

ARVENBÜEL

Hotel Restaurant

CH - 8873 Amden
Arvenbuelstrasse 47
+41 55 611 60 10

www.arvenbuel.ch
info@arvenbuel.ch



Menüvorschläge 2025
Bankette

Herzlich willkommen im Arvenbüel

Unser traditionsreiches *** Hotel - Restaurant Arvenbüel liegt 1256 Meter über Meer, hoch über dem schönen Walensee auf dem Sonnenplateau von Amden.

Wir sind ein ideales Ausflugsziel inmitten einer herrlichen Landschaft. Von gemütlichen Spaziergängen, mehrstündigen Wanderungen oder einfach dem Entfliehen aus dem Nebel, kann Ihnen das Arvenbüel alles bieten.

Wenn Sie einen Anlass planen, dann stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Mitten in einer atemberaubenden Bergkulisse verfügen wir über genau die richtige Infrastruktur, die fast keine Wünsche offen lässt.

Für Anlässe bis zu 100 Personen können wir Ihnen ein breites Angebot an feinen Menüs, leckeren Desserts und auserlesenen Weinen aus der Region anbieten. Das Arvenbüel ist jederzeit einen Besuch wert, nicht nur wegen der feinen Küche, in welcher das Wort **hausgemacht** hält, was es verspricht, sondern auch des familiären Ambientes wegen, in welcher wir Sie gerne empfangen und verwöhnen.

Das Hotel Arvenbüel verfügt über 21 geräumige, komfortable und gemütliche Zimmer, wovon einige als Familienzimmer genutzt werden können. Da unser Leitspruch **„Drink but don't drive“** ist, sind unsere Zimmer auch die ideale Lösung, „wenn's mal wieder länger dauert...“

Diese Bankettmenüs sind reine Vorschläge und keinesfalls abschliessend. Sie dienen als erste Idee und die einzelnen Menükomponenten sind frei wähl- und austauschbar. Sie dürfen sich selbstverständlich auch selbst ein Menü zusammenstellen oder nach Ihren Wünschen abändern. Wir bitten Sie, für eine Besprechung mit uns Kontakt aufzunehmen.

Damit wir für Ihren Anlass und Ihre Anliegen alles bestens organisieren können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass kontaktieren und Ihre Wünsche bekanntgeben. Egal, ob Sie uns Ihre Wünsche telefonisch, per Mail oder bei einer persönlichen Besprechung vor Ort mitteilen möchten, wir stehen Ihnen mit professionellem Rat gerne zur Verfügung.

Wir, zusammen mit unseren Mitarbeitern, freuen uns darauf, Sie zu beraten, zu empfangen und zu verwöhnen. Wir versichern Ihnen schon heute unsere beste Aufmerksamkeit, denn das Gelingen Ihres Anlasses ist unsere Freude.

Herzlichst Ihre Familie Rüedi
und das Arvenbüel – Team

Bitte beachten Sie:

- Montag ist unser Ruhetag
- vom Parkplatz bis zu den Toiletten ist alles rollstuhlgängig
- grosser Parkplatz vor dem Haus / - Busparkplatz gratis!
- Saal bis 90 Personen / - Restaurant bis 60 Personen
- folgende Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 Personen
- die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menüs innerhalb der Gruppe
 - als Zahlungsmittel für Gesellschaften akzeptieren wir Bargeld, Maestro oder Postcard
 - Kreditkarten werden für Gesellschaften nicht akzeptiert
- gerne können Sie auch eine Anzahlung per Banküberweisung tätigen

Aperitif

Getränke

Diverse Aperitifs nach Wahl		6.50
Cüpli Prosecco		8.50
mit hausgemachtem Holunderblütensirup		9.00
Hausgemachte Prosecco-Ananas-Bowle	pro Liter (ca. 2 dl/Pers.)	65.00

Hausgemachtes Aperitifgebäck

Aperopalette mit diversen feinen Häppchen	pro Person	15.00
Assortiertes Blätterteiggebäck	pro Person ab	7.50
Kleine Schinkengipfeli	pro Stück	2.50
Kleine Chäs-Chüechli	pro Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	2.00

Reichhaltiges Aperobüffet (ab 20 Personen)

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew mit diversen kalten und warmen, köstlichen, hausgemachten Häppchen begeistern!

Büffet Standard	pro Person	30.00
Büffet Superior	pro Person	40.00
Büffet Deluxe	pro Person	50.00

Suppen und Salate

Suppen

Bouillon/Fleischbrühe z.B. mit Flädli, Kräuterflädli oder Gemüsestreifen	7.70
Consommé/Kraftbrühe z.B. mit Diablotins (Mini-Käseschnitten), Royal (Eierstich), Sherry oder Gemüsestreifen	9.90
Crèmesuppen diverse frische Gemüsesuppen	7.70
Spezialcrèmesuppen und saisonale Suppen	
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	12.60
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen	12.60
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und gerösteten Kernen	12.60
Liebstocksuppe mit Rahmhaube	12.60
Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighaube	16.50

Salate

Bunter Blattsalat verschiedene Blattsalate	9.60
Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat	12.60
Tomaten-Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto	15.70
Eisbergsalat mit Pink Grapefruitsfilets an Thousand-Island-Sauce	14.90
Nüsslisalat „Mimosa“ (saisonal) mit Ei und Brotcroûtons	14.70
Nüsslisalat (saisonal) mit frischen, sautierten Eierschwämmli und Brotroutons an Nussvinaigrette	18.50
Spargelsalat (saisonal) mit frischen Spargelstückchen an feiner Gemüsevinaigrette	16.50
Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kernen, Käsewürfel und Trauben an Balsamico Dressing	15.50

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Geflügelleberterrine mit Cumberlandsaucе, hausgemachtem Brioche-Toast und Butter	18.50
Duett von gebeiztem und geräuchertem Lachs mit Meerrettichschaum, Honig-Dillsenfsauce und hausgemachtem Brioche-Toast und Butter	21.00
Bündnerteller Rohschinken und Bündnerfleisch	18.50
Rindstartar rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert dazu hausgemachtem Brioche-Toast und Butter	19.50
Melone mit Rohschinken	18.00
Tartar von geräucherter Forelle an Sauerrahmsauce, auf Mini-Rösti aus rohen Kartoffeln	20.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliarini an Olivenöl mit Cherrytomaten und frischem Basilikum	16.50
Hausgemachte Tagliarini an feiner Beurre blanc mit frischem Trüffel	Marktpreis
Waldpilz-Mille-Feuille krosser Blätterteig mit frischen Champignons, Eierschwämmli, Steinpilzen und Morcheln an feiner Rahmsauce	17.50
Lauwarme Quiche Lorraine	15.50
Zanderfilet an leichter Weissweinsauce mit Riesenkrevette und Trockenreis	19.50

3-Gang Menüs

(mit Nachservice)

Wählen Sie selbst Ihre Lieblingssuppe. Im Menüpreis eingerechnet sind Crèmesuppen oder Bouillons. Beim Hauptgang servieren wir Nachservice. Auch das Dessert steht Ihnen zur Auswahl frei: gemischtes Glace, frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, Meringues mit Rahm oder die Hausspezialität Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig. Bitte bei der Menübestellung bekannt geben.

- | | |
|--|-------|
| 1. Menü | 53.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing

Kalbsbraten aus dem Ofen,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert nach Wahl | |
| 2. Menü | 40.50 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing

Saftiger Schweinsbraten vom Holzkohlengrill,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert nach Wahl | |
| 3. Menü | 47.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing

Rindsbraten im Ofen geschmort
Gemüsebouquet und Kartoffelstock

Dessert nach Wahl | |
| 4. Menü | 61.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing

Zarter Rindshohrücken
auf dem Holzkohlengrill rosé gebraten,
Gemüsebouquet und Herzoginnenkartoffeln

Dessert nach Wahl | |

Fortsetzung 3-Gang Menüs

- 5. Menü** 49.50
Suppe oder Salat mit Hausdressing

Lammgigot vom Holzkohlegrill
Grilltomate und Bohnenbündel, Bäckerinnenkartoffeln

Dessert nach Wahl
- 6. Menü** 42.50
Suppe oder Salat mit Hausdressing

Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit frischen Champignons und Rahmsauce,
Gemüsebouquet und hausgemachten Nudeln

Dessert nach Wahl
- 7. Menü** 51.50
Suppe oder Salat mit Hausdressing

Kalbsmedaillons mit frischen Champignons an feinsten Rahmsauce,
serviert mit Gemüsebouquet und hausgemachten Nudeln

Dessert nach Wahl
- 8. Menü** 43.50
Suppe oder Salat mit Hausdressing

"Piccata Milanese" Schweinsschnitzel im Ei und Käse gebacken,
mit frischen Champignons und Schinken garniert, mit Tomatensauce
mit Weisswein-Risotto oder Spaghetti

Dessert nach Wahl
- 9. Menü** 51.50
Suppe oder Salat mit Hausdressing

Zander aus Schweizer Binnengewässern, nach „Art des Chefs“
mit Zitronenbitterschaum, serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Dessert nach Wahl

4-Gang Menüs

(mit Nachservice)

- 10. Menü** 76.50
- Bündnerteller

Bouillon oder Crèmesuppe

Kalbsmedaillons nach Art des Chefs
mit Gemüsestreifen, Pilzen und Schinkenstreifen,
Hollandaisesauce und dazu hausgemachte Nudeln

Ananas-Carpaccio mit Kokosnussglace und Malibu
- 11. Menü** 79.50
- Geräuchertes Forellentatar
an Sauerrahm auf Mini-Rösti aus rohen Kartoffeln

Bouillon oder Crèmesuppe

Kalbsrückenbraten im Ofen glasiert,
Gemüsebouquet und hausgemachte Nudeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen und Haselnussglace
- 12. Menü** 69.50
- Bouillon oder Crèmesuppe

Kräutercrêpe-Röllchen mit Thon gefüllt und Salatbouquet

Frische Entenbrust (F) "Bigarade" rosa gebraten,
mit Orangenfilet und Orangensauce, Broccoli und Wildreis

Hausgemachter Zwetschgenkuchen

Fortsetzung 4-Gang Menüs

- 13. Menü** 68.50
Bouillon oder Crèmesuppe

Hausgemachte Tagliarini mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

"Osso Bucco Cremolata"
im Ofen geschmorte Kalbshaxe
mit Zitronen, Knoblauch und Kräutern gewürzt,
Gemüsebouquet und Weisswein-Risotto oder Polenta

Mascarpone mousse an Rum-Orangensalat
- 14. Menü** 79.50
Bouillon oder Crèmesuppe

Gemüsegratin mit Hollandaisesauce gratiniert

Kalbssteak vom Grill mit Pilzragout aus Champignons,
Eierschwämmli, Steinpilzen und Morcheln
dazu hausgemachte Nudeln

Zitronen-Tarte mit Zucker-Mürbeteig
- 15. Menü** 78.50
Bouillon oder Crèmesuppe

Waldpilz-Mille Feuille, krosser Blätterteig mit frischen Champignons,
Eierschwämmli, Steinpilzen und Morcheln an feiner Rahmsauce

Roastbeef (Swiss Prime Beef) vom Rindsnierstück, am Stück englisch gebraten
mit Béarnaisesauce, Gemüsebouquet
und Kartoffelkroketten

Baumnussparfait mit Sauerrahm und Honig

Vegetarische Hauptgerichte

Wir haben Ihnen ein paar Möglichkeiten an vegetarischen Gerichten zusammengestellt. Diese können anstelle des Hauptgangs serviert werden. Pro Gesellschaft kann nur ein vegetarisches Gericht gewählt werden. Gerne dürfen Sie die Entscheidung auch unserem Küchenteam überlassen. Wir servieren dann jeweils unser vegetarisches Tagesgericht.

Zucchini-Piccata

frische Zucchini im Ei-Käsemantel, an Tomatencoulis

Gemüsekuchen

viel frisches Gemüse auf geriebenem Teig mit Ei-Rahmguss

Käsekuchen mit Lauch

Hausgemachte Crêpes

mit Pilzragout (Champignons, Eierschwämmli, Steinpilze und Morcheln)
an feiner Rahmsauce, mit buntem Gemüsebouquet

Paniertes Sellerieschnitzel

Sellerie im Brotmantel gebacken

Steinpilzrisotto (saisonal)

serviert mit geschmolzenen Tomaten und Auberginen-Chips

Hausgemachte Tagliarini

mit Tomaten, Champignons und Kräutern

Hausgemachte Dessert-Spezialitäten

Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig mit Rahm	6.60
	plus 1.50
Erdbeertorte (saisonbedingt)	9.50
Charlotte Russe	9.00
Schwarzwäldertorte	9.50
Zitronentarte mit Zucker-Mürbeteig	14.50
Walnussparfait mit karamelisierten Nüssen und Ahornsirup	14.50
Früchte-Tiramisu	13.50
3-erlei Panna Cotta	16.50
Süsse Kaffeevariation	15.50
Arvenbüeler Dessertvariation lauter bunte, süsse Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	19.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.60 13.10
Kleiner gemischter Käseteller mit hausgebackenem Früchtebrot	14.50

**Alle unsere Kuchen, Torten und Glaces
sowie Patisseries sind frisch und hausgemacht!!!**

Allgemeine Geschäftsbedingungen Bankette

1. Vertragsabschluss

Die Reservation wird schriftlich bestätigt und erlangt Gültigkeit mit der Rückbestätigung des Veranstalters.

2. Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss gehen zu Lasten des Veranstalters. Preisanpassungen sind ausdrücklich vorbehalten. Rechnungen des Hotels sind nach deren Erhalt innert 10 Tagen netto zu bezahlen. Veranstalter aus dem Ausland bezahlen die Rechnungen im Hotel sofort nach Ende der Veranstaltung. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Je nach Grösse und Art der Veranstaltung verlangt das Hotel eine Vorauszahlung.

3. Teilnehmerzahl

Der Veranstalter muss dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl (Garanziezahl) spätestens am Vorabend des Termins der Veranstaltung mitteilen. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben, wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zu Grunde gelegt.

4. Stornierung

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Hotel dafür verantwortlich ist, so behält das Hotel den Anspruch auf Zahlung der Vergütung entsprechend der Auftragsbestätigung des Hotels gemäss Ziffer 1. sowie dem Eingang der schriftlichen Absage wie folgt:

<u>4.1 Hotelzimmer</u>	
<u>Stornierungszeit vor dem Veranstaltungstermin</u>	<u>Anspruch des Hotels</u>
mehr als 60 Tage	kein Anspruch
bis 59. Tag	30% der Zimmer
bis 45. Tag	50% der Zimmer
bis 30. Tag	100% der Zimmer

<u>4.2 Bankette</u>	
<u>Stornierungszeit vor dem Veranstaltungstermin</u>	<u>Anspruch des Hotels</u>
bis 60 Tage	kein Anspruch
46. bis 59. Tag	Pauschal CHF 500.- für entgangenen Umsatz
30. bis 45. Tag	Pauschal CHF 750.- für entgangenen Umsatz
20. bis 29. Tag	50% der vereinbarten Leistungen
10. bis 19. Tag	75% der vereinbarten Leistungen
ab 9. Tag	100% der vereinbarten Leistungen

Die Bedingungen können je nach Veranstaltungsgrösse individuell angepasst werden. Diese werden in der Bestätigung festgehalten. Hat das Hotel begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann das Hotel die Veranstaltung ohne jegliche Schadenersatzverpflichtungen absagen.

5. Drittleistungen

Soweit das Hotel für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt das Hotel im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter frei.

6. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind vom Hotel zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten, usw.) kann hierüber, vorbehaltlich einer Servicegebühr bzw. eines Korkengeldes, eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

7. Nachtzuschlag

Für Veranstaltungen, welche länger als bis 24.00 Uhr dauern, erheben wir einen Nachtzuschlag pro angebrochene Stunde von CHF 150.00 bis 02.00 Uhr und CHF 300.00 ab 02.00 Uhr.

8. Schäden und Haftung

Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne die Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- und Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung. Die Versicherung für eingebrachte Sachen hat der Veranstalter selbst zu besorgen.

9. Verschiedenes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind integrierender Bestandteil unserer definitiven Bestätigung.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Parteien ist Amden.

Amden, Januar 2011