

BergGASThaus Seeblick

Beatrice Frauchiger-Walker

Eggberge 3

6460 Altdorf

041 870 36 66

www.berggasthaus-seeblick.ch

Ich bin der Meinung, dass man sich ab 1'000 m ü. M. <<Du>> sagen darf.

Guten Tag

Ich danke Dir, dass Du Dich dafür interessierst, was unsere Küche bieten kann. Anbei erhältst Du meine Menu-Vorschläge. Die Menus sind als Tellerservice gerechnet, das bedeutet, dass es innerhalb diesem Kostenvoranschlag keinen Nachservice gibt.



Unsere Küche ist einfach eingerichtet und darum ist es wichtig, dass Ihr Euch auf 1 Einheitsmenu einigt!

Allergiker und andere spezielle Anliegen bitte bei der Besprechung bekannt geben.

Einige Menus, werden nur bis zu einer bestimmten Personenzahl angeboten, sie sind folgendermassen gekennzeichnet: * bis 15 Personen bzw. ° bis 20 Personen.

Gerne erwarte ich bis spätestens 4 Wochen vor dem Termin die gewünschte Menuwahl.

Ich biete:

- ✓ eine atemberaubende Aussicht (bei gutem Wetter)
- ✓ 60 Plätze im Restaurant und 30 Plätze auf der Terrasse
- ✓ eine gutbürgerliche Kost, mit viel Liebe gekocht
- ✓ ... und mit viel Freude serviert
- ✓ ein fantastisches Wanderparadies „Natur pur“

Ich freue mich auf Euch und verabschiede mich mit herzlichem Gruess vo 1450 m ü. M.

Beatrice & Team



Apéro

Gemüse-Dips mit hausgemachten Sossen	pro Person	5.00
Cherry Tomaten - Mozzarella-Spiess (saisonal)	pro Person	4.50
Belegte Baguettes Thon, Ei, Schinken, Dürres	pro Stück	2.00
Zander-Knusperli mit hausgemachter Sosse	pro Stück	3.50
Apéro-Gebäck: 2 Schinkengipfeli + 2 Käseküchlein	pro Person	8.00

Kalte Vorspeisen

grüner Salat	6.50
Misch-Salat (grüner Salat, Rüeibli, Mais)	7.50
Gemischter Salat (hausgemacht)	8.50

Warme Vorspeisen

Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Gemüse (hausgemacht)	7.50
Kartoffel Gemüsecreme-Suppe (hausgemacht)	7.50



Unsere Spezialität

Fondue Chinoise à discrétion
Fr. 38.00 pro Person

dazu servieren wir

Rindfleisch

und diverse hausgemachte Sossen
Früchte, in Essig eingelegtes Gemüse
und als Beilage

Country Cuts

Hauptspeisen

Fleisch und Vegetarisch:

Spaghetti-Plausch mit 3 verschiedenen Sossen	21.50
Blätterteig-Pastetli mit Fleisch- oder Gemüsefüllung und Reis	20.50
Hackbraten mit Sosse, Gemüse und Beilage	21.50

Vom Schwein:

Schweinssteak mit Kräuterbutter * mit Beilage als Fitnessteller + Fr. 2.-	24.50
Schweins-Braten mit Sosse, Gemüse und Beilage	24.50
Beinschinken (warm) dazu hausgemachter Kartoffelsalat	17.50
Fleischkäse mit Sosse und Beilage	17.50



Beilagen:

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Reis, Teigwaren,

Boor Riis (Reis mit Lauch = Urner Spezialität)

Hauptspeisen

Kalb:

Kalbs-Steak an Pilzrahmsosse * mit Gemüse und Beilage 45.50

Kalbsvorenissen mit Gemüse und Beilage 26.00

Rind:

Rinds-Braten gespickt mit Sosse, Gemüse und Beilage 28.50

Rinds-Fleischvogel mit Sosse, Gemüse und Beilage 23.50

Rindsgeschnetzeltes mit Sosse, Gemüse und Beilage 25.50

Ghackets und Hörnli (Seeblick Art) und grüner Salat 19.50



Beilagen:

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Reis, Teigwaren,

Boor Riis (Reis mit Lauch = Urner Spezialität)

Herkunft Schweiz: Schwein, Würste, Käse, Dürrs, Schinken, Speck

Herkunft Schweiz, EU: Salami

Herkunft Russland: Fisch

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	9.50
Meringues mit Rahm	9.50
Meringues mit Glace und Rahm	10.50
Caramelköpfler mit Rahm (hausgemacht)	6.50
Gebrannte Creme mit Rahm (hausgemacht)	6.50
Panna Cotta (hausgemacht) mit Rahm und Früchten garniert	7.50
Trauben-Sorbet mit kaltem Glühwein	9.80
1 Kugel Glace mit Rahm	4.20

Allgemeine Bedingungen:

Reservation

Die Reservation wird erst verbindlich, wenn von Dir eine definitive Zusage bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass eintrifft (auch gültig per E-Mail). Bestätigungen per Mail sind nach unserer Rückbestätigung verbindlich. Ist eine Reservation nur provisorisch und erhalten wir zwischenzeitlich weitere Anfragen für denselben Termin, dann werden wir Dich rechtzeitig informieren.

Gästezahl

Bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die später auch verbindlich in Rechnung gestellt wird. Bei weniger Teilnehmern als angemeldet, wird die Rechnung für die ursprünglich gemeldete Personenzahl in Rechnung gestellt. Bei mehr Teilnehmern erhöht sich der Preis entsprechend.

Mitgebrachte oder angelieferte Produkte (z.B. Wein, Desserts, Torten)

Es wird ein Service- und Geschirraufwand von CHF 3.00 pro Person berechnet.

Preise / Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt in Bar oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen netto. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Die angegebenen Preise gelten pro Person in CHF und inklusive 7,7% MwSt.

Rücktritt vom Vertrag

Wird die Reservation - aus Gründen die beim Besteller liegen - annulliert, verpflichtet sich der Besteller zum Ersatz folgender Kosten:

Mehr als 30 Tage vor dem Anlass kostenlos
15 - 30 Tage vor dem Anlass = 15% der Kosten
7 - 14 Tage vor dem Anlass = 25% der Kosten
3 - 6 Tage vor dem Anlass = 50% der Kosten
1 - 2 Tage vor dem Anlass = 80% der Kosten
Bei generellem Nichterscheinen = 100% der Kosten

Bei Bahnausfall als Folge des Wetterberichtes „Föhn bei Schnee auf der Strasse“ sehen wir uns gezwungen, den Materialaufwand zu verrechnen.

Haftung

Bei Schäden an Tischen oder Einrichtungsgegenständen haftet der Verursacher. Die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

BergGASThaus Seeblick
Beatrice Frauchiger-Walker
Eggberge 3, 6460 Altdorf UR
Telefon 041 870 36 66
info@berggasthaus-seeblick.ch