

Wirtschaft Rossbüchel
Rossbüchel 416
9036 Grub SG

+41 71 891 20 20
email@rossbuechel.com
www.rossbuechel.com



BANKETTDOKUMENTATION

2024

Inhaltsverzeichnis

Seite 1	Räumlichkeiten
Seite 2	Impressionen
Seite 3	Meeting- und Seminarangebot
Seite 4	Speisen
Seite 8	Getränkeempfehlung
Seite 9	Gastgeber Team
Seite 10	Zusatzarrangements
Seite 11	Allgemeine Konditionen

Räumlichkeiten

bis 75 Personen

Restaurant

Unser Restaurant bietet einen unvergesslichen Ausblick auf die fünf Länder:
Baden, Württemberg, Bayern, Vorarlberg und die Schweiz.
Bei einer geschlossenen Gesellschaft kann die maximale Personenzahl erhöht werden, es ist eine Mindestkonsumation von CHF 6500 erforderlich.

bis 120 Personen

Nordterrasse mit Seesicht

Reservationen auf der Terrasse, welche mehr als 1 Tag im Vorfeld getätigt werden, können nur bis 85 Personen berücksichtigt werden, da wir bei schlechter Witterung für unsere reservierten Gäste einen Platz im Restaurant freihalten. So bleibt auch immer genügend Platz für kurzentschlossene und spontane Gäste auf unserer Sonnenterrasse.

bis 40 Personen

Südterrasse mit Alpenpanorama

Die Südterrasse direkt unter den Linden ist im Frühjahr und Herbst bei Sonnenschein sehr beliebt.
Die Terrasse ist mit dem fest installierten Buffet für Aperos bestens geeignet.

bis 24 Personen

Panoramasaal

Ideal für Seminare, Workshops oder private Feste im kleinen Rahmen.

Impressionen



Meeting- und Seminarangebot

- Ausstattung**
- HD Beamer inklusive Verbindungskabel
 - Bose Audioanlage in der Decke eingebaut
 - Flipchart inklusive Schreibstifte
 - Leinwand 1.50m x 1.50m
 - Tische und Stühle für 24 Personen
 - Kaffeemaschine zur Selbstbedienung
 - Wifi

- Service**
- Kaffee à discretion
 - Mineralwasser à discretion
 - Ein Buttergipfel pro Person
 - Reichhaltiger Früchtekorb
 - Kaffeepause mit hausgemachtem Kuchen

Preise	Halbtagespauschale	
	inklusive Service und Ausstattung	CHF 200.00
	Ganztagespauschale	
	inklusive Service und Ausstattung	CHF 400.00

Speisen

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein passendes Konzept für Ihren Anlass zusammen. Wir beraten Sie bei der Menüwahl und setzen Ihre Wünsche, wenn möglich, um. Geniessen Sie ein wunderschönes Fest und lassen Sie sich von unserem ausgezeichneten Service verwöhnen.

Unser Angebot ist gültig ab einer Gesellschaft von mindestens 15 Personen.

	Chips und Nüssli	pro Person CHF 3.00
	Gemüesticks mit verschiedenen Dip-Saucen	pro Person CHF 3.00
	Canapés belegtes Toastbrot mit Lachs Tatar Rinds Tatar Ei-Masse	pro Person CHF 5.00
Apero kalt	Mini Silserli Sandwich Häppchen divers gefüllt	pro Stück CHF 5.00
	Antipasti Platte mit verschiedenem Antipastigemüse	pro Person CHF 4.00
	Oliven und Käse Kalamata Oliven Gruber Hartkäse	pro Person CHF 3.00
	Aufschnitt Ostschweizer Aufschnitt Spezialitäten	pro Person CHF 9.00
	Wurstkäsesalat im Gläsli Essiggurke Zwiebelringe	pro Person CHF 5.00
Apero warm	Schinkengipfeli	pro Person CHF 3.00
	Käseküchlein	pro Person CHF 3.00
	Suppe aus der Espressotasse Rieslingsuppe	pro Person CHF 3.00
Apero süss	Süssmost Creme im Gläsli	pro Person CHF 3.00
	Schokokuchen Würfeli	pro Person CHF 3.00

	Blattsalat	CHF 9.00
	Bunter Blattsalat karamellisierte Kerne Kürbiskernöl Dressing	
	Gemischter Salat	CHF 12.00
	Gemischter Salatteller Kürbiskernöl Dressing	
	Ostschweizer Büffelmozzarella	CHF 18.00
	Rucola Tomatenkompott Schweizer Alpensalz Olivenöl	
Vorspeisen	Siedfleisch & Kren Vorarlberger Art	CHF 17.00
	Rindssiedfleisch Carpaccio Meerrettich Kürbiskernöl	
	Rinds Tatar	CHF 23.00
	Cognac Wachtel Ei Süsskartoffel Chutney Toast	
	Rieslingsuppe	CHF 12.00
	Thurgauer Apfel Rheintaler Riesling Rahm	
	Salatbuffet	pro Person CHF 15.50
	<i>Geeignet für grössere Gruppen und geschlossene Gesellschaften</i>	
	Blattsalat gemischte Gemüsesalate Hausbrot zweierlei Salatsaucen	

	Schwein	CHF 38.00
	Schweinsfilet eingerollt in Schwarzwaldspeck Rotweinjus Bratkartoffeln Saisongemüse	
	Kalb	CHF 42.00
	Geschnetztes Kalbshuftstreifen Champignonsauce knusprige Butterrösti	
	Rind	CHF 52.00
	Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten Rosa Pfeffersauce Kartoffelgratin Speckbohnen	
Hauptgerichte	Fisch	CHF 38.00
	Gebratenes Fischfilet nach Angebot Saisonaler Risotto Safransauce Saisongemüse	
	Vegi Geschnetztes	CHF 29.00
	Quorn Geschnetztes Champignonsauce knusprige Butterrösti	
	Veganes Ghackets & Hörnli	CHF 25.00
	Bio Soja Gehacktes Hörnli Apfelmus	

Gerne kreieren wir eine vegetarische Alternative zu Ihrem Menü.

Nachservice

Beilagen Gemüse	pro Person CHF 5.00
Beilagen Gemüse Fleisch Sauce	pro Person CHF 10.00
Pommes frites	pro Portion CHF 9.00

Süsses

Schwarzwäldertorte im Gläsli	CHF 10.00
Schokoladenbiskuit Kirsch eingemachte Kirschen Rahm	
Süssmost Creme	CHF 9.00
Rheintaler Apfelsaft Rahm	
Caramelköpfl	CHF 9.00
Rahm	
Gebrannte Creme	CHF 9.00
Rahm Nougatkrokant	
Schokoladenmousse	CHF 12.00
Zweierlei Schokoladenmousse Rahm	
Dessertbuffet	pro Person CHF 15.00
<i>Geeignet für grössere Gruppen und geschlossene Gesellschaften</i>	
Cremen Mousse Kuchen saisonale Früchte und Beeren	
Dessertspecial	CHF 17.00
Handgemachtes Törtchen Vom Chef-Pâtissier Stefan Bischof vom «g'nuss» in St. Gallen	

Käse

Käseplatte von der Käserei Graf	CHF 12.00
Regionale Käsevariation	
Als Ergänzung zum Dessertbuffet	pro Person CHF 5.00

Wir bieten unseren Brunch ausschliesslich auf Vorbestellung an. An Sonntagen und Feiertagen bieten wir den Brunch aus Rücksicht auf unsere Ausflugs Gäste für maximal 20 Personen an.

Brunch Buffet

pro Person CHF 49.00

Getränke

Fruchtsäfte | Kaffee | Tee | Mineral | Limonaden

Brotauswahl | Gipfeli

Konfitüren | Honig | Butter

Kalt

Ostschweizer Aufschnitt Spezialitäten | Käse der Käserei Graf

Diverse Joghurt der Käserei Graf

Birchermüesli | Müesli | Cornflakes | Frühstücksflocken

Butterrösti | Quarkspätzli

Warm

Rührei | gebratener Speck

Kinderfestbratwursträdli | Zwiebelsauce

Frische Früchte und Beeren

Süss

Hausgemachte Kuchenwürfel

Süssmost Creme

Getränkeempfehlung

Apéro	PROSECCO DOC BRUT Casa Canevel Veneto Italien Glera Elegante Perlage Birne frische Blüten	7.5dl CHF 52.00
	Hausapéro Prosecco No. 77 Flauder Gold	pro Glas CHF 9.50
Weiss	RIFF Cantina Riff Venezien Italien Pinot Grigio Frisch Pikant leicht trocken Apfel feine exotische Noten	7.5dl CHF 48.00
	CHÂTEAU CONTHEY AOC Charles Bonvin SA Wallis Schweiz Chardonnay Sauvignon Blanc Intensives Bukett fruchtige Finesse aromatisch frisch am Gaumen	7.5dl CHF 55.00
	VELTLINER FEDERSPIEL Weingut Johann Donabaum Wachau Österreich Grüner Veltliner Frisch würzig gelber Apfel Birne	7.5dl CHF 52.00
	VIOLINE Roman Rutishauser Thal SG Schweiz Johanniter Neuzüchtung der Bio-Rebsorte Duft von Apfel Melone Zitrus	7.5dl CHF 60.00
	MAS DE LEDA Castilla León Duero Spanien Tempranillo Dunkle Früchte Zeder feine Röstnoten	7.5 dl CHF 58.00 15dl CHF 116.00 30dl CHF 232.00
Rot	NÈPRICA PRIMITIVO IGT Tormaresca Puglia Italien Primitivo Strukturiert ausgewogen fruchtig rund	7.5dl CHF 51.00 15dl CHF 102.00
	PINOT NOIR BUCHBERG Roman Rutishauser Thal SG Schweiz Pinot Noir Klassische Reflexe von Erdbeeren leichte Holzzüge	7.5dl CHF 60.00

Gastgeber Team

Unsere Gastgeber und unsere Gastgeberin stehen Ihnen für Auskünfte über unser Angebot mit Freuden zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort, telefonisch oder per E-Mail.

**Küchenchef
Co-Gastgeber
Patentinhaber**

Herr Simon Keller
Tel. +41 71 891 20 20
email@rossbuechel.com

Co-Gastgeber

Herr Andrea Stefano Barnetta
Tel. +41 71 891 20 20
email@rossbuechel.com

**Chef de Service
Co-Gastgeberein**

Frau Dragica Brander
Tel. +41 71 891 20 20
email@rossbuechel.com



Zusatzarrangements

Fotos

Sie wollen Ihre Feier in Form von Fotos in Erinnerung behalten? Mit einer passenden Fotobox oder einer professionellen Fotografin können Sie die Eindrücke auch nach der Feier weiter geniessen. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

- Helena Görtler: www.helenagoertler.com
- Zsuzsanna Jäger: www.jagerzsuzsiphotographer.com

Dekoration und Blumengedeck

Unsere Floristin Blumen Dietz aus Heiden gestaltet Ihnen gerne eine Tischdekoration nach Ihren Wünschen. Die Dekoration wird Ihnen separat von der Floristin in Rechnung gestellt.

www.blumendietz.ch

DJ und Musik

Die Wirtschaft Rossbüchel verfügt über **keine** Musikanlage, ausser Radio. Bei geschlossenen Gesellschaften dürfen Sie gerne eine eigene Musikanlage mitbringen oder einen Profi engagieren. DJ Piccolo sorgt für musikalische Unterhalten, egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Familienfest. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

www.djpiccolo.ch

Torte

Gerne dürfen Sie Ihre Wunschtorte bei einem unserer Partner in Auftrag geben.

- Stefan Bischof: www.gnuss.info
- Unique by Olivia: www.unique-by-olivia.ch
- Zuckerpuppe : www.zuckerpuppe.net

Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt. Für selbst mitgebrachte Kuchen oder Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 3.00.

Helikopter

Falls Sie eine Anreise oder Abreise, wie auch einen Rundflug mit einem Mittagessen bei uns geniessen möchten, können Sie dies mit einem Helikopterflug abrunden. Den Ostschweizer Helikopterbetrieb «helialpin» gibt es seit 1993 und fliegt für Sie die Wirtschaft Rossbüchel an. Einfach buchen – einsteigen – staunen! Ein atemberaubendes Erlebnis.

www.helialpin.ch

Allgemeine Konditionen

Catering und Bankettangebot

Unser Angebot ist gültig ab einer Gesellschaft von mindestens 15 Personen.

Verlängerung und Nachtruhe

Verlängerungen können jederzeit von uns bei der Gemeinde beantragt werden. Ab 24:00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 250.00. Darin inbegriffen sind sämtliche Servicekosten und Kontrolle an der Eingangstüre. Zum Wohle unserer Nachbarn ist die Nachtruhe ab 22:00 Uhr im Aussenbereich einzuhalten. Ihr Fest kann im Innenbereich mit Musik und Tanz fortgesetzt werden.

Zapfengeld

Für Ihren selbst mitgebrachten Wein verlangen wir pro Flasche (7.5dl) CHF 30.00.

Für Ihre selbst mitgebrachten Spirituosen verlangen wir pro Flasche (7.5dl) CHF 60.00.

Verbindlichkeit

Wir bitten Sie, den Bankettvertrag bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass zu bestätigen. Für einen Bankettvertrag ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Die Reservierungsbestätigung per E-Mail ist ausreichend und rechtsgültig.

Annullierungsbedingung und Personenzahl Anpassung

Unsere Preise richten sich nach unserer Kalkulation. Preisanpassungen können im Rahmen der allgemeinen Teuerung stattfinden. Eine Abweichung im Rahmen von max. 5% der Gesellschaft ist bis am Tage des Anlasses kostenlos möglich.

Bei einer Absage von weniger als 10 Tagen vor dem Anlass werden 30% der Menükosten in Rechnung gestellt.

Bei einer Absage von weniger als 3 Tagen vor dem Anlass werden 100% der Menükosten in Rechnung gestellt.

Nach dem Anlass wird Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Rechnung über alle unserer erbrachten Leistungen zugestellt.
