

# WILLKOMMEN IM UFER7



*Unser Restaurant liegt am wunderschönen Ufer des Rhein's und bietet diverse Möglichkeiten für ihren Anlass.*



## WER SIND WIR?

Persönlichkeiten, welche pure Freude an der Gastronomie haben. Wenn immer möglich berücksichtigen wir Produkte aus der Region und versuchen dennoch den Gerichten einen Touch «Extravaganz» zu verleihen. Unser bunt gemischtes Team aus unterschiedlichsten kulturellen Herkünften bietet dafür Grundlage, auch internationales Flair in unsere Gerichte einfließen zu lassen. Vor allem aber wird mit Herzblut gekocht und Gäste werden verwöhnt.

## 3-GÄNGE FONDUE-MENU

MENUVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN / EINHEITLICHE MENUWAHL PRO GRUPPE

### APÉRO (ALS SET) CHF 10.00 PRO PERSON

- HOBELSPECK
- JALAPEÑOS / FRISCHKÄSE
- OLIVEN / ARTISCHOCKEN / TOMATEN

---

## AUSWAHL MENU 1 @ CHF 60.70 P.P

---

### VORSPEISE

Hokkaido Suppe | Kokosnuss | Cashewnüsse

### HAUPTSPEISE

#### KLASSISCHES FONDUE

Auswahl:

Black Fondue oder Nature

#### INFUSION:

- Teufelbier + 6.70 p.P
- Rheinbrand Gin + 6.70 p.P
- Trüffel + 11.70 p.P

#### INKLUSIVE:

- Brot und Kartoffeln
- Birne
- Champignons

### SÜSSER ABSCHLUSS

Streuselkuchen | Mohn | Joghurt Glacé

---



---

## AUSWAHL MENU 2 @ CHF 63.70 P.P

---

### VORSPEISE

Nüsslisalat | Ei | Speck | Croûtons | Kürbis Dressing

### HAUPTSPEISE

#### KLASSISCHES FONDUE

Auswahl:

Black Fondue oder Nature

#### INFUSION:

- Teufelbier + 6.70 p.P
- Rheinbrand Gin + 6.70 p.P
- Trüffel + 11.70 p.P

#### INKLUSIVE:

- Brot und Kartoffeln
- Birne
- Champignons

### SÜSSER ABSCHLUSS

Buchteln | Zwetschgen | Vanille Sauce | Zimt Crumble

---

## DEKLARATION

All unsere Produkte kommen, wenn immer möglich, aus der Schweiz.  
Unsere einzigartigen Käsemischungen beziehen wir vom «Wirth's Huus».

## DAS KLEINGESCHRIEBENE FÜR UNSERE BANKETTABTEILUNG

Bitte beachten Sie, dass

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ❖ wir bei der Stornierung eines Bankettes:
  - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
  - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person)
- ❖ wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
- ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
- ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitige Abmeldung CHF 100.00 pro Person verrechnen