



Wirtschaft  
**ROSSBÜCHEL**

## Bankettdokumentation

---



Wirtschaft Rossbüchel  
Rossbüchel 416  
9036 Grub SG  
Tel. 071 891 20 20  
[email@rossbuechel.com](mailto:email@rossbuechel.com)  
[www.rossbuechel.com](http://www.rossbuechel.com)

## Verzeichnis

Räumlichkeiten .....	3
Restaurant.....	3
Nordterrasse mit Seesicht.....	3
Südterrasse mit Alpenpanorama.....	3
Seminarraum / Panoramasaal .....	3
Impressionen .....	4
Meeting und Seminarangebot .....	6
Speis & Trank .....	7
Apero .....	7
Vorspeisen.....	8
Suppe.....	8
Hauptgerichte .....	8
Süßes & Käse .....	9
Weisswein .....	10
Rotwein.....	10
Barbetrieb .....	10
Brunch Buffet .....	11
Gastgeber Team.....	12
Zusatzarrangements.....	13
Fotografie .....	13
Dekoration & Blumengedeck .....	13
Livemusik & DJ.....	13
Helikopterflug .....	14
Torte.....	14
Carreise & Reisegruppe .....	14
Hochzeitsfest .....	14
Gastgeschenk & Namenstafel .....	15
Allgemeine Konditionen .....	16
Verlängerung .....	16
Zapfengeld.....	16
Verbindlichkeit .....	16
Annulierungsbedingungen & Personenzahl Anpassungen .....	16

## Räumlichkeiten

### Restaurant

bis 80 Personen, barrierefrei

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 abends von CHF 6500 und mittags von CHF 4000 erforderlich.

---

### Nordterrasse mit Seesicht

bis 120 Personen, barrierefrei

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 kurz-entschlossene und spontane Gäste auf unserer Sonnenterrasse.

---

### Südterrasse mit Alpenpanorama

bis 40 Personen, barrierefrei

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.

---

### Seminarraum / Panoramasaal

bis 24 Personen, nicht barrierefrei, nur via Treppenhaus, ohne Personenlift erreichbar

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

**Halbtagespreis** gemäss Seminarangebot 200

**Ganztagespreis** gemäss Seminarangebot 400

Bei einer privaten Feier im Panoramasaal entfällt die Raummiete, dafür ist eine Mindestkonsumation von CHF 1500 erforderlich.

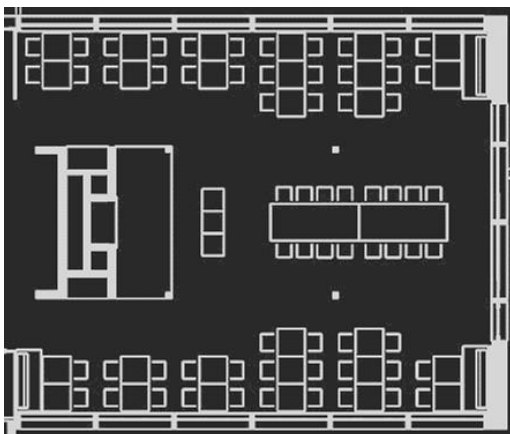
# Impressionen

## Restaurant

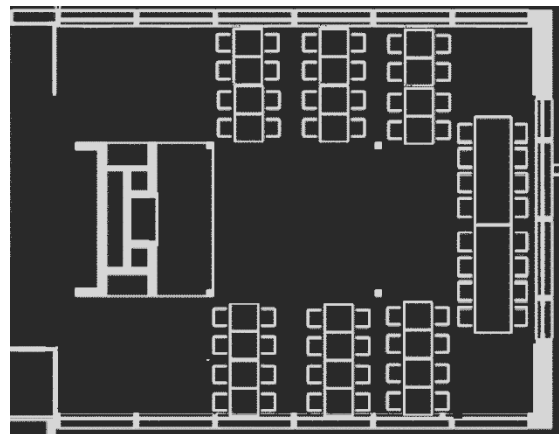


## Sitzordnung Restaurant

Bestuhlung für à la Carte



Bestuhlung für Feste, Hochzeiten etc.



**Nordterrasse mit Seesicht**



**Südterrasse mit Alpenpanorama**



## Meeting und Seminarangebot

Unser Seminarraum ist nicht barrierefrei und nur via Treppenhaus, ohne Personenlift erreichbar.

### Ausstattung

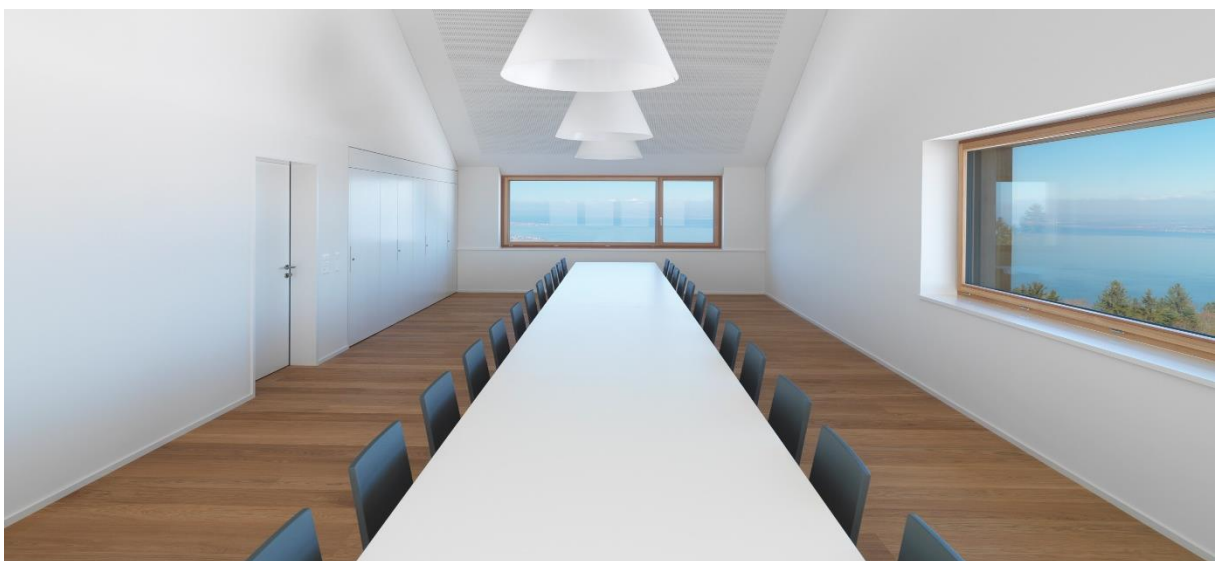
- HD Beamer, inklusive Verbindungskabel
  - Bose Audioanlage in der Decke verbaut
  - Flipchart, inklusive Schreibstifte
  - Leinwand 1.50m auf 1.50m
  - Tisch und Stühle für 24 Personen
  - Kaffeemaschine zur Selbstbedienung
- 

### Service zur Selbstbedienung

- Morgens; ein Buttergipfel pro Person
  - Nachmittagspause mit Kaffee und hausgemachten Kuchenwürfeli
  - Kaffee à discretion
  - Mineralwasser à discretion
  - Reichhaltiger Früchtekorb
- 

### Preise

- Halbtagespreis** inklusive Ausstattung & Service zur Selbstbedienung 200
- Ganztagespreis** inklusive Ausstattung & Service zur Selbstbedienung 400



## Speis & Trank

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

Unser Angebot ist gültig ab einer Gesellschaft von mindestens 20 Personen.

---

### Apero

<b>Kalt</b>	<b>CHF</b>
Chips und Nüssli	pro Person 3
Gemügesticks   mit verschiedenen Dip-Saucen	pro Person 3
Canapés   belegtes Toastbrot mit Lachs   Rindstatar   Ei-Masse	pro Person 5
Mini Silserli   Sandwich Häppchen divers gefüllt	pro Stück 5
Antipasti   Platte mit verschiedenem Antipasti-Gemüse	pro Person 4
Oliven & Käse   Oliven   Gruber Hartkäse	pro Person 3
Aufschnitt   Ostschweizer Aufschnittspezialitäten	pro Person 9
Wurstkäsesalat im Gläsli   Essiggurke   Zwiebelringe	pro Person 5

---

<b>Warm</b>	<b>CHF</b>
Schinkengipfeli	pro Person 3
Käseküchlein	pro Person 3
Suppe aus der Espressotasse   Rieslingsuppe	pro Person 3

---

<b>Süss</b>	<b>CHF</b>
Süssmostcreme im Gläsli	pro Person 3
Schokokuchen Würfeli	pro Person 3

## Vorspeisen

	CHF
<b>Blattsalat</b>	
Bunter Blattsalat   karamellisierte Kerne   Kürbiskernöl Dressing	10
<b>Bunt gemischter Salatbowl</b>	
Gemüse & Getreidesalate   Blattsalate   Kürbiskerne   Kürbiskernöl Dressing	15
<b>Erfrischender Rossbüchelsalat</b>	
Avocado   Mango   Granatapfel   Peperoncini   Schalotten   Rucola	16
<b>Rinds Tatar</b>	
Cognac   Wachtel Ei   Süsskartoffel Chutney   Butters toast	24
<b>Swiss Alpine Rauchlachs</b>	
Honig   Dill   Senf   Zwiebelringe   Kapern   Zitronenmayonnaise   Rucola   Toastbrot	26
<b>Salatbuffet (ab 25 Gästen)</b>	
Blattsalat   Gemüsesalate   Getreidesalate   Hausbrot   zweierlei Salatsaucen	18

---

## Suppen

	CHF
<b>Riesling-Sylvaner Suppe</b>	
St. Galler Riesling-Sylvaner   Apfel   Mandel   Petersilie	14
<b>Tom Kha Gai</b>	
Kokosmilch   Pilze   Ingwer   Chili   Koriander	15

---

## Hauptgerichte

	CHF
<b>Schweinsfilet eingerollt in Schwarzwaldspeck</b>	
Rotweinjus   Bratkartoffeln   Saisongemüse	39
<b>Geschnetzeltes vom Kalb</b>	
Kalbshuft Streifen   Champignonsauce   Rösti	44
<b>Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten</b>	
Rosa Pfeffersauce   Kartoffelgratin   Speckbohnen	53
<b>Gebratene Swiss Alpine Lachstranche oder Fischfilet vom Tagesangebot</b>	
Kartoffelstock   Spinat   Safransauce	38
<b>Vegi Geschnetzeltes</b>	
Quorn Geschnetzeltes   Champignonsauce   Rösti	31
<b>Vegan</b>	
Ghackets & Hörnli   BIO Soja Gehacktes   Rotweinsauce   Apfelmus	26

*Gerne kreieren wir eine vegetarische Alternative zu Ihrem Menü.*





## Weisswein

CHF

### Organic Grüner Veltliner Bio | Grüner Veltliner

Weingut Sepp Moser | Rohrendorf | Niederösterreich | Österreich  
Frischer Apfel | Zitrusfrüchte

7.5 dl | 42

### Sauvignon Blanc | Sauvignon Blanc

Weingut Herzog | Thal | St. Gallen | Schweiz  
lieblich | erfrischend

7.5 dl | 61

---

## Rotwein

CHF

### Juvenis 2020 | Merlot | Pinot Noir

Weingut Herzog | Thal | St. Gallen | Schweiz  
Gehaltvoll & weich | reife roten Frucht  
St. Galler Innovation, Weinherstellung aus angetrockneten Trauben

7.5dl | 79

### Mas de Leda 2020 | Tempranillo

Bodegas Leda | Tudela de Duero | Castilla León | Spanien  
samtig | feine Röstnoten

7.5 dl | 57  
15 dl | 118

### Pinot Noir Buchberg | Pinot Noir

Roman Rutishauser | Thal SG | Schweiz  
Leichtgewichtig | feine Holzzüge

7.5 dl | 58

---

## Barbetrieb

CHF

### Spirituosen

Vodka Absolut | Gin 27 | Appenzeller Alpenbitter  
Aperol  
Prosecco

7.5dl | 110

7.5dl | 50

7.5dl | 54

### Zusätze

Mate elToni  
Tonic  
Bitter Lemon

3.3dl | 5

0.2dl | 5

0.2dl | 5

## **Brunch Buffet**

Wir bieten unseren Brunch ausschliesslich auf Vorbestellung für geschlossene Gesellschaften an.

Preis pro Person inklusive Saft und Mineral am Buffet	49
Getränkepauschale für alle weiteren alkoholfreien und warmen Getränke	18

---

## **Getränke**

Fruchtsäfte | Mineral

---

## **Kalt**

Brotauswahl | Gipfeli von Stefan Bischof, Kaffee g'nuss

Konfitüren | Honig | Butter

Ostschweizer Aufschnittspezialitäten | Käse der Käserei Jumi

Diverse Joghurt der Käserei Graf in Grub, AR

Birchermüsli | Müsli | Kornflakes | Flocken

---

## **Warm**

Butterrösti | Quarkspätzli

Rührei

Gebratener Speck | Bratwurst Rädli | Zwiebelsauce

---

## **Süss**

Frische Früchte und Beeren nach Saison

Hausgemachte Kuchenwürfel

Süssmost Creme

## **Gastgeber Team**

Unsere Gastgeber stehen für Auskünfte über unser Angebot zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie persönlich.

---

### **Dragica Brander, Gastgeberin**

Tel. 071 891 20 20

email@rossbuechel.com

---

### **Simon Keller, Gastgeber**

Tel. 071 891 20 20

email@rossbuechel.com

## Zusatzarrangements

### Fotografie

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](http://www.helenagoertler.com)

Zsuzsanna Jäger: [www.jagerzsuzsiphotographer.com](http://www.jagerzsuzsiphotographer.com)

---

### Dekoration & Blumengedeck

Unsere Floristen Daniela aus Abtwil, SG und Blumen Dietz aus Heiden, AR gestaltet Ihnen gerne eine Tischdekoration nach Ihren Wünschen. Die Dekoration wird Ihnen separat von der Floristin in Rechnung gestellt.

Daniela Clemente [www.flowerlove.ch](http://www.flowerlove.ch)      [meineblumen@flowerlove.ch](mailto:meineblumen@flowerlove.ch)

Blumen Dietz [www.blumendietz.ch](http://www.blumendietz.ch)      [blumendietz@sunrise.ch](mailto:blumendietz@sunrise.ch)

---

### Livemusik & DJ

Die Wirtschaft Rossbüchel verfügt über eine in der Decke Verbaute Musikanlage, welche mit Bluetooth kompatibel ist.

Bei geschlossenen Gesellschaften dürfen Sie gerne Ihre eigene Anlage mitbringen oder einen Profi engagieren.

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass Musik zum Tanzen und Feiern nach 22:00 Uhr, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn nur im Innenbereich erlaubt ist.

#### Livemusik

Wolfgang Frank ist ein leidenschaftlicher Musiker, der seinen Traum und die Träume, die in uns stecken, auch in seinen eigenen Songs verpackt. Mit seiner über 30-jährigen Erfahrung als Musiker bietet er für jeden Anlass, von Hochzeiten, über private Feste und Shows, bis hin zu Abschiedsfeiern die passende und individuelle musikalische Begleitung.

[www.musicforwedding.info](http://www.musicforwedding.info)

#### DJ

DJ Roli oder DJ Piccolo sorgen für musikalische Unterhaltung, egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Familienfest. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

[dj.rolie@bluewin.ch](mailto:dj.rolie@bluewin.ch)

[www.djpiccolo.ch](http://www.djpiccolo.ch)

## Helikopterflug

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](http://www.helialpin.ch)

---

## Torte

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

Stefan Bischof: [www.gnuss.info](http://www.gnuss.info)

Unique by Olivia: [www.unique-by-olivia.ch](http://www.unique-by-olivia.ch)

Zuckerpuppe: [www.zuckerpuppe.net](http://www.zuckerpuppe.net)

Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt. Für selbst mitgebrachte Kuchen oder Torten verrechnen wir pro Gedeck 3 CHF. Werden Torten zusätzlich an ein Dessertbuffet gestellt, entfallen die Gedeck Kosten.

---

## Carreise & Reisegruppe

Wir verfügen über einen ausreichend grossen Parkplatz mit Wendeplatz für grosse Busse. Die Anfahrt empfehlen wir via Eggersriet, SG: Vis à vis der Kirche in Eggersriet Richtung Spitze, Eggersrieter Höhe anfahren. Carreisen sind bei uns herzlich willkommen und bei einer Gästezahl von 50 Personen oder mehr offerieren wir dem Chauffeur das Menü, inklusive Getränke.

---

## Hochzeitsfest

Die Wirtschaft mit Ihrer einzigartigen Lage auf dem Fünfländerblick eignet sich hervorragend für ein unvergessliches Hochzeitsfest. Wir können keine Trauungen in unserem Haus durchführen, jedoch sind wir für Aperos oder das Abendprogramm der perfekte Veranstaltungsort. Mit unserer langjährigen Erfahrung und unseren Partnern haben wir ein Netzwerk, welches wir euch gerne zur Verfügung stellen. Wir beraten euch von der ersten Minute bis zum finalen Tag ganz persönlich und gehen auf all eure Wünsche gerne ein, um euer Fest ganz nach euren Wünschen zu gestalten.

Anfrage an [email@rossbuechel.com](mailto:email@rossbuechel.com)

## **Gastgeschenk & Namenstafel**

Wer seinen Gästen ein ganz individuelles und hochwertiges «Namenstäfeli» kombiniert mit einem Gastgeschenk überreichen will, aber die nötige Zeit dafür nicht aufbringen kann dieses selber zu kreieren, ist bei AromaeSale bestens aufgehoben.

Wer schenkt kommuniziert und zwar so, dass man es nicht ignorieren kann. AromaeSale freut sich, dich bei der individuellen Wahl deines Gast-, Kunden- oder Mitarbeitergeschenks zu unterstützen und persönliche Wünsche und Vorstellungen in stylicher wie in würziger Richtung individuell und kreativ zu gestalten. Unser Herzensprojekt ist die Personalisierung deines Geschenks in Form, Farbe und Geschmack – ganz in deinem Stil.

[www.aromaesale.ch](http://www.aromaesale.ch)

## Allgemeine Konditionen

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

---

### Verlängerung

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 70.00.

---

### 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. Alle Preisangaben sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.

---

### Annulierungsbedingungen & Personenzahl Anpassungen

Unsere Preise richten sich nach unserer Kalkulation. Preisadjustierungen 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.

---

### Geschlossene Gesellschaften

Für geschlossenen Gesellschaften ist eine Mindestkonsumation von 6'500 CHF erforderlich. Sämtliche Dienstleistungen der Wirtschaft Rossbüchel, mit Ausnahme der Verlängerungsgebühr, für Feiern welche länger als 24:00 Uhr dauern, werden der Mindestkonsumation angerechnet.