
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

Unsere einzigartigen Käsemischungen beziehen wir aus der Molkerei «Wirth's Huus» und unser leckeres Brot von Beschle!
Für Käse-Hungrige servieren wir gerne auf Wunsch einen kleinen Nachservice kostenlos!



AUSWAHL MENU 1 @ CHF 60.70 P.P

WÄHLEN SIE IHR BELIEBIGES GÄNGE-MENU AUS DEN JEWEILIGEN VORSCHLÄGEN

APÉRO (ALS SET) 10.00 PRO PERSON

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

VORSPEISE

Hokkaido Suppe | Kokosnuss | Cashewnüsse

HAUPTSPEISE

FONDUE KLASSISCH

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

oder

Buchteln | Zwetschgen | Vanille Sauce | Zimt Crumble



AUSWAHL MENU 2 @ CHF 63.70 P.P

WÄHLEN SIE IHR BELIEBIGES GÄNGE-MENU AUS DEN JEWEILIGEN VORSCHLÄGEN

APÉRO (ALS SET) 10.00 PRO PERSON

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

VORSPEISE

Nüsslisalat | Ei | Speck | Croûtons | Kürbis Dressing

HAUPTSPEISE

FONDUE KLASSISCH

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

oder

Buchteln | Zwetschgen | Vanille Sauce | Zimt Crumble



DEKLARATION

All unsere Produkte kommen, wenn immer möglich, aus der Schweiz. Der ein oder andere Exot beziehen wir aus dem Ausland, gerne nachfolgend die Übersicht.

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