



## BANKETTMAPPE

Ihr Interesse am BÜRGENSTOCK RESORT® freut uns sehr. Gerne bieten Ihnen alles, was es für einen gelungenen Event braucht: Flexibilität, Einsatzfreude, einmalige und vielseitige Lokalitäten – und obendrein ein atemberaubendes Panorama...

Nachfolgende Bankettmappe ist gültig für Anlässe im Bürgenstock Club, im Palace Hotel oder im Restaurant Tintoretto.

### Öffnungszeiten 2010

- 29. März bis 12. Dezember 2010



**BÜRGENSTOCK RESORT®**

6363 Bürgenstock • Luzern • Schweiz  
Telefon +41 41 612 90 10 • Fax +41 41 612 90 11  
parkhotel@buergenstock-hotels.ch • www.buergenstock.ch



Swiss Deluxe Hotels

## Inhaltsverzeichnis

---

### **Gutes aus Küche und Keller**

Ideenreiche Aperitifkomponenten	1
Klassischer und mediterraner Aperitif	2
Flying Dinner	3
3-Gang Menüs	4
4-Gang Menüs	5
5-und 6-Gang Menüs	7
Individuelle Gerichte für den Frühling	8
Individuelle Gerichte für den Sommer	9
Individuelle Gerichte für den Herbst und Winter	11
Vegetarische Gerichte für das ganze Jahr	12
Buffetvorschläge	13
Weinkarte	15

### **Zusätzliche Informationen**

Allgemeine Geschäftsbedingungen	19
---------------------------------	----

### **Ihr Interesse freut uns!**

---

Die nachfolgende Bankettmappe soll Sie neugierig auf unser Angebot aus Küche und Keller machen. Dies sind jedoch lediglich Auszüge aus unserem Angebot – gerne erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche. Teilen Sie uns diese mit!



\* Nachfolgende Preise verstehen sich in CHF sowie inklusive MwSt. und Service.

## Ideenreiche Aperitifkomponenten

Stellen Sie sich Ihren Aperitif individuell zusammen.

Preis pro Stück

---

### Canapés

○ Geräucherter Lachs	3.00
○ Graved Lachs auf Blinis	3.50
○ Krevetten mit Cocktailsauce	3.00
○ Geräuchertes Forellenmousse	2.80
○ Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Chutney	3.00
○ Geflügellebermousse mit Trüffel und Rotwein-Schalotten	3.00
○ Vitello Tonnato	3.00
○ Piemontesischer Salami	2.50
○ Rohschinken mit Melonenperlen	2.80
○ Rindfleisch-Tatar	3.50
○ Mostbröckli	2.80
○ Rindscarpaccio mit Mascarpone	3.50
○ Hüttenkäse, mariniert mit Kräutern	2.50
○ Brie mit Birnen	2.50
○ Tomaten-Mozzarella	3.00
○ Parmesan-Mousse	3.00

### Warme Häppchen

○ Lachs-Windbeutel mit Dill	3.50
○ Mini Frikadelle an Oliven-Tomatensauce	4.00
○ Mini Swiss (Kleine Kartoffeln gefüllt mit Fondue)	3.50
○ Schinkengipfeli	3.50
○ Poulet-Spiessli mit Rosmarin	3.50
○ Frühlingsrollen vegetarisch oder mit Fleisch	3.50
○ Spinat-Käse-Crêpe	3.50
○ Pastetli mit Käse und Champignons	3.50
○ Gemüse-Jalousie	3.00
○ Frittino (italienisches Gemüse im Bierteig)	3.00



### Mini-Brötchen

○ Thon	4.50
○ Geräucherter Lachs	4.50
○ Piemontesischer Salami	4.50
○ Fleischkäse	4.50
○ Roastbeef	4.50
○ Rohschinken	4.50
○ Coppa	4.50

- Grilliertes Gemüse 4.50
- Gemüse und Salat 4.50
- Tomaten-Mozzarella 4.50
- Regionaler Käse 4.50
- Gorgonzola und Nüsse 4.50
- Ei und Mayonnaise 4.50
- Frischkäse 4.50

### **Blätterteigstangen**

Mandel, Sesam, Sbrinz, Sardellen oder Spinat 0.80

### **Crudités**

- Verschiedenes Gemüse mit Dipp 5.50
- Gelbe Chicoréeblätter mit Gorgonzola 4.50
- Tomaten gefüllt mit Thon 3.50
- Zucchini-Roulade mit Käse 3.50

### **Klassischer Aperitif**

für 1 Stunde

pro Person CHF 18.00

---

Canapés mit geräuchertem Lachs, Rohschinken mit Melonenperlen, Salami sowie Tomaten-Mozzarella, Mini Club Sandwich, Salzmandeln, marinierte Oliven, Chips sowie Blätterteiggebäck

### **Mediterraner Aperitif**

für 1 Stunde

pro Person CHF 30.00

---



Bruschetta mit Tomaten-Oliven, Crostini mit Thoncrème, marinierte Artischocken, Parmaschinken, piemontesischer Salami, Parmesan-Stückchen, Grissini, Focaccia mit Rosmarin, Mini-Pizza, Blätterteigstangen mit Sardellen, Gemüse-Antipasti

## Flying Dinner

Ab 30 Personen

Preis pro Stück

---

### Suppe

- Karotten-Orangen-Shot 4.50
- Hummersuppe 6.00
- Sellerieschaumsuppe 4.50
- Gazpacho Andaluz 4.50
- Doppelte Rindsconsommé 5.00

### Fisch

- Seeteufel-Saltimbocca an Krustentiersauce 6.50
- Roulade von der Seezunge mit Gemüse an Pernod-Sauce 7.00
- Gebratenes Eglifilet mit Apfel-Beignet 6.50
- Gratiniertes Fisch auf einem Spinatbett 7.50
- Grillierte Riesenkrevetten «Nizza Art» 6.50

### Fleisch

- Rindsentrecôte auf Rucola 7.00
- Vitello Tonnato 6.50
- Bitock mit Pilzrahmsauce 7.00
- Lammkotelett im Kräutermantel 7.00
- Pouletspiessli mit Thymian 6.50
- Schweinsbauch auf geschmorten Linsen 7.00
- Nidwaldner Saucisson auf einem Lauch-Kartoffelbett 7.00

### Vegetarisch

- Cannelloni mit Gemüse 6.00
- Pilzravioli mit Salbeibutter 6.00
- Käse-Quiche 6.00
- Gemüse-Flan mit Parmesan-Sauce 6.50
- Mini Swiss (Kleine Kartoffeln gefüllt mit Fondue) 5.00
- Gemüse-Jalousie 6.00



## Klassisch und beliebt: 3-Gang Menüs

---

### Menü 1: CHF 74.00 pro Person

Krevetten und Avocado-Tatar  
auf Saisonsalat

\* \* \*

Ossobuco (Kalbshaxen) Cremolata

Safranrisotto

Wurzelgemüse

\* \* \*

Soufflé Glace Grand Marnier

mit Orangensalat

### Menü 4: CHF 74.00 pro Person

Pouletbruststreifen im Rohschinkenmantel  
auf buntem Salat

an weissem Balsamico-Dressing

\* \* \*

Gebratene Zandermedaillons

an Zitronenthymiansauce

Kartoffelmousseline

Gemüseragout

\* \* \*

Passionsfrucht «Granita»

und Kokosnussglace

### Menü 2: CHF 76.00 pro Person

Hausgemachte Fleischravioli

an Salbeibutter,

würzige Tomatenemulsion

\* \* \*

Gebratene Doradenfilets im Mandelmantel

an Prosecco-Sauce

Zweifarbiger Reis

Lauch-Karottengemüse

\* \* \*

Limoncello-Halbgefrorenes

mit Joghurtsauce

### Menü 5: CHF 77.00 pro Person

Hausgemacht Taglierini

mit Scampi und Zucchini

an Krustentiersauce

\* \* \*

Lammentrecôte

gefüllt mit Tomaten und Knoblauch-Konfit

Olivenkartoffeln

Gemüse

\* \* \*

Waldbeeren Mille-Feuilles mit Vanillesauce

### Menü 3: CHF 75.00 pro Person

Gemüse-Mosaik mit Ziegenkäse-Bonbons  
und knackiger Blattsalat

\* \* \*

Herzstück vom Schweinsfilet

nach Genueser Art

Williams-Kartoffeln

Frisches Marktgemüse

\* \* \*

Mille-Feuilles mit

Bitterschokoladenmousse

### Menü 6: CHF 73.00 pro Person

Blumenkohl Panna cotta

und hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig-Senfsauce

\* \* \*

Gefüllte Perlhuhnbrust nach Försterin Art

Pilawreis

Gartengemüse

\* \* \*

Williams-Parfait mit karamellisierten Birnen



## Klassisch und beliebt: 4-Gang Menüs

---

### Menü 1: CHF 90.00 pro Person

Spargelterrine und Rauchlachs  
Buchweizenblinis, Sauerrahmsauce

\* \* \*

Karottenschaumsuppe mit Ricottaravioli,  
verfeinert mit Zitrone und Wildminze

\* \* \*

Rindsentrecôte Château

mit Sauce Béarnaise

Florentiner Kartoffeln

Gemüsevariation

\* \* \*

Ananas-Carpaccio und Kokosnussglace

### Menü 3: CHF 88.00 pro Person

Geräucherte Entenbrust  
mit Salatbouquet und Mangotatar

\* \* \*

Kräuterschaumsuppe mit Blätterteigstange

\* \* \*

Wolfsbarsch auf einem Spinatbett

mit Prosecco-Sauce

Salzkartoffeln

\* \* \*

Amaretto-Halbgefrorenes

mit Mascarpone und marinierten Früchten

### Menü 2: CHF 93.00 pro Person

Frittierte Mozzarella-Bonbons  
mit knackigem Blattsalat

\*\*\*

Carnarolirisotto mit Zucchetti

\*\*\*

Lammkarrée überbacken

nach Nidwaldner Art an Thymianjus

Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

\*\*\*

Zweifarbige Schokoladen-Marquise  
mit Saisonfrüchten

### Menü 4: CHF 100.00 pro Person

Grillierte Jakobsmuscheln  
auf Sellerieschaum  
mit Apfelsalat «Granny Smith»

\* \* \*

Farfalle mit Gemüseragout  
und geräuchertem Scamorza

\* \* \*

Rosa gebratenes Kalbskarrée  
glasiert mit Senf und Kräutern  
Kartoffeltörtchen

Frisches Marktgemüse

\* \* \*

Soufflé Glace Grand Marnier  
mit Orangensalat



**Menü 5: CHF 89.00 pro Person**

Grillierte Seeteufel-Médailles  
auf Zitronengras-Spiesschen  
verfeinert mit Safranschaum

Ratatouille

\* \* \*

Doppelte Kraftbrühe Monte Carlo

\* \* \*

Kalbsdoppelsteak Beatrice

(Pilze, Speck, Karotten, Brotwürfel)

Rosmarinkartoffeln

Wurzelgemüse

\* \* \*

Passionsfruchtmousse

mit Ananas-Carpaccio

**Menü 6: CHF 96.00 pro Person**

Salat drei Musketiere

(Lachsstreifen, Crevetten und Zitrusfrüchte)

\* \* \*

Hausgemachte grüne Tortelli

mit Frischkäsefüllung

Parmaschinken-Chips

Parmesan-Sauce

\* \* \*

Herzstück vom Rindsfilet

mit einer Tomatenkruste an Balsamico Jus

Rosmarinkartoffeln

Kleines Ratatouille

\* \* \*

Trilogie all'Italianne



## Klassisch und beliebt: 5- und 6-Gang Menüs

---

### Menü 1: CHF 113.00 pro Person

Carpaccio vom Rindsfilet «Cipriani»

\* \* \*

Champagner-Süppchen

\* \* \*

Carnarolirisotto mit Erbsen,

Pecorino und getrockneten Tomaten

\* \* \*

Kalbsbraten mit Pilzsauce

Dauphine-Kartoffeln

Gefüllte Zucchini

\* \* \*

Italienische Überraschung

### Menü 3: CHF 120.00 pro Person

Zweifarbige Tomatenmousse

mit Kaninchenfilet im Kräutermantel

\* \* \*

Sellerieschaumsuppe

\* \* \*

Turban von der Seezunge im Zucchinibett

mit Orangen-Safran-Sauce

\* \* \*

Rosa Grapefruitsorbet

\* \* \*

Schweinsfilet im Teig

mit Champignons-Rahmsauce

Gemüsebouquet

\* \* \*

Thai-Mango

auf Haselnuss-Japonaise und Vanilleglace

### Menü 2: CHF 130.00 pro Person

Mosaik aus Gänseleber und Gemüse

Salatbouquet und Himalayasalz

\* \* \*

Hausgemachte Cannelloni

mit Spinat und Frischkäse

Tomaten-Basilikum Sauce

\* \* \*

St. Petersfilet kurz gebraten

an Zitronen-Gemüse-Infusion

\* \* \*

Verveinesorbet mit Wodka

\* \* \*

Kalbskarrée-Krone gratiniert «Soubise»

mit Arneis-Sauce

Fondant-Kartoffeln

Gartengemüse

\* \* \*

Grappa-Halbgefrorenes mit Beeren

### Menü 4: CHF 120.00 pro Person

Salat «Mare e Monti»

\* \* \*

Verfeinerte Consommé

mit Portwein und Gemüseperlen

\* \* \*

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Erbsenpurée

Champagner-Caviar-Sauce

\* \* \*

Rosmarinsorbet

\* \* \*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Junges Gemüse und Kartoffelgaletten

\* \* \*

Bitterschokoladen Mille-Feuilles



## Frühlingsgefühle für die individuellen Wünsche

29. März bis 21. Juni 2010, ab 15 Personen

---

### Vorspeisen

- Lauwarme Seezungenroulade mit gebratenem Spargel, Orangen-Zabaione 25.00
- Fenchel-Spinat-Salat mit Jakobsmuscheln 25.00
- Südafrikanische Scampi «Innamorati» 28.00
- Pochiertes Freiland-Ei auf einem Spargelbett mit Kaviarsauce 21.00
- Spargelsalat «Borghese» mit Parmaschinken 22.00
- Blätterteigkissen mit Morchelspitzen und weißem Spargel 24.00
- Bärlauch-Taglierini mit Spargelragout 22.00
- Spargelraviolone mit Tomatensauce 21.00
- Hausgemachte Taglierini mit frischen Morcheln 24.00

### Suppen

- Klare Fischsuppe aus dem Vierwaldstättersee mit Blätterteiggebäck 25.00
- Spargelschaumsuppe mit Krevettentimbale 14.00
- Frühlingskräutersuppe mit Mandelstange 12.00
- Klare Spargelsuppe mit seinen Ravioli 14.00
- Minestrone Primavera 12.00

### Hauptspeisen

- Saiblingfilets mit Spargeln an leichter Bärlauchsauce und Pilawreis 38.00
- Pochiertes Wolfsbarschfilet mit Frühlingsgemüse, Kartoffel-Kresse-Mousseline 40.00
- Am Stück rosa gebratenes Kalbssteak, «Zitze» mit Morcheln und Spargeln 40.00
- Rindsfilet «Célestine» mit Spargelrisotto und Frühlingsgemüse 39.00
- Trilogie vom Gitzi an Vinsantosauce, neue Kartoffeln und saisonales Gemüse 39.00
- Spargel Kalbs-Cordon Bleu mit Zitronengras-Hollandaise,  
Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse 39.00



### Vegetarische Speise

- Frühlings-Gemüseteller: Spargel, neue Kartoffeln und junges Gemüse 26.00

### Desserts

- Rhabarbermousse auf Erdbeerspiegel 12.00
- Variation von Erdbeeren und Glace im Glas 13.00
- Rhabarber-Erdbeeren-Sinfonie nach Art des Chefs 13.00
- Holunderblüten-Parfait mit marinierten Erdbeeren 12.00
- Mandel-Savarin mit Pistazienglace 13.00
- Süßer italienischer Traum 14.00
- Amaretto Halbgefrorenes mit Mascarpone und marinierten Früchten 12.00

## Sommergenüsse für die individuellen Wünsche

22. Juni bis 10. September 2010, ab 15 Personen

---

### Vorspeisen

- Lachsvariation «Papillon» 24.00
- Pochierte Lachsschnitte «Bellevue» 22.00
- Gebratene Riesenkrevetten auf Ratatouillesalat an Krustentier-Dressing 24.00
- Carpaccio vom Polipo mit Fenchelsalat 22.00
- Hausgemachte Hummerravioli 28.00
- Carpaccio vom Rindsfilet nach piemontesischer Art 23.00
- Rosa gebratenes Vitello Tonnato mit kleinem Kräutersalatbouquet 23.00
- Kaninchenterrine mit grünem Pfeffer 22.00
- Mistkratzerli-Galantine mit Sauternes Kristall 21.00
- Hausgemachte Mozzarella-Gemüse-Terrine mit Salatbouquet 22.00
- Sommerrisotto mit gefüllten Zucchini Blüten 23.00

### Suppen

- Schmortomaten-Schaumsuppe mit Krevetten-Spiessli 14.00
- Ratatouilleschaumsuppe mit Krevetten-Bonbon 14.00
- Andalusische Gazpacho mit pikantem Salami-Crostini 13.00
- Vichyssoise 12.00
- Melonenkaltschale 12.00
- Karottencrèmesuppe mit Wildminze 12.00

### Hauptspeisen

- Lasagna vom Zander und Sommertrüffel, Kartoffelmousseline, Sommergemüse 39.00
- Saiblingfilets auf jungem Gemüse mit Karotten-Ingwer-Sauce und Pilawreis 40.00
- Gebratene Doradenfilets im Mandelmantel an Dézaleysauce Kartoffelperlen, Marktgemüse 40.00
- Gebratene Maispouardenbrust an roter Currysauce, Basmatireis Asia-Gemüse 39.00
- Glasierte Entenbrust mit Kirschen und Verveine, zweifarbigem Reis und Marktgemüse 42.00
- Zart gebratenes Kalbssteak mit Marsalajus, Eierschwämmrisotto glasierte Karotten 40.00

### Der Klassiker

- «Train de côte de bœuf» mit Rotweinsauce, Dauphine-Kartoffeln Sommergemüse 42.00



## **Desserts**

- |  |       |
|--|-------|
| ○ Kirschen-Gratin mit Verveineglace                          | 13.00 |
| ○ Pfirsich-Süppchen mit Melonensorbet und Mandelkrokant      | 12.00 |
| ○ Flambierte Banane an Karamellsauce und Passionsfruchtglace | 14.00 |
| ○ Kirschen-Parfait im Baumkuchenmantel                       | 12.00 |
| ○ Panna cotta mit Waldbeerensauce                            | 13.00 |
| ○ Nektarinen-Melonen-Kaltschale mit Limettenglace            | 12.00 |
| ○ Marmoriertes Schokoladen-Parfait                           | 14.00 |
| ○ Gratiniertes Aprikosen-Parfait mit Joghurtsauce            | 14.00 |



## Herbst- und Winterköstlichkeiten für die individuellen Wünsche

11. September bis 12. Dezember 2010, ab 15 Personen

---

### Vorspeisen

- Blumenkohl Panna cotta, hausgebeitzter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce 25.00
- Miesmuschel in «Guazetto» an Peretti-Tomaten und Basilikum 21.00
- Salat von Seppiolini mit «Passata» und grünen Bohnen 22.00
- Duett von Hirschschinken und Wildterrine 24.00
- Variation von Kürbis und Rohschinken, Blattsalat mit frischen italienischen Feigen an Balsamico-Vinaigrette 22.00
- Risotto mit frischen Waldpilzen nach piemontesischer Art 24.00
- Carnaroli-Risotto mit Kürbis und Alpkäse 23.00
- Bunter Herbstsalat mit Kürbis-Käse-Quiche 21.00
- Ravioli mit Steinpilz-Auberginen-Füllung mit würziger Tomatenemulsion 24.00
- Hausgemachte grüne Tortelli mit Kürbisfüllung an Parmesansauce 24.00

### Suppen

- Blumenkohlsuppe mit Speck-Chips 12.00
- Schwarzwurzelschaumsuppe mit Ochsenchwanztortelli 14.00
- Geflügelconsommé mit Tortellini 13.00
- Wildconsommé mit Gemüsejulienne 12.00
- Doppelte Kraftbrühe mit «Passatelli» (Parmesan-Spätzli) 13.00
- Kürbisschaumsuppe mit Wirzwickel 13.00
- Minestrone Mailänder Art 12.00
- Waldpilz-Cappuccino 12.00



### Hauptspeisen

- Soufflierte Babysteibuttflets an Champagnersauce, zweifarbiger Reis und Lauch-Topinambur-Ragout 44.00
- Wolfsbarschfilet auf Datteltomaten mit Kartoffelperlen, geschmortem Fenchel 40.00
- Lammkarree Nidwaldner Art mit Polentatöpfchen und Marktgemüse 42.00
- Kalbsfilet am Stück «Bürgenberg», leichter Portweinjus, Gemüsevariation 46.00
- Doppeltes Kalbssteak «Beatrice» mit Gemüsestrudel 40.00
- Rindsfilet mit Tomatenkruste und Schalotten-Konfit, Risotto mit Pecorinokäse und Favebohnen 45.00
- Lammfilet gefüllt mit Tomaten-Knoblauch-Konfit auf Ratatouille-Tortelloni 40.00
- Rehkarree «Grand Veneur» an Cognacsauce mit Spätzli, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren 45.00

- Rindschmorbraten nach piemontesischer Art, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse 38.00
- Rehpfeffer nach Grossmutter Art mit Spätzli und Rotkraut 36.00

### **Vegetarische Speisen**

- Tortelloni mit Kürbisfüllung nach Mantovana Art 27.00
- Polenta gratiniert mit Käse und frischen Pilze 26.00

### **Desserts**

- Crème brûlée im Glas mit Kokosnussglace 13.00
- Kastanientörtchen mit Vanilleglace 13.00
- Marroni Halbgefrorenes «Sotto bosco» 13.00
- Kaiserschmarren, Zwetschgekompott und Vanilleglace 12.00
- Zweifarbiges Schokoladen-Marquise und marinierte Dörrfrüchte 14.00
- Sinfonie von Quitten und Birnenbrot 12.00
- Thai-Mango auf Haselnuss-Japonaise und Vanilleglace 14.50
- Soufflé Glace Grand Marnier 14.00

### **Vegetarische Gerichte für das ganze Jahr**

---

- Griessgnocchi «Armeno Ville», Tomaten und Spinat 25.00
- Gemüsestrudel an Käsesauce 24.00
- Auberginen-Piccata mit Safranrisotto 26.00
- Gefüllte Zucchetti mit Tomaten-Spaghetti 26.00
- Aubergine Parmigiana 25.00
- Hausgemachte Gemüse-Cannelloni 26.00
- Hausgemachte Gemüse-Ricottaravioli mit frischer Tomatensauce 27.00
- Gefüllte französische Omelette 25.00
- Gefüllte Peperoni nach indischer Art mit Kokosnusssauce 27.00



## **Italienisches Buffet**

Ab 50 Personen

pro Person CHF 115.00

Ab 100 Personen

pro Person CHF 100.00

---

### **Vorspeisen und Suppe**

Meeresfrüchtesalat, Fisch-Carpaccio, Krevetten in Sauce Aurora, Rindscarpaccio, Bresaola Carpacciata, Vitello Tonnato, Rohschinken und Melone, Mozzarella Caprese, Panzanella, Pasta- und Reissalat, Linsen- und Bohnensalat, Minestrone

### **Pasta und Risotto**

Arancini di riso alla Siciliana, Penne Carbonara, Napoli, Bolognese, Spaghetti mit Meeresfrüchte «Neptun», Fleisch Ravioli del Plin, Gnocchi-Tricolore an Salbeibutter, Risotto nach Mailänder Art, Melanzane Parmigiana

### **Hauptgang**

Ossobuco Cremolata, ganz gebratener Truthahn, Kaninchen mit Zitronensauce, Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Seeteufel in Guazetto, Wolfsbarsch mit Zucchini, Seppiolini alla Veneziana

### **Desserts**

Zitronencreme, Tiramisù, Panna cotta, Cannoli alla Siciliana, Babbà al Rum, Torte della nonna, Pastiera alla Napoletana, Gelati misti, Zabaione freddo, Cantucci, italienischer Käse



## **Buure-Buffer**

ab 50 Personen

pro Person CHF 120.00

ab 100 Personen

pro Person CHF 108.00

---

### **Vorspeisen und Suppen**

Kalbsbraten mit Sauce Vinaigrette, Roastbeef, Tartarsauce, Aufschnittplatte, Hauspastete, Cumberland-Sauce, Kartoffelsalat nach Luzerner Art, Salat des Chefs, Kabissalat, Ochsenmaulsalat, Cervelat-Salat, gefüllte Eier

Bündner Gerstensuppe , Kraftbrühe mit Gemüse

### **Hauptgang**

Schinken im Brotteig, Spanferkel, Kalbs- und Rindssiedfleisch, Rindszunge, Rippli, Kalbskopf, St. Galler Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst, Mistkratzerli

Äplermagronen mit Apfelmus

### **Beilagen**

Rösti, Salzkartoffeln, Pizokel

Bohnen mit Speck, Bauerngemüse

### **Desserts**

Schweizer Käse

Vacherin-Glace mit Schokoladensauce , Apfelkuchlein mit Vanillesauce,

Schokoladenmousse, gebrannte Crème

Zuger Kirschtorte, Rüeblitorte und Nusstorte, Bienenstich, Blechkuchen

## **Dessertbuffet**

ab 25 Personen

pro Person CHF 34.00

---



Panna cotta mit Waldbeerensauce, Schokolademousse, hausgemachtes Tiramisù, Karamellköpfler, Vacherin-Glace mit Schokoladensauce, frischer Fruchtsalat, Croque-en-Bouche, Crème brûlée

Mandel Cake, Zitronen Tartelette, saisonaler Kuchen

## Weissweine

Preis pro 75cl

\*Preis pro 70cl

### Schweiz

Wallis	Bonvin Cuvée Blanche 2007/8 Charles Bonvin Fils, Sion (40% Petite Arvine, 30% Chardonnay, 30% Pinot Blanc)	55.00
	Chardonnay 2008/9 Albert Mathier, Salquenen	59.00
Waadt	Epresses Terre à Boire 2008/9 Louis Bovard, Cully (Chasselas)	59.00*
	Féchy La Colombe 2008/9 Raymond Paccot & Fils, Féchy (Chasselas)	47.00
	Petit Dézaley, Morges 2008/9 Henry Badoux, Aigle (Chasselas)	49.00
Genf	Peissy Sauvignon Blanc AOC 2007/8 Domaine des Charmes, Peissy (Sauvignon Blanc)	59.00
Tessin	Bianco Ticinese 2008/9 Tenimento dell'Ör, Arzo (Assemblage Merlot, Chasselas, Chardonnay, Sauvignon Blanc)	49.00
Luzern	Riesling x Sylvaner 2008/9 Schloss Heidegg, Baldeggersee	52.00*

### Frankreich

Bordeaux	Montlau Bordeaux AC 2008 Entre-deux-mers A. Schuster, Balwil (Sémillon, Sauvignon Blanc)	59.00
Loire	Sancerre AOC 2008 ASC, Michel Girard & Fils, Verdigny en Sancerre (Sauvignon Blanc)	69.00



### Italien

Piemont	Chardonnay Langhe Numero Zero 2008/9 Cascina Gagliassi, Monforte d'Alba	49.00
Toscana	«Il Poggione» 2007/8 Tenuta Pierazzuoli, Le Farnete (Vernaccia di San Gimignano)	54.00
Abruzzen	Granaro DOC 2008/9 Flli Chiarieri, Pianella (Trebiano)	48.00
Sardinien	Karmis Bianco Cuvée Valle del Tirso 2008/9 Flli Contini, Cabras (Vernaccia Oristanese, div. weisse Traubensorten vom Tirso Tal) Weisswein des Jahres Vinitaly 2009	56.00

Sizilien	Alastro 2007/8 Bianco Sicilia, Planeta Menfi (Grecanico, Chardonnay)	53.00
----------	--	-------

**Chile**

	Marques Casa Concha, y Toro 2007/8 (Chardonnay), 90 P. R. Parker	56.00
--	---	-------

**Rotweine**

Preis pro 75cl

\*Preis pro 70cl

**Schweiz**

Wallis	Cornalin 2006/7 Bonvin, Noble Cepage, Sion (Cornalin)	55.00
--------	--	-------

	Pinot Noir du Valais 2008/9 Albert Mathier, Salquenen	58.00
--	--	-------

Waadt	Aigle Rouge Noé 2005/6 Louis Bovard, Cully (Pinot Noir und Gamay)	64.00*
-------	--	--------

	La Colombe Rouge Réserve 2007/8 Raymond Paccot & Fils, Féchy (Pinot Noir, Gamay, Syrah)	64.00
--	--	-------

	Petit Dézaley Rouge 2008/9 Henri Badoux, Aigle (Pinot Noir und Gamay)	52.00*
--	--	--------

Graubünden	Maienfelder 2008 Von Salis, Landquart (Blauburgunder)	57.00
------------	--	-------

Tessin	Rosso Ticinese Assemblage 2007/8 Tenimento dell'Òr, Arzo (Merlot, Mourvèdre, Tannat)	49.00
--------	---	-------

	San Zeno, Ticino DOC 2007/8 (Merlot Rosso Ticino), Tamborini, Lamone	68.00
--	---	-------

Luzern	Blauburgunder 2008 Schloss Heidegg, Baldeggersee	57.00*
--------	---	--------



**Frankreich**

Beaujolais	Brouilly Domaine de Châtelan 2006/7 Pouilly-sur-Loire, Les Berthiers (Gamay, Grenache)	57.00
------------	--	-------

Côte du Rhône	Le Pic 2004/5 Côte du Rhône Village AC Rhône (Shiraz, Carignien, Mouvèdre)	58.00
---------------	--	-------

Côteau du Languedoc	Chamarré Tradition ABC Réserve 2003/5 Saint George d'Arques (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)	59.00
---------------------	--	-------

Listrac / Médoc	Château Ramafort MC 2005 Crû Bourgeois, Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	72.00
	Château Montlau Classic 2005 A. Schuster, Balwil (Cabernet Franc, Merlot) Wine Spectator 90 P.	74.00
<b>Italien</b>		
Venezien	Montere Ripasso di Amarone 2006/7 Ca dei Rocchi (Rondinella, Corvina, Molinara) 3 Glas Gambero Rosso	76.00
	Massimo IGT Cuvée 2005/6 Cantine Ienotti, Bardolino (Cabernet Sauvignon, Corvina, Oselet)	79.00
Piemont	Numero Zero, Langhe Rosso 2008 Cascina Gagliassi, Monforte d'Alba (Barbera, Nebbiolo, Freisa)	55.00
	Barbera d'Asti 2007/8 Carlin de Paolo, S. Damiano d'Asti (100% Barbera) 3 Glas Gambero Rosso	62.00
Toscana	Barco Reale di Carmignano DOC 2007/8 Tenuta Pierazzuoli, Le Farnete (80% Sangiovese, 20% Cabernet)	48.00
	Poggio ai Ginepri 2007 Bolghieri, Argentiera (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	59.00
Abruzzien	Vinum Hannibal DOC 2003/4 Selezione Granaro Montepulciano, Az. Chiarieri Pianella, 3 Glas Gambero Rosso	68.00
Sizilien	Nero d'Avola IGT 2007/8 Feudo Arancio, 2 Glas Gambero Rosso	46.00
Sardinien	Tanca Farrà Alghero DOC 2004/5 Sella & Mosca, 2 Glas Gambero Rosso (50% Cannonau, 50% Cabernet Sauvignon)	62.00
	Nieddera Rosso autoctono; IGT 2008 Flli. Contini, Cabras 92 P. R. Parker	54.00
<b>Spanien</b>		
Utiel Requena	Casa lo Alto, D.D.O. 2004/5 Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Shiraz)	55.00
La Mancha	Gitana Tempranillo Tinto 2007/8 (100% Tempranillo)	44.00



<b>Chile</b>	Marques Casa Concha 2007/8 (Cab. Sauvignon), Casa Concha, Y, Toro 90 P. R. Parker	59.00
--------------	---	-------

<b>Wein aus 3 Kontinenten</b>	Tripple A Blend 2004 Südamerika, Australien, Südafrika (Cabernet Sauvignon, Shiraz, Carménère)	58.00
-----------------------------------	--	-------

<b>Schaumweine</b>		Preis pro 75cl
--------------------	--	----------------

---

Champagne	Perrier Jouët Brut Epenay, (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	115.00
Tessin	Charme Brut, Metodo Charmat Angelo Delea, Losone Spumante brut (Pinot Noir, Chardonnay)	57.00
Venezien	Prosecco Sergio Mionetto Brut Conegliano Valdobbiadene	59.00
Piemont	Moscato dolce naturale Az. Agr. Carlin de Paoli, San Damiano d'Asti Süsser Schaumwein <i>Ein hervorragender Dessertwein für Hochzeiten oder für einen Aperitif bei warmem Wetter.</i>	55.00

<b>Magnum Flaschenempfehlung</b>		Preis pro 150cl
----------------------------------	--	-----------------

---

Piemont	Barbera d'Asti DOC 2007/8 Carlin de Paoli 3 Glas Gambero Rosso	114.00
Toscana	Carmignano Riserva 2007 Tenute Le Farnete (80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon)	148.00
Sardinien	Nieddera Rosso Valle del Tirso 2008 Vigneto autoctono Contini Cabras (Nieddera)	108.00



Jahrgangs-Änderungen sind vorbehalten.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

Schön, dass Sie unsere Betriebe ausgewählt haben. Damit auch alles was Recht ist recht ist, haben wir die nachfolgenden AGB's zusammengestellt. Sie gelten zwischen Ihnen als Gast und dem Bürgenstock Resort® (BSR). Zu den BSR zählen die Bürgenstock Hotels AG, die Bürgenstock Bahn AG und die Hammetschwand Lift AG.

## 1. Vertragsabschluss

- Wir, die BSR, akzeptieren gerne Ihre Buchung, Reservation oder Anmeldung. Somit ist ein Vertrag zwischen Ihnen und uns zustande gekommen.
- Wenn wir wünschen, dass Sie die Reservation mit einer Rückantwort bestätigen, gilt der Vertrag, sobald wir die - von Ihnen unterschriebene - Bestätigung erhalten haben.
- Wir freuen uns, wenn Sie bei uns mehrere Gäste anmelden. In diesem Fall haften Sie für den Rechnungsbetrag des gesamten Reservationsvolumens.

## 2. Leistungen

- Gerne erbringen wir jene Leistungen, die in der Reservationsbestätigung abgemacht sind. Wenn Sie zusätzliche Wünsche haben, werden wir diese - wenn möglich - erfüllen. Wir vermitteln Ihnen auch gerne zusätzliche Leistungen von anderen Anbietern, wenn Sie dies wünschen. Solche Leistungen werden wir Ihnen separat verrechnen.

## 3. Preise und Zahlungspflicht

- Welche Leistungen Sie bei uns zu welchem Preis erhalten, erfahren Sie aus der Reservationsbestätigung oder aus unseren Preislisten.
- Wir können von Ihnen bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in der Höhe von 50% des geschätzten Gesamtbetrages verlangen:
  - Bitte bezahlen Sie diese Anzahlung bis 1 Monat vor Anlassbeginn.
  - Ihre Anzahlung werden wir Ihnen selbstverständlich bei der Gesamtrechnung anrechnen.
- Wir können von Ihnen eine Kreditkartengarantie verlangen und den geschätzten Gesamtbetrag zum Fälligkeitszeitpunkt reservieren.
- Bitte vermeiden Sie eine zu späte Überweisung der Anzahlung. Sonst müssten wir nach 5 Tagen Nachfrist den Vertrag auflösen und von Ihnen die Annullationskosten verlangen (siehe Ziff. 4).
- Bitte bezahlen Sie die Schlussrechnung beim Check-out bar in Schweizer Franken oder in einer Fremdwährung zum Hotel-Tageskurs, mit einer Kreditkarte (Master, Visa, American Express, Diners, JCB) oder mit einer Debitkarte (EC / Maestro, Postcard).
- Sofern wir dies vorgängig mit Ihnen abgemacht haben und Sie uns eine Kreditkartengarantie gegeben haben, können wir Ihnen die Schluss-/Gesamtrechnung nachliefern; bitte bezahlen Sie diese Rechnung innert 10 Tagen.

## 4. Annullationsbedingungen

- Wenn Sie sich von uns abwenden (was wir sehr bedauern würden), obwohl Sie mit uns den Vertrag eingegangen sind, oder wenn Sie einen Teil des Reservationsvolumens nicht einhalten können, müssen wir Ihnen nach folgender Abstufung etwas verrechnen (dies, weil wir bereits Vorleistungen erbrachten und anderen Gästen abgesagt hatten):
  - Bis 60 Tage vor Anlassbeginn können Sie die gesamte Reservation ohne Kostenfolge annullieren.
  - Vom 59. bis und mit 21. Tag vor Anlassbeginn müssen wir Ihnen 50% des annullierten Reservationsvolumens verrechnen.
  - Vom 20. bis und mit 8. Tag vor Anlassbeginn müssen wir Ihnen 75% des annullierten Reservationsvolumens verrechnen.
  - Vom 7. Tag bis 48 Std. vor Anlassbeginn können Sie noch 5% des aktuellen Reservationsvolumens, jedoch maximal 3 Zimmer (bei Zimmerreservierungen) oder maximal 3 Gäste (bei Reservationen für Speisen und Getränke) ohne Kostenfolge annullieren.
  - Innerhalb von 48 Std. vor Anlassbeginn müssen wir Ihnen das gesamte annullierte Reservationsvolumen verrechnen.
- Für die Berechnung der Kosten ist jener Zeitpunkt massgebend, an dem wir die Annullierung von Ihnen erhalten haben.
- Wir empfehlen Ihnen, eine Annullationskosten-Versicherung abzuschliessen.

## 5. Zimmerbezug und Rückgabe

- Am Anreisetag steht Ihnen das Zimmer spätestens ab 15 Uhr zur Verfügung. Wir bitten Sie, Ihr Zimmer am Abreisetag bis 12 Uhr mittags wieder frei zu geben.
- Bitte informieren Sie uns, falls Sie nach 18 Uhr bei uns anreisen oder reservieren Sie Ihr Zimmer mit Kreditkarten-Garantie. Damit verhindern Sie, dass wir befürchten müssten, Sie würden uns nicht besuchen. Dies hätte zur Folge, dass wir das Zimmer an andere Gäste vermieten, sofern die Nachfrage besteht.
- Sie erhalten von uns das bestmögliche Zimmer Ihrer reservierten Kategorie, aber wir können Ihnen kein bestimmtes Zimmer versprechen.

## 6. Unsere Haftung

- Natürlich hoffen wir und unternehmen alles dafür, dass Ihnen während Ihres Aufenthaltes nichts zustösst. Trotzdem können wir nicht alles voraus sehen. Wir haften für Ihre eingebrachten Sachen soweit es das Gesetz vorsieht. Für leichtes Verschulden können wir keine Haftung übernehmen.
- Für jene Leistungen, die wir Ihnen nur vermittelt haben (vgl. Ziffer 2), können wir keine Haftung übernehmen.
- Wenn Sie - trotz aller unserer Sorgfalt - einen Schaden erleiden oder mit unseren Leistungen nicht zufrieden sind, bitten wir Sie, uns dies sofort mitzuteilen. Nachträgliche Schadensmeldungen oder Reklamationen können wir nicht mehr behandeln. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

## 7. Dieser Vertrag untersteht schweizerischem Recht.

## 8. Als Gerichtsstand gilt das Kantonsgericht Nidwalden in Stans (Schweiz).

