

Seminarpauschale

Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet (Preise pro Person und Nacht)

Vor- und Nachsaison

CHF 165

Hochsaison

CHF 175

Einzelzimmerzuschlag (saisonal)

CHF 40

Zuschlag Wochenende (Freitag/Samstag) pro Person und Tag

CHF 30

Tagesperauschale

Der Seminarraum ist ausgestattet mit...

Seminarraummiete (inkl. W-Lan/Glasfasernetz)

Berg-Quellwasser (mit und ohne Kohlensäure)

Sugus und SportMint

Schreibblöcken und Bleistiften

Früchtekorb

Trockenfrüchte und Nüsse

Technische Hilfsmittel auf Vorbestellung (Pinwände, Flipcharts, Beamer)

und weitere technische Hilfsmittel auf Antrag

bis 14 Personen CHF 40 pro Person

ab 15 Personen CHF 35 pro Person

ab 20 Personen CHF 30 pro Person

Kaffeepause (in der Lobby oder Café+Bar)

1 Kaffee und Tee a la carte

1 dl Zizerser Fruchtsaft

Gipfeli oder hausgemachte Guetzi (3 Sorten)

pro Person, pro Pause CHF 9

Well-Fit Kaffeebuffet (à discrétion im Sitzungsraum)

Kaffee, Espresso

Diverse Tee- und Kräuterteesorten

Zizerser Fruchtsäfte

Quellwasser

Gipfeli oder Fruchtspiessli oder süsses Gebäck und rezente Häppchen

pro Person, pro Pause CHF 12.50

Weitere Sitzungsgetränke

Zizerser Fruchtsaft, Fam. Grendelmeier pro Liter

CHF 18

2dl Fruchtsmoothie pro Person

CHF 6



Lunch Klassisches Auswahlmenu (in einem unserer Restaurants)
2 Gang Mittagsmenu
(Tagesangebot, inkl. Kaffee/Espresso) CHF 26

3 Gang Mittagsmenu
(Tagesangebot, inkl. Kaffee/Espresso) CHF 32

Beispiel Mittagsmenu

Kokosnusssuppe oder Salat vom Buffet

Pouletbrustgeschnetzeltes Champignonsauce und Spinatrisotto
oder

Sautierte Felchenfilets auf Blattspinat mit Salzkartoffeln
oder

Rustico-Ravioli auf Oliven-Peperonifüllung Tomatenwürfel
und Kräutersalat

Eisbecher Danmark

Steh-Lunch in der Gabar oder im Innenhof
(ab 10 bis max. 30 Personen)

Mediterran

Bruschetta mit Basilikumpesto und Tomaten
Verschiedene Antipasti
Gebrochener Grana Padano mit Parmaschinken
Gebratener Zander auf Peppadew-Zucchetti
Mediterranes Risotto im Glas
Focaccia mit Rosmarin und Oliven CHF 33

Bündnerisch

Ruccolasalat mit Bündnerfleisch
Geräuchertes Forellenfilet Kressesalat
Schaumsuppe mit Bergkräutern
Pilztörtchen mit Sauerrahm
Geräucherte Engadiner Hauswurst
Bündner Käse-Zwiebelwähe
Capuns und Maluns in Gläsl
Prättigauer Hackfleischbällchen CHF 38

Light

Karotten-Ingwersuppe
Hausgebeizter Saibling auf marinierter Gurke
Wrap -mit Avocado, Tomate, Fetakäse
Felchenfilet auf Erbsenpüree
Pouletbrustspiessli an Kräuterpurée
Erfrischender Fruchtsalat mit Granatapfel CHF 29

Budget

3 verschiedene belegte Sandwich
Olivenpesto/Käse, Salami, Frischkäse/Schinken
Gemischte Salatbowle
Zizeser Apfelsaft
Quellwasser mit und ohne Kohlensäure CHF 19

Süsses

Mini Basilikum-Panna Cotta, pro Stück CHF 4
Mini Rötelimousse mit Baumnuss, pro Stück CHF 4
Mini Schokoladenmousse, pro Glas CHF 4

Mini Patisserie gemischt (Cremeschnitten,
Blätterteig-Nussstangen und Éclair), pro Stück CHF 4

Alle unsere Angebote können saisonal und auf Ihren Wünschen angepasst werden.

Abendessen

einfach / kreativ / geschmacklich ausgewogen

Durch eine liebevolle und zeitgemässe Zubereitung unterstützen wir die natürlichen **Aromen** unserer Produkte. Wir bevorzugen **regionale** Gerichte und ergänzen sie mit internationalen Köstlichkeiten. Unsere Speisen bereiten wir möglichst **naturbelassen** und überraschen Sie mit Kombinationen von besonderem **Genuss**.

5-Gang Menu «Schweizerhof»

(Auswahlmenu unseres Küchenchefs)

Amuse Bouche
Salatbuffet
Suppe
Hauptgang zur Auswahl (Fleisch/Fisch/Vegan)
Dessert
Käse CHF 58

3-Gang Menu «Schweizerhof»

(Auswahlmenu unseres Küchenchefs)

Suppe oder Salatbuffet
Hauptgang Fleisch/Vegan zur Auswahl
Dessert CHF 42

Gala-Dinner (ab 40 Personen im Plenum)

Amuse-Bouche

Rauchlachsrose mit Wasabiespuma und Toast

Saisonale Suppenvariation

Saftiges Kalbssteak auf Gemüseravioli
mit Tomatenmelange und Blattspinat

Dessertbuffet Schweizerhof mit Käseplatte CHF 85

Dieses Menu kreiert unser Küchenchef saisonal und nach Ihren Wünschen