



## Wichtige Infos für Ihren Anlass

- Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl, passend zu Ihrem ausgewählten Menü.
- Selbstverständlich dürfen Sie Ihren Wein oder Ihre Torte auch mitbringen.  
(Ihre 7dl -Flasche verrechnen wir mit Fr. 35.00 Zapfengeld, das Dessert pro Gedeck mit Fr. 4.00p.P.)
- Diese Menüvorschläge sind ab **10 Personen** und wir empfehlen Ihnen, sich für **ein Menü** zu entscheiden.  
(exkl. Vegetarier und Allergiker)
- Ab 4 Gängen werden die Menüportionen sowie die Preise angepasst – Selbstverständlich beraten wir Sie gerne dazu.
- Bitte melden Sie uns frühzeitige Spezialmenüs für **Allergiker**.
- Geben Sie uns Ihre Menübestellung bis spätestens **2 Wochen vor Ihrem Anlass** bekannt.  
Die uns **2 Tage vor Anlass** gemeldete Gästeanzahl ist verbindlich und wird voll in Rechnung gestellt.
- Grundsätzlich reservieren wir für Sie nur aufgrund einer definitiven Zusage Ihrerseits. Wenn Sie im Nachhinein den Anlass weniger als 3 Wochen vor dem Termin absagen, sind wir gezwungen einen Unkostenbeitrag von Fr. 25.00 p. Pers. zu erheben.
- Gerne kreieren wir Ihnen eine persönliche Menükarte gegen Aufpreis (Fr. 3.-p.Stk (mind. 10 Stk.))
- Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei Ihrer persönlichen Tischdekoration und erlauben uns, bei aufwändigen Dekorationen, unseren Aufwand zu verrechnen.
- Teilen Sie uns **im Voraus** mit, bis wann Ihr Anlass ca. dauern soll. (Ab 24.00h wird für jede halbe Stunde Fr. 50.0 verrechnet).
- Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.  
Unsere Preise sind als Barzahlungspreise kalkuliert und wir gewähren deshalb nur **10 Tage Zahlungsfrist im Falle einer Rechnungsstellung**.
- Bitte beachten Sie, dass unsere Bergstube (Chalet) ausschliesslich für Erwachsene Gäste zugänglich ist. (Haftungsausschluss)