

Restaurant
SCHÜTZENHAUS
8750 Glarus



Menuvorschläge

VORSPEISEN

Eisbergsalat
mit Croûtons und Kernen

CHF 6.50

Pflücksalat
mit Croûtons und Kernen

CHF 9.50

Gemischter Salat
mit verschiedenen Rohkostsalaten
und einem Salatbouquet
sowie Croûtons und Kernen

CHF 13.50

Dazu reichen wir ein Dressing nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Spanisch

Crèmesuppe der Saison
mit Rahmhaube

CHF 8.50

Rindsbouillon mit Siedfleisch Einlage

CHF 9.50

auf Wunsch mit:
Royal CHF 1.50
Wachtelei CHF 2.00

TELLER - GERICHTE

«Kalte Platte»

Aufschnitte, Salami, Schinken,
Linthkäse mit Brot und Butter

Pro Person CHF 23.50

«Zvieri Plättli»

Roastbeef, Bündnerfleisch und Rohschinken
Linthkäse, Greyezer und Essiggemüse
mit Brot und Butter

Pro Person CHF 29.50

«Riz Casimir»

Pouletgeschnetzeltes in Currysauce
mit Früchten garniert
im Reising

CHF 24.50

«Schweinsrahmschnitzel»

Gebratenes Plätzli vom Schweinsnierstück
in Rahmsauce
mit Butternudeln

CHF 26.00

Rindsgeschnetzeltes

in Senfrahmsauce
mit Spätzli

CHF 32.00

Kichererbsen- Süsskartoffel Curry
an Kokossauce mit Ananas
und Broccoliröschen

CHF 30.50

HAUPTGÄNGE

Pouletgeschnetzeltes «Zürcher Art»
in Champignonrahmsauce

CHF 26.00

Gefülltes Pouletbrüstli
mit Kräutern und Ricotta
an Rotweinjus

CHF 27.00

Schwedenbraten
an Zwetschgen- Rotwein- Jus

CHF 29.50

Schweinsfiletmédallions
auf Calvadosrahmsauce

CHF 35.50

Kalbsbraten
an eigenem Jus

CHF 33.50

Rindsfiletgeschnetzeltes «Stroganoff»

CHF 40.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce

CHF 36.50

HAUPTGÄNGE

Roastbeef rosa gebraten
an Sauce Bernaise

CHF 40.50

Kalbshohrücken rosa gebraten
an Sauce Foyot

CHF 50.50

Rindsfiletmédallions
am Stück gebraten
an Sauce Bernaise

CHF 54.00

Zu allen Hauptgängen servieren wir ein feines Gemüsebouquet.

Folgende Beilagen stehen Ihnen zusätzlich zur Auswahl:

Butternudeln

CHF 4.50

Röstikroketten

CHF 5.00

Spätzli

CHF 5.50

Hausgemachte Pasta

CHF 6.50

Kartoffelgratin

CHF 6.50

DESSERTS

«Coupe Maison»
Vanilleglace
auf Fruchtsalat und Rahm

CHF 9.50

Gebrannte Crème
«nach Grossmutter's Art»

CHF 10.50

Dunkles Schokoladenmousse
mit pochiertem Rotwein- Birnenfächer

CHF 12.80

Marmoriertes Schokoladenmousse
in der Honigwabe
mit Früchten garniert

CHF 14.80

Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern
dazu servieren wir Vanilleglace
und Rahm

CHF 15.80

Bankett-, Hochzeits- und Gruppenbedingungen

1. Vertragsparteien

Als Vertragsparteien gelten der „Besteller“ und das „Restaurant“, nachstehend so bezeichnet.

2. Reservation

Die Reservation Ihres Anlasses hat erst Gültigkeit, wenn er vom „Besteller“ schriftlich an das „Restaurant“ rückbestätigt ist. Das Restaurant behält sich vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange vom Besteller keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt.

Sie bestimmen die Länge Ihrer Feier. Wir richten uns ganz nach Ihnen. Als Nachtzuschlag verrechnen wir Ihnen ab 24 Uhr CHF 170.--, pro angebrochene Stunde. Wir bitten Sie uns frühzeitig bekannt zu geben wie lange Ihre Feier gehen wird, damit wir die Bewilligung dafür einholen können

3. Annulationsbedingungen

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnet das Restaurant dem „Besteller“ folgende Beträge der vereinbarten Leistung*:

Stichtage	Gebühr bei Annulation
Bei mehr als einem halben Jahr vor Ankunft	kostenlos
Halbes Jahr (180 Tage) – 61 Tage vor Ankunft	30% der vereinbarten Leistung*
60 - 31 Tage vor Ankunft	40% der vereinbarten Leistung*
30 - 15 Tage vor Ankunft	50% der vereinbarten Leistung*
14 - 0 Tage vor Ankunft	100% der vereinbarten Leistung*

* vereinbarte Leistung=

bei Banketten:

bei Anlässen ohne Menu:

bei Events mit Fremdleistungen

Gemeldete Personenzahl x Menüpreis

Personenzahl x Getränkeumsatz + Saalmiete

Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + Fremdleistungen

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir fünf Werktage vor der Veranstaltung von einer annähernden und zwei Werktage vor dem Anlass von einer definitiven Personen- resp. Menüzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

4. Drittleistungen / weitere Dienstleistungen

Das Restaurant Schützenhaus handelt im Namen und für Rechnung des Bestellers, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Besteller haftet für die Pflege und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Restaurant von Ansprüchen frei.

Technische Geräte, wie Beamer, Musikanlage können beim Schützenhaus gemietet werden. Der Preis beträgt Fr. 50.00 pro Gerät. Die Leinwand wird gratis zur Verfügung gestellt. Spezielle Menükarten durch uns gedruckt, werden mit CHF 2.00 pro Stück verrechnet.

5. Abrechnung

Die erbrachte Leistung stellt das Restaurant nach der Veranstaltung in Rechnung. Wir bitten Sie, die Rechnung ohne jeglichen Abzug innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Ohne Gegenbericht gilt die Vertragsadresse als Zustelladresse. Das Restaurant behält sich das Recht vor, die Gültigkeit einer Reservation von einer Anzahlung des Anlasses abhängig zu machen.