

Ihr Anlass soll im
Gansplatz stattfinden?



Gute Wahl!

In dieser Broschüre finden Sie einige beliebte und teilweise nur auf Vorbestellung erhältliche Gerichte. Gerne dürfen Sie jedoch auch Speisen aus der jeweils aktuellen Speisekarte aussuchen.

Wir freuen uns jeweils, wenn wir Ihren Anlass vorbereitend besprechen können. Gerne dürfen Sie uns für einen für Sie passenden Termin anrufen.

Bankett-Vorspeisen

Saisonale Suppen	variable Preise
Blattsalat	
Gemischter Salat	
Nüsslisalat mit saisonalen Zutaten	

Ganzjährige Bankett-Hauptgerichte

Rosa gebratenes Chateaubriand Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	CHF 58.00
Trilogie der Gansplatz-Cordon bleus Drei etwas kleinere Versionen unserer beliebtesten Cordon bleus serviert mit saisonalem Gemüse und einer weiteren Beilage nach Wahl	CHF 46.00
Gebratenes Roastbeef serviert mit saisonalem Gemüse und einer weiteren Beilage nach Wahl	CHF 46.00
Schweinsfilet an Cognacrahmsauce, Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	CHF 36.00

Zu Chateaubriand und Roastbeef wählen Sie bitte aus den drei Saucen Béarnaise-, Whisky- oder Pfeffersauce.

Weitere saisonale Gerichte finden Sie auch in der [aktuellen Speisekarte](#).

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Capuns

CHF 32.00

Pizokel mit saisonaler Sauce

variabler Preis

Desserts

Petit Dessert im Gläsli (Dänemark, Cafeglacé)

CHF 7.00

Weitere saisonale Dessertangebote sowie das Glacé-Sortiment finden Sie in unserer [Lasterkarte](#).

Weinauswahl

Bei Gruppen ab 15 Personen sind wir für eine vorgängige Weinauswahl dankbar, damit können wir sicherstellen, dass genügend Flaschen bereitgestellt werden.

Auf unserer Webseite finden Sie unsere [Weinauswahl](#).

Gut zu wissen

Einheitsmenü und Vorbestellzeit

Ab 13 Personen muss ein einheitliches Menü gewählt werden. Wir bieten Ihnen mehrere Menüs an, bitten Sie aber, ein einzelnes Menü (plus gegebenenfalls eine vegetarische Alternative) auszusuchen. Um Foodwaste und unnötige Einkaufswege/Personaleinsätze zu vermeiden, sind wir darauf angewiesen, die Menüauswahl und die Personenanzahl 14 Tage vor dem Anlass zu erfahren.

Stornogebühren

Natürlich gibt es die Situation, dass einzelne Personen kurzfristig nicht teilnehmen können. Hier versuchen wir so kulant wie möglich zu sein, müssen aber trotzdem an unseren Stornoregeln festhalten:

5 Tage vor dem Anlass	20% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis
2 Tage vor dem Anlass	50% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis
1 Tag vor dem Anlass	80% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis

Zahlungsart

Sie dürfen vor Ort mit Karte oder in bar, aber auch gerne im Nachhinein per Rechnung bezahlen. Wenn Sie möchten, dass die Teilnehmer selbst bezahlen, ist es sehr wichtig, dass wir (und auch die Teilnehmer!) im Voraus darüber informiert sind.

Exklusivmiete unserer Räume

Für Exklusivmieten unserer Räumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumationsbeträge:

		<i>Abend</i>	<i>Mittag</i>
Restaurant Exklusivmiete	40 – 75 Pers.	CHF 5'000	CHF 2'800
Bürgerstube Exklusivmiete	20 – 40 Pers.	CHF 2'500	CHF 1'200

Für Servicestunden ausserhalb der Restaurantöffnungszeiten verrechnen wir CHF 43.00 pro Mitarbeitenden in der Stunde.

Die Verlängerung der Polzeistunde (ab 0.00 Uhr) wird von uns bei Bedarf bei der Polizei beantragt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer