

## Reisen und geniessen

Kulinarische Vorschläge für Reisegruppen und Carfahrten von 30 bis 250 Personen



## Inhalt

Räumlichkeiten	3
Menü Empfehlungen	5
Desserts	7
Kaffeehalt	9
Chaletangebot	10
Situationsplan	12



# Liebe Gäste

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

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend.

Räumlichkeiten	Grösse m <sup>2</sup>	Apéros, Anlässe mit Kulinistik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen						Seminare und Vorträge	
		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	-	20	16	12	12	30	
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							

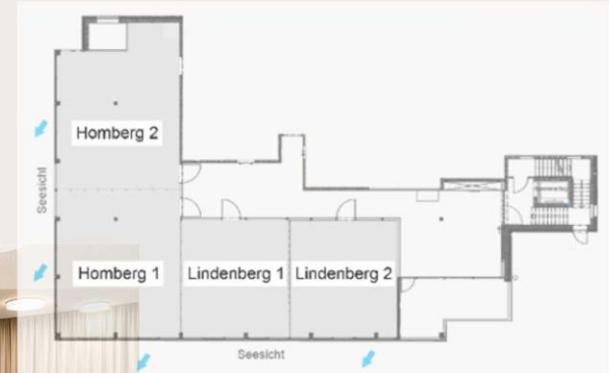
\*Bei Schönwetter



## Panoramasaal

Im ersten Stock des Cabrio-Restaurants befindet sich der Panoramasaal mit schönstem Blick auf Hallwilersee und Bergpanorama. Er lässt sich dank mobiler Trennwände nach Bedürfnis variabel nutzen und kann in die Räume Lindenberg 1 & 2 sowie Homberg 1 & 2 unterteilt werden.

Neben dem Panoramasaal befindet sich ein Foyer mit Balkon, welche zusätzlich genutzt werden können



## Car-Menü A

Gemüsecrèmesuppe,  
Knoblauchcroûtons, Rahmhaube

\*\*\*

Grüner- und Rüeblisalat  
Hausdressing

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes

*oder (einheitlich)*

Pouletgeschnetzeltes  
Champignonsrahmsauce  
Teigwaren  
saisonales Gemüse

Menu komplett mit Nachservice 39

## Car-Menü B

Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Hausgemachter Jungrind-Hackbraten  
Kräuterrahmsauce  
Kartoffelstampf  
saisonales Mischgemüse

\*\*\*

Schwarzwälder-WECK-Glas

Menu komplett mit Nachservice 42

## Car-Menü C

Menü-Salat

\*\*\*

Saftiger Schweinshalsbraten Aargau  
Eingelegte Dörrpflaume  
Rotweinjus  
Williamskartoffeln  
Saisonales Mischgemüse

\*\*\*

Caramelköpfli im WECK-Glas

Menu komplett mit Nachservice 39

## Verpflegung von Chauffeuren

Ab einer Gruppengrösse von 30 Personen verpflegen wir den Chauffeur (1 Person pro Bus) im Rahmen des Gruppenarrangements kostenlos.

## Warme Snacks und Hauptgerichte

### **Pouletbrüstchen Fitness**

Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter, frische Salate

34

### **Schweinsgeschnetzeltes Zürcher-Art**

an Champignonsrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse

28

### **Schweinsschnitzel**

Champignonsrahmsauce

Teigwaren, saisonales Mischgemüse

33

### **Schweinssteak Fitness**

Kräuterbutter

frische Salate

33

### **Panierte Schweinsschnitzel**

Pommes frites, saisonales Mischgemüse

33

### **Hausgemachter Jungrind-Hackbraten**

Kräuterrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse

34

### **Zander-Knusperli Fitness**

Bierteig gebacken, Tataresauce, frische Salate

36

### **Lupinen-Streifen Mediterran**

Bratkartoffeln, saisonales Mischgemüse

33



## 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 Praliné-Lolly.

Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Praliné-Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas

6.80



Preis pro Praliné-Lolly

3.50

## Beliebte Desserts

Tobleronemousse-Torte, hausgemacht	<b>7.80</b>
Kirsch-Torte, hausgemacht	<b>7.80</b>
Portion Glacé	
Mit zwei Kugeln nach Wahl (für alle Gäste einheitlich), wenig Rahm	<b>9.50</b>
Baise Törtchen	<b>11</b>

Quarkbecher Mango-Passion	A ●	Schoggi-Mango Creation (für Diabetiker geeignet)	A ■ ●
Black & White Schokoladenmousse		Rüeblikuchen Cupcake	■ ●
Japonais		Caramelköpfli	■ ●
Himbeer-Panna Cotta	■ ●	Schwarzwälder	●
Zitronen-Mousse und - Creme	● ■	Apfelstreuselkuchen	
Himbeer Tiramisu	■ ●	Crema Catalana	■ ●
Schoko Kokos Himbeer	●	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■ ●
Mocca-Creme		Schokoladenmousse	■
Glace Vanille	●	Glace Mocca	●
Glace Stracciatella	● ■	Glace Erdbeer	●
Sorbet Mango	■ ●	Sorbet Traube	■ ■ ●
Himbeer-Lolly	●	Mocca-Lolly	●

■ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei, Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

## WECK Dessert-Buffet

Unsere trendigen WECK-Gläser lassen sich auch als Buffet präsentieren. Mit einer süßen Variation haben Ihre Gäste die Qual der Wahl und können sich ihr Lieblingsdessert selber zusammenstellen.

Die WECK-Variation besteht aus 2 Gläsern und 2 Praliné-Lollys pro Person, erhältlich ab 20 Personen (40 Gläser und 40 Praliné-Lollys), mindestens 10 Stück pro Sorte.

Die nicht konsumierten Gläser dürfen Sie und Ihre Gäste gerne mit nach Hause nehmen.

Preis pro Person 22



## Kaffeehalte am Vormittag

Planen Sie einen kurzen Kaffeehalt am Vormittag?  
Wir bieten dafür verschiedene Möglichkeiten zum Pauschalpreis an.  
Die Kaffee-Pauschalen bestehen aus hochwertigem Bohnenkaffee mit einem hausgemachten Dinkel-Chrömli und einem frisch gebackenen Gipfeli. Sie beinhalten auch die Raummiete (09.00 bis max. 10.30 Uhr) und das allfällige Auf- und Abbauen des Mobiliars. Sonntags sind Kaffeehalte nicht möglich.

**Kaffeepauschale „Chaletblick“**, max. 50 Personen  
Im seitlichen Teil des Cabrio-Restaurants (Erdgeschoss)  
Platzierung an 4er bis 8er Tischen

**Kaffeepauschale Lindenberg & Homberg, max. 150 Personen**

In den Sälen des Cabrio-Restaurants  
(1. Obergeschoss mit Lift & Treppe)  
Platzierung an langen Tischen, Raumzuteilung nach Verfügbarkeit

## Einkäufe im Restaurant-Laden

In unserer Genuss-Manufaktur stellen wir zahlreiche Produkte in Handarbeit her. Zum Angebot gehören verschiedene Pralinen und Schokoladespezialitäten, Konfitüren, Gebäcke, Meringues, Birebrot, Chutneys, Gewürze, eingelegtes Gemüse und saisonale Produkte. Viele davon sind Bio-zertifiziert.

Das ganze Sortiment bieten wir im Restaurant-Laden zum Kauf an. Ihre Fahrgäste profitieren am Reisetag von **10% Rabatt** auf die Einkäufe.

Wenn Sie am Freitag oder Samstag reisen, haben Ihre Fahrgäste die Möglichkeit, den grossen Hofladen des Gutsbetriebs zu besuchen. Informationen zum Angebot und Öffnungszeiten finden Sie auf [www.Eichberg-Hofladen.ch](http://www.Eichberg-Hofladen.ch).

8

10





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 Ihren Event ab 50 bis 120 Personen 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...

## Chäs-Chalet im Winter

**79**

### Fondue-Menü

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

\*\*\*

Frische bunte Salate, serviert

\*\*\*

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwellte

\*\*\*

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Apfelquark

Vanilleglacé

Fruchtiger Praliné - Lolly

**79**

### Raclette-Menü

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

\*\*\*

Frische bunte Salate, serviert

\*\*\*

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse

Beilagenbuffet mit G'schwellten, Kräuterquark,

Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben, Baby Ananas, Birnen und Aprikosen

\*\*\*

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Apfelquark

Vanilleglacé

Fruchtiger Praliné - Lolly

**Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Süßgetränke, Bier bis zum Dessertservice. Buchbar von Mittwoch bis Samstag.**

Öffnungszeiten mit à la carte-Angebot publizieren wir auf [www.Chäs-Chalet.ch](http://www.Chäs-Chalet.ch)

### Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

# Event-Chalet Sommer

## Buntes aus dem Garten

Salate: Gurken, Tomaten-Mozzarella, Coleslaw, Süßkartoffelsalat, Blattsalate, zwei Dressings und Garnituren

## Von Smoker und Grill

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

### Sämi

**86**

Rindsbrust

Schweinshals am Stück

Poulet-Schenkelsteak

Eichberg-Rauchwurst

### Moritz

**96**

Rindshohlrücken am Stück

Kalbsschulter am Stück

Poulet-Schenkelsteak

Eichberg-Rauchwurst

### Leo

**106**

Roastbeef am Stück

Kalbshohlrücken am Stück

Poulet-Schenkelsteak

Eichberg-Rauchwurst

## **Beilagen** (in den Preisen inbegriffen)

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark / Texas fries

Grillgemüse / Barbeque- & Knoblauchsauce, Kräuterbutter / Chutneys

## **Süßes vom Buffet**

2 WECK-Gläser (min. 10 Stk. pro Sorte)

2 Praliné Lollys



Unser Chalet ist mit Altholz ausgekleidet und hat echten Hütten-Charme. Mieten Sie es für Ihr Fest ab 50 bis 120 Personen (mit Smoker-Buffet bis 90 Personen).

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.**

