

Herzlich willkommen im Arvenbüel

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

Das Arvenbüel ist 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 zwei Wochen vor Ihrem Anlass kontaktieren und Ihre Wünsche bekanntgeben. Egal, ob Sie uns Ihre Wünsche telefonisch, per Mail oder bei einer Besprechung vor Ort mitteilen möchten, wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Familie Rüedi und Ihre Mitarbeiter freuen sich darauf, Sie zu beraten, zu empfangen und zu verwöhnen. Das Gelingen Ihres Anlasses ist unsere Freude.

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 max. 100 Personen
- folgende Angebote erhalten Sie für Gruppen ab 10 bis max. 100 Personen
- die Preise gelten ausschliesslich bei der Wahl eines einheitlichen Menüs innerhalb der Gruppe

Aperitif

Getränke

Diverse Aperitifs nach Wahl		CHF	6.00
Blanc-Cassis (Weisswein mit Cassis)	pro Person / 2 dl	CHF	8.00
Hausgemachte Champagner-Früchte-Bowle (Früchte je nach Saison)	pro Person / 2 dl	CHF	10.50

Aperitifgebäck

Kleine Schinkengipfeli (hausgemacht)	pro Stück	CHF	2.00
Kleine Chäschüechli (hausgemacht)	pro Stück	CHF	2.00
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour- und Chili-Sauce	pro Stück	CHF	1.50
Aperopalette mit diversen feinen Häppchen	pro Person	CHF	10.00

Reichhaltiges Aperobüffet (ab 20 Personen)

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

Kleines Büffet	pro Person	CHF	15.00
Mittleres Büffet	pro Person	CHF	20.00
Grosses Büffet	pro Person	CHF	25.00

Auf Wunsch lässt sich das Apérobüffet bis hin zu einem Apéro Riche erweitern. Teilen Sie uns Ihr Budget mit und wir zaubern für Sie ein Erlebnis.

Suppen und Salate

Suppen

Bouillon/Fleischbrühe mit Flädli, Kräuterflädli oder Gemüsestreifen	CHF	6.50
Consommé/Kraftbrühe mit Diablotins (Mini-Käseschnitten), Royal (Eierstich), Sherry oder Gemüsestreifen	CHF	9.00
Crèmesuppen diverse frische Gemüsesuppen	CHF	7.00
Spezialcrèmesuppen		
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF	8.00
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und gerösteten Kernen (saisonal)	CHF	8.50
Liebstockelsuppe mit Rahmhaube (saisonal)	CHF	8.50

Salate

Bunter Blattsalat verschiedene Blattsalate	CHF	8.50
Gemischter Salat mit drei verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat	CHF	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei und Brotcroûtons (saisonal)	CHF	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	CHF	11.50

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN

italienische und französische Salatsauce, Balsamico di Modena

Vorspeisen

Warme Vorspeisen

St. Petersfischfilet (NZ), im Ofen pochiert, mit feinen Lauchstreifen, an Weissweinsauce serviert mit Trockenreis	CHF	18.00
Tortelloni al sugo mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesan	CHF	10.50
Ravioli alla Panna gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Käsrahmsauce	CHF	11.50
Toast mit Pilzragout mit frischen Steinpilzen, Eierschwämmli, Morcheln und Champignons an feiner Rahmsauce	CHF	12.50

Kalte Vorspeisen

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, hausgemachtem Briochetoast und Butter	CHF	19.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, hausgemachtem Briochetoast und Butter	CHF	18.50
Hausgemachte Geflügelleberterrine mit Cumberlandsauce, hausgemachtem Briochetoast und Butter	CHF	17.50
Bündnerteller Rohschinken und Bündnerfleisch	CHF	16.00
Melone mit Rohschinken	CHF	15.50

3-Gang Menüs

(mit Nachservice)

Wählen Sie selbst Ihre Lieblingsuppe. Im Menüpreis eingerechnet sind Crèmesuppen oder Bouillons. Auch das Dessert steht Ihnen zur Auswahl frei: Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, Glace mit Rahm oder hausgebackene Meringues. Bitte bei der Menübestellung bekannt geben.

- | | | |
|---|-----|-------|
| 1. Menü | CHF | 45.00 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Kalbsbraten aus dem Ofen,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert nach Wahl | | |
| 2. Menü | CHF | 38.00 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Schweinsbraten vom Holzkohlen grill,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert nach Wahl | | |
| 3. Menü | CHF | 39.00 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Rindsbraten im Ofen geschmort
Gemüsebouquet und Kartoffelstock

Dessert nach Wahl | | |
| 4. Menü | CHF | 46.00 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Rindshohrücken
auf dem Holzkohlen grill rosé gebraten,
Gemüsebouquet und Herzoginnenkartoffeln

Dessert nach Wahl | | |

Fortsetzung 3-Gang Menüs

- | | | |
|--|-----|-------|
| 5. Menü | CHF | 43.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Lammgigot vom Holzkohlegrill, Grilltomate
und Bohnenbündel, Bäckerinnenkartoffeln

Dessert nach Wahl | | |
| 6. Menü | CHF | 44.00 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons und Rahmsauce,
Broccoli und hausgemachten Nudeln

Dessert nach Wahl | | |
| 7. Menü | CHF | 33.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

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

Dessert nach Wahl | | |
| 8. Menü | CHF | 42.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe

Felchenfilets gebraten, aus dem Walensee, je nach Fang
mit Kräutersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

Dessert nach Wahl | | |

4-Gang Menüs

(mit Nachservice)

Wählen Sie selbst Ihre Lieblingsuppe. Im Menüpreis eingerechnet sind Crèmesuppen oder Bouillons. Auch das Dessert steht Ihnen zur Auswahl frei: Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, Glace mit Rahm oder hausgebackene Meringues. Bitte bei Menübestellung bekannt geben.

- | | |
|--|-----------|
| 9. Menü | CHF 58.50 |
| Bündnerteller
*** | |
| Consommé mit Sherry
*** | |
| Kalbsschnitzel nach Art des Chefs
mit frischen Gemüsestreifen, Pilzen und Schinkenstreifen,
Hollandaisesauce und dazu hausgemachte grüne Nudeln
*** | |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | |
| 10. Menü | CHF 64.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe
*** | |
| Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
und Balsamico di Modena
*** | |
| Kalbrückenbraten im Ofen glasiert,
drei Gemüse und hausgemachte Spinatnudeln
*** | |
| Dessert nach Wahl | |
| 11. Menü | CHF 55.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe
*** | |
| Gemischter Blattsalat
*** | |
| Frische Entenbrust (F) "Bigarade" rosa gebraten,
mit Orangenfilet und Orangensauce, Broccoli und Wildreis
*** | |
| Dessert nach Wahl | |

Fortsetzung 4-Gang Menüs

- | | |
|---|-----------|
| 12. Menü | CHF 53.00 |
| <p>Bouillon oder Crèmesuppe

 Tortelloni alla panna mit Käserahmsauce
 und Schinkenstreifen garniert

 "Osso Bucco Cremolata" im Ofen geschmorte Kalbshaxe,
 mit Zitronen, Knoblauch und Kräutern gewürzt,
 drei Gemüse und Weisswein-Risotto

 Dessert nach Wahl</p> | |
| 13. Menü | CHF 61.50 |
| <p>Bouillon oder Crèmesuppe

 Gemüsegratin mit Hollandaisesauce gratiniert

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

 Dessert nach Wahl</p> | |
| 14. Menü | CHF 59.00 |
| <p>Bouillon oder Crèmesuppe

 Blätterteigkissen mit Pilzragout an Rahmsauce

 Roastbeef (SWISS PRIM BEEF) vom Rindsnierstück englisch gebraten
 mit Béarnaisesauce, drei Gemüse
 und Folienkartoffeln mit "Sour Cream Sauce"

 Dessert nach Wahl</p> | |

Gourmet-Menüs

- | | |
|--|-----------|
| 15. Gourmetmenü | CHF 79.00 |
| <p>Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen,
 mit Balsamico di Modena-Dressing
 ***</p> <p>Steinpilzcrèmesuppe
 ***</p> <p>Geflügelleberterriner auf Toast
 ***</p> <p>Lammkarree (AUS) "Provençale" rosa gebraten mit gefüllter
 Tomate, Bohnen und Bäckerinnenkartoffeln
 ***</p> <p>Rotweinbirne mit Zimtglace</p> | |
| 16. Gourmetmenü | CHF 81.00 |
| <p>Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl
 ***</p> <p>Tomatensuppe mit Rahmhäubchen
 ***</p> <p>"Les Trois Filets du Chef"</p> <p>1. Gang: Kalbsfiletmedaillon mit Zitronensauce und
 Schweinsfiletmedaillon mit Pilzsauce
 Broccoli mit Mandeln und hausgemachte Nudeln</p> <p>2. Gang: Rindsfiletmignon mit Pfeffersauce
 Grilltomate mit Speck, Blattspinat und Herzoginnenkartoffeln
 ***</p> <p>Vanilleparfait mit Grand Marnier</p> | |
| 17. Gourmetmenü | CHF 83.00 |
| <p>Hausgemachte Geflügelleberterriner
 mit Toast und Butter
 ***</p> <p>Consommé mit Profiteroles
 ***</p> <p>Forellenfilets "Marguery" an Weissweinsauce
 mit Krevetten garniert und Trockenreis
 ***</p> <p>Zitronensorbet
 ***</p> <p>Entrecôte Double (Swiss Prim Beef) vom Grill mit Béarnaisesauce,
 Gemüseplatte und Duchessekartoffeln
 ***</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</p> | |

Desserts

Caramelköppli mit Rahm	CHF	5.50
Frischer Fruchtsalat	CHF	8.50
Portion Glace mit Rahm (2 Kugeln)	CHF	5.00
Mini-Arvenbüelcoupe (Fruchtglace mit frischem Fruchtsalat)	CHF	8.00

Unsere Hausspezialitäten (auf Vorbestellung)

Zwetschgenkuchen mit Nussmürbeteig	CHF	5.00
Apfeltorte mit Rahm	CHF	5.50
Nougattorte	CHF	5.00
Erdbeertorte (saisonbedingt)	CHF	6.50
Charlotte Russe	CHF	7.50
Schwarzwäldertorte	CHF	5.00
Portion Rahm	plus	CHF 1.00
Kleiner gemischter Käseteller mit hausgebackenem Früchtebrot	CHF	9.50

Dessertbuffet pro Person
 (ab 30 Personen)

CHF 20.00

Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Charlotte Russe, gebrannte Crème, Früchtekorb, Caramelköppli, Zwetschgenkuchen, Panna Cotta mit Beerensauce, Vermicelles-Törtchen (saisonbedingt)

**Die meisten 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:

4.1 Hotelzimmer	
Stornierungszeit vor dem Veranstaltungstermin	Anspruch des Hotels
mehr als 4 Wochen	kein Anspruch
bis 28. Tag	30% der Zimmer
bis 14. Tag	50% der Zimmer
bis 7. Tag	100% der Zimmer

4.2 Bankette	
Stornierungszeit vor dem Veranstaltungstermin	Anspruch des Hotels
bis 45 Tage	kein Anspruch
30. bis 44. Tag	Pauschal CHF 500.- für entgangenen Umsatz
20. bis 29. Tag	Pauschal CHF 750.- für entgangenen Umsatz
10. bis 19. Tag	50% der vereinbarten Leistungen
3. bis 9. Tag	75% der vereinbarten Leistungen
ab 2. 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, Februar 2010