	104	128	96	94	72	160
Eichberg-Panorama	294	300	176	240	184	----	----	300
Sonnensaal	40	30	16	28	16	12	12	40
Residenz 1	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 2	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 1&2	90	80	56	80	64	62	49	98
Chalet	130	100	80	120	72	80	----	----
Chalet mit Wiese*		300						

*Bei Schönwetter

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend. Wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten gerne anhand von Tischplänen auf.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz nach Lust, Laune und abseits vom Straßenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle Kinderkarte zusammengestellt.

Beliebte Car-Menüs

Auf Vorbestellung

Car-Menü A

Gemüsecrèmesuppe,
Knoblauchcroûtons, Rahmhaube

Grüner- und Rübelsalat
Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes
Champignonsrahmsauce
Teigwaren
saisonales Gemüse

Menu komplett 37

Car-Menü B

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hausgemachter Jungrind-Hackbraten
Kräuterrahmsauce
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

Schwarzwälder-WECK-Glas

Menu komplett 39

Die Hauptgänge servieren wir mit Nachservice.

Sie haben auch die Möglichkeit, Ihr Menü selber zusammenzustellen
(für die ganze Reisegruppe einheitlich,
ausgenommen einzelne Vegetarier).

Aus dem Suppentopf

FrISChe Tagessuppe	5.50
Aargauer Rüeblisuppe, Knoblauchcroûtons, Rahmhaube	9
Gemüsebouillon, Gemüsestreifen oder Flädli	8

Aus dem Salatgarten

Grüner Salat Blattsalate, Hausdressing	9.50
Saison-Salat bunte Variation aus täglich frischen Salaten, Hausdressing	10.50

Kalte Snacks und Hauptgerichte

Zöpfli-Sandwich Zopfbrot, Tataresauce, Tomaten, Essiggurken, - Bauernschinken - Salami - Käse	11
Eichberg-Wurstsalat garniert Geschnittene Cervelat an Hausdressing	21
Wurst-Käsesalat einfach Geschnittene Cervelat und Käse an Hausdressing	19
Grosser Salatteller mit Eichberg Freiland-Ei Komposition von frischen Salaten	24
Damenteller Bauernschinken, 1 Ei, Komposition von frischen Salaten	21
Trockenfleisch Plättli Trockenfleisch, Rohschinken, Salami, Greyerzerkäse	23
Pommes frites Als Beilage zu den kalten Gerichten 150g	6

Warme Snacks und Hauptgerichte

Portion Pommes frites , 350g mit Ketchup	9
„Huusrauchwurst“ vom Eichberg-Huhn mit Brot und Senf	11
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites	19
Pouletbrüstchen Fitness Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter, frische Salate	31
Schweinsgeschnetztes Zürcher-Art an Champignonsrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	24
Rahmschnitzel Schweinssteak, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	31
Schweinssteak Fitness frische Salate	31
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites, saisonales Mischgemüse	31
Hausgemachter Jungrind-Hackbraten Kräuterrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	31
Zander-Knusperli Fitness Bierteig gebacken, Tataresauce, frische Salate	34
Lupinen-Streifen Mediterran Bratkartoffeln, saisonales Mischgemüse	31

Desserts in WECK-Gläsern

Sie haben zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, um Ihr individuelles Dessert zusammenzustellen. Wählen Sie aus der folgenden Dessert-Vielfalt Ihre Kombination mit zwei WECK-Gläsern aus und ergänzen Sie nach Belieben mit einem Lolly. Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas 6.50
Preis pro Lolly 3.50



	V/A			V/A	
Black & White Schokoladenmousse		☐	Zitronenbecher mit Mousse und Creme		☐
Japonais		☐	Toblerone-Becher		☐
Caramelchöpfli	■ ■	☐	Himbeer Tiramisu	■ ■	☐
Quarkbecher saisonal	●	☐	Rüeblikuchen Classic	■ ■	☐
Kokosmousse, Beeren, Kokosstreusel	♥ ■ ●	☐	Schokoladengebäck mit weichem Kern	●	☐
Lemon Pie	●	☐	Crema Catalana	■ ■	☐
Mocca-Mousse	♥ ■ ●	☐	Schwarzwälderbecher	●	☐
Panna Cotta mit Fruchtsauce	■ ■	☐	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■ ■	☐
Parfait Glace Grand Marnier	■ ■	☐			
Dolce Amore Glace Vanille	●	☐	Dolce Amore Glacé Mocca	●	☐
Dolce Amore Glace Schokolade	●	☐	Dolce Amore Glacé Snickers	●	☐
Dolce Amore Sorbet Mango	●	☐	Dolce Amore Sorbet Himbeer	●	☐
Himbeer-Lolly	●	☐	Mocca-Lolly	●	☐

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Die süsse Krönung

Beliebte Desserts

Tobleronemousse Torte hausgemacht, ein Genuss		7.50
Kirsch-Torte hausgemacht, ein Genuss		7.50
Portion Glacé	zwei Kugeln nach Wahl, wenig Rahm	8.60
Caramelköpfl	mit Rahm	8.50
Gebrannte Crème	mit Rahm	9.50
Eiskaffee	mit Rahm	11.50
Coupe Danmark	mit Schokoladensauce	12
Eichberg-Merengues aus Eichberg Bio-Freilandeiern mit Glacé und Rahm		13.50

Fragen Sie bitte nach unserem aktuellen Saison-Dessertangebot.

Event-Chalet Sommer



Foto: Marlene Madianso

Vorspeisen vom Buffet

Buntes aus dem Garten

Salate: Gurken, Tomaten-Mozzarella, Coleslaw, Süsskartoffelsalat, Blattsalate und Garnituren

15

Zum Ausschmücken

Melonen mit Rohschinken 9
Gebackene Zwiebelringe 5
Chili con carne mit Nachos 7

Süsses vom Buffet

Gebrannte Crème
Schokolademousse
Früchtekuchen
Brownies
Saisonbeeren/Früchte
Eichberg-Meringues
2 Sorten Glacé

18

Unser Chalet ist mit Altholz ausgekleidet und hat echten Hütten-Charme. Mieten Sie es für Ihr Fest ab 50 bis 120 Personen auch im Sommer.

Ideal für Hochzeit, Geburtstag, Firmen- und Vereinsanlass und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Die Smoker-Pauschalen sind auch während des Winters ab 50 Personen erhältlich.

Von Smoker und Grill

Die ausgesuchten Schweizer Fleischstücke werden mit aromatischen Marinaden mariniert und im Smoker und auf dem Grill sorgsam zubereitet.

Sämi

42

Beef Ribs
Schweinshals am Stück
Fackelspiess von Rind und Schwein
Eichberg-Rauchwurst

Moritz

52

Rindshohrücken am Stück
Kalbshals am Stück
Poulet-Schenkelsteakli
Eichberg-Rauchwurst

Leo

62

Roastbeef am Stück
Kalbshohrücken am Stück
Poulet-Schenkelsteakli
Eichberg-Rauchwurst

Beilagen (in den Preisen inbegriffen)

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark / Texas fries
Grillgemüse / Barbeque- & Knoblauchsauce,
Kräuterbutter / zwei Chutneys

Event-Chalet Winter



Tauchen Sie für ein paar Stunden ein in stimmungsvolles Skiferien-Feeling – und das praktisch vor Ihrer Haustür.

Das können Sie während der Winterzeit in unserem Event-Chalet erleben. Das authentische Altholz-Ambiente hat urgemütlichen Hütten-Charme und strahlt eine natürliche Wärme aus.

Mieten Sie es für Ihr Event ab 50 Personen auch im Winter exklusiv. Auch kleinere Gruppen sind im Winter herzlich willkommen. Dann teilen Sie sich das Chalet mit anderen Gästen.

Ideal für Firmen- und Vereinsanlass, Fest mit Familie und Freunden und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Fondue-Menü

75

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwelte

Rotweinzwetschgen mit einer Kugel Vanilleglacé

Raclette-Menü

75

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse
Ergänzt mit einem Beilagenbuffet

Rotweinzwetschgen mit einer Kugel Vanilleglacé

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Bier, Kaffee bis zum Dessertservice. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch den Wein als Pauschale an.

Öffnungszeiten mit à la carte-Angebot publizieren wir auf www.Chäs-Chalet.ch



Eichberg

Auszug aus unseren AGB für den Bereich Bankette & Veranstaltungen

Definition Bankett / Veranstaltung

Als Bankett wird eine Gruppe (in der Regel ab 12 Personen) mit einem vorbestellten, einheitlichen Arrangement bezeichnet. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten für Bankette von 12 bis 250 Personen an.

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Bankettveranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Mittag: 11.30 bis 16.30 Uhr

Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 02.00 Uhr mit Verlängerung)

Abweichungen müssen durch die ESAG bestätigt werden.

Verlängerung

Ab Mitternacht verrechnen wir pro Servicemitarbeiterin pro angefangene halbe Stunde:

24:00 bis 01:00 Uhr Fr. 50.- / halbe Stunde

01:00 bis 02:00 Uhr Fr. 60.- / halbe Stunde

Ab 02:00 Uhr Fr. 80.- / halbe Stunde

Pro Anlass werden mindestens ein Chef de Service und eine Fachkraft, pro weitere angemeldete 20 Gäste eine weitere Fachkraft verrechnet. Eine Reduktion liegt in jedem Fall in unserem Ermessen. Die Verrechnung beinhaltet auch die Aufräumarbeiten und endet eine halbe Stunde nachdem der letzte Gast das Haus verlassen hat.

Gästezahl / nicht beanspruchte Leistungen

Die Einkaufs- und Mitarbeiterplanung und die Vorbereitungen basieren auf der bis 10 Tage vor dem Anlass vom Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als mindestens verrechenbar. Danach besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht bezogene Leistungen und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke. Das Risiko von aufgrund von Krankheit und Unfall nicht angereisten Gästen trägt der Veranstalter. Die ESAG ist in diesem Fall schadlos zu halten.

Entscheidet sich der Veranstalter, die vorbereiteten Speisen der nicht angereisten Gäste mitzunehmen, entfällt eine allfällige Reduktion vollständig.

Annulation durch den Veranstalter

Die Verrechnung folgender Kosten bleibt vorbehalten:

bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 30 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 14 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 7 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Sonderbestimmungen für Freitag-, Samstagabende und Sonntagmorgens sowie vor und an Feiertagen

bis 180 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 90 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 60 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 30 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf das gebuchte Arrangement.

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für das Arrangement ein Preis von CHF 120 pro Gast angenommen.

Speziell beschaffte Blumendekoration, Tischdekorationen aus der Genuss-Manufaktur und Torten-Sonderanfertigungen sind zu 100% zu bezahlen, sofern sie bereits produziert wurden. Ebenso werden speziell beschaffte Lebensmittel und Getränke auch für nicht angereiste Gäste zu 100% verrechnet, sofern sie nicht zurückgegeben werden können. Bei bereits erfolgter Beratung und Angebotserstellung bleibt die Verrechnung von Fr. 200.- für entstandenen Administrationsaufwand vorbehalten.

Annulation durch das Restaurant

Bei höherer Gewalt wie politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch die ESAG aus Sicherheitsgründen auch kurzfristig erfolgen. Die ESAG ist dann zu keinerlei Schadenersatz verpflichtet.

Annullierungsdatum und Versicherung

Massgebend zur Berechnung des Annullierungsdatums ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung im Restaurant. Bei elektronischen Mitteilungen gilt das Datum der Rückbestätigung durch das Restaurant. An Ruhetagen und während Betriebsferien ist der nächste Öffnungstag massgebend. Der Gast ist selber für den allfälligen Abschluss einer Annullierungskosten-Versicherung zuständig.

Raummiete & Mindestumsätze für Exklusivbuchungen

Für Anlässe mit Exklusivnutzung einzelner Räume können Mindestumsätze gelten. Diese teilen wir Ihnen gerne individuell mit. Unsere Leistungen werden dann nach effektivem Verbrauch zu unseren deklarierten Ansätzen inklusive gesetzlicher MWST verrechnet. Eine allfällige Differenz zwischen Leistungen und Mindestumsatz verrechnen wir als Raummiete.

Dekoration

Spezielle Dekorationen organisieren wir gerne im Auftrag und verrechnen sie zu unseren Selbstkosten weiter. Andernfalls haben wir nachfolgend einige Adressen von Fachgeschäften in der Umgebung aufgeführt, mit denen wir eine gute Zusammenarbeit pflegen. Für Tisch- und Namenskartchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinschachtel mit individuellem Namen.

Das Stellen der Tischformation, das zum Menü gehörende Gedeck mit einfacher Servietten-Faltform wird durch uns erbracht und ist im kommunizierten Arrangement-Preis begriffen. Leistungen, welche das übliche Aufdecken übersteigen, wie zusätzliches Mobiliar und dessen Aufbau, spezielle Servietten-Faltformen, aufwändige Dekorationen und spezielle Aufräumarbeiten von Dekoration und Mobiliar nach dem Anlass, verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Dazu gehört auch das Einsammeln und Reinigen des Aussenbereichs von Konfetti, Glitzerpapier, Plastikteilen etc. Wir empfehlen, deren Einsatz von Anfang an zu unterlassen. Dadurch können die Umwelt geschont und zusätzliche Kosten vermieden werden.

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns die Weiterverrechnung unseres Aufwands vor.



Eichberg

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind am Empfang abzugeben. Bei Bereitstellung der Geschenke bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste, werden diese kostenfrei bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt. Für Geschenke, die außerhalb dieser Zeit in die Zimmer verteilt werden, verrechnen wir CHF 3.- pro Zimmer.

Zusätzliches Mobiliar und Technik

Ihr Anlass kann durch zusätzliches Mobiliar und technische Einrichtungen ergänzt werden. Tische und Stühle, welche zum Verzehr der Speisen und Getränke gehören, sind inklusive Auf- und Abbau in den Preisen inbegriffen. Zusätzliches Mobiliar wie Bühnen, Zelte, Festbank-Garnituren etc. kann gemietet werden. Den Auf- und Abbau verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Die Mietkosten verrechnen wir zu unseren Selbstkosten weiter.

Von Spezialisten zugemietete Technik empfehlen wir, von diesen auf- und abbauen zu lassen. Wir übernehmen weder Verantwortung noch Haftung bei Beschädigung oder Verlust.

Garderobe

Wir lehnen jede Verantwortung für Verlust und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Garderoben sind vorhanden. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt und mit CHF 70.- pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Jegliche weitere Verantwortung und Haftung gegenüber Veranstalter und Gästen lehnen wir strikte ab.

Beratungsleistungen

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Organisation und der Durchführung Ihres Anlasses. In unseren Preisen sind die Reservationsannahme, eine Menübesprechung, bei komplexeren Anlässen wie Hochzeiten, Firmenanlässen und Caterings deren zwei inbegriffen. Bei intensiverem Beratungsbedarf Ihrerseits behalten wir uns vor, pro Stunde Fr. 70.- inkl. MWST zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir für Service, Bereitstellung, Reinigung der Gläser und Leergutentsorgung ein Zapfengeld. Dieses beträgt pro 75cl Flasche für Weine Fr. 35.-, für Champagner Fr. 45.- und für Spirituosen Fr. 80.-. Andere mitgebrachte Getränke akzeptieren wir nicht. Das Zapfengeld wird bei anderen Flaschengrößen dem jeweiligen Inhalt entsprechend umgerechnet.

Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister und Torten-Spezialist. Er und sein Team setzen Ihre Tortenwünsche gerne professionell um. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn wir keine mitgebrachten Torten annehmen und servieren.

Probeessen

Wir empfangen Sie gerne zum Probeessen. Dieses verrechnen wir mit 20% Rabatt auf die regulären Preise. Bei Menükomponenten mit für eine kleine Personenzahl hohem Aufwand, behalten wir uns Anpassungen oder eine zusätzliche Aufwandverrechnung vor.

Unterhaltung/Spiele/Lautstärke:

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden verrechnet. Ab 24.00 Uhr müssen sämtliche Fenster und Türen des Veranstaltungsraums geschlossen bleiben. Unterhaltungsdarbietungen und Musik sind ab 01:00 Uhr in auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Auf Feststimmung ausserhalb des Veranstaltungsraums ist ab 24:00 Uhr zu verzichten und im Aussenbereich gilt dann die Lautstärke des normal gesprochenen Worts. Beim Verlassen des Gebäudes bitten wir um Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner.

Technik

Die Mietpreise für technische Einrichtungen entnehmen Sie bitte dem Dokumentabschnitt für Seminare.

Feuerwerk, Himmelslaternen etc.

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern jeglicher Art ist ausser am 01. August und an Silvester untersagt. Wenn Sie ein Feuerwerk abbrennen möchten, fragen Sie bitte die Gemeinde Seengen eine um Ausnahmegewilligung an. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist zwecks Schonung der Umwelt und zur Vermeidung von Feuersbrunst untersagt. Dies gilt auch für sogenannte "organisch abbaubare" Bauweisen.

Preise / Zahlungsmittel und -fristen

Barzahlung, Debitkarten, Postcard und Rechnung mit Post-/ Banküberweisung werden bevorzugt. Mastercard und Visa werden bis zu einem Betrag von CHF 3'000.-, American Express bis CHF 1'000.- angenommen. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen ohne weitere Abzüge. Für Fremdwährungen gilt der Tageskurs.

Kommissionen

Die ESAG behält sich vor, für Zahlungsmittel mit besonderen Kommissionen die Preise anzupassen bzw. die Kommissionen zusätzlich zu belasten. Ebenfalls behält sie sich vor, situativ Zahlungsmittel abzulehnen und andere zu fordern.

Vorauszahlungen

Die ESAG behält sich vor, ab einem voraussichtlichen Gesamtbetrag von CHF 3'000.- eine Anzahlung in der Höhe von 50% zu verlangen. Ist dies der Fall, wird die Reservation erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annulation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annulationsfrist, werden die Annulationskosten zuerst mit der Anzahlung verrechnet und dann eine allfällig noch bestehende Differenz abgerechnet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100 % im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung bis 20 Tage vor Anreise) oder innerhalb gleicher Frist einer gültigen Kreditkarte belastet. Zusätzliche Konsumationen vor Ort sind unmittelbar in bar oder mit einer Kreditkarte zu begleichen. Es werden keine nachträglichen Rechnungen ins Ausland gesendet.

Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, werden die bezogenen Leistungen vor Ort einkassiert. Ist dies aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu begleichen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Gäste innerhalb der Schweiz angeben kann.