

## Herzlich willkommen im Arvenbüel

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

Wir sind 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-Ananas-Bowle	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-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

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

### Kalte Vorspeisen

<b>Hausgemachte Geflügelleberterrine</b> mit Cumberlandsauce, hausgemachtem Briochetoast und Butter	CHF	18.50
<b>Norwegischer Rauchlachs</b> mit Honig-Dillsenfauce, hausgemachtem Briochetoast und Butter	CHF	20.50
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Meerrettichschaum, hausgemachtem Briochetoast und Butter	CHF	19.50
<b>Bündnerteller</b> Rohschinken und Bündnerfleisch	CHF	16.00
<b>Melone mit Rohschinken</b>	CHF	15.50

## 3-Gang Menüs

(mit Nachservice)

Wählen Sie selbst Ihre Lieblingssuppe. 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.

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>1. Menü</b>  | CHF | 46.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***  |     |       |
| Kalbsbraten aus dem Ofen,<br>Gemüsebouquet und Kartoffelgratin<br>***                                     |     |       |
| Dessert nach Wahl   |     |       |
| <b>2. Menü</b>  | CHF | 39.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***  |     |       |
| Schweinsbraten vom Holzkohlegrill,<br>Gemüsebouquet und Kartoffelgratin<br>***                            |     |       |
| Dessert nach Wahl   |     |       |
| <b>3. Menü</b>  | CHF | 42.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***  |     |       |
| Rindsbraten im Ofen geschmort<br>Gemüsebouquet und Kartoffelstock<br>***                                  |     |       |
| Dessert nach Wahl   |     |       |
| <b>4. Menü</b>  | CHF | 52.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***  |     |       |
| Rindshohrücken<br>auf dem Holzkohlegrill rosé gebraten,<br>Gemüsebouquet und Herzoginnenkartoffeln<br>*** |     |       |
| Dessert nach Wahl   |     |       |

## Fortsetzung 3-Gang Menüs

- |  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>5. Menü</b>   | CHF | 44.50 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***   |     |       |
| Lammgigot vom Holzkohlegrill, Grilltomate<br>und Bohnenbündel, Bäckerinnenkartoffeln<br>***  |     |       |
| Dessert nach Wahl  |     |       |
| <b>6. Menü</b>   | CHF | 45.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***   |     |       |
| Kalbsmedaillons mit frischen Champignons an feinsten Rahmsauce,<br>serviert mit Broccoli und hausgemachten Nudeln<br>***   |     |       |
| Dessert nach Wahl  |     |       |
| <b>7. Menü</b>   | CHF | 35.50 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***   |     |       |
| "Piccata Milanese" Schweinsschnitzel im Ei und Käse gebacken,<br>mit frischen Champignons, Schinken und Gurkenstreifen garniert,<br>mit Weisswein-Risotto<br>*** |     |       |
| Dessert nach Wahl  |     |       |
| <b>8. Menü</b>   | CHF | 45.00 |
| Suppe oder Salat mit Hausdressing<br>***   |     |       |
| Felchenfilets gebraten, aus dem Walensee, je nach Fang<br>mit Kräutersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln<br>***  |     |       |
| 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.

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>9. Menü</b>  | CHF 58.50 |
| Bündnerteller<br>***  |           |
| Bouillon oder Crèmesuppe<br>***   |           |
| Kalbsmedaillons nach Art des Chefs<br>mit frischen Gemüsestreifen, Pilzen und Schinkenstreifen,<br>Hollandaisesauce und dazu hausgemachte Nudeln<br>*** |           |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm   |           |
| <b>10. Menü</b>   | CHF 64.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe<br>***   |           |
| Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen<br>und Balsamico di Modena<br>***  |           |
| Kalbsrückenbraten im Ofen glasiert,<br>Gemüsebouquet und hausgemachte Nudeln<br>***   |           |
| Dessert nach Wahl   |           |
| <b>11. Menü</b>   | CHF 55.50 |
| Bouillon oder Crèmesuppe<br>***   |           |
| Gemischter Blattsalat<br>***  |           |
| Frische Entenbrust (F) "Bigarade" rosa gebraten,<br>mit Orangenfilet und Orangensauce, Broccoli und Wildreis<br>***                                     |           |
| Dessert nach Wahl   |           |

## Fortsetzung 4-Gang Menüs

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>12. Menü</b>   | CHF 53.00 |
| <p>Bouillon oder Crèmesuppe<br/>       ***<br/>       Tortelloni alla panna mit Käserahmsauce<br/>       und Schinkenstreifen garniert<br/>       ***<br/>       "Osso Bucco Cremolata" im Ofen geschmorte Kalbshaxe,<br/>       mit Zitronen, Knoblauch und Kräutern gewürzt,<br/>       Gemüsebouquet und Weisswein-Risotto<br/>       ***<br/>       Dessert nach Wahl</p> |           |
| <b>13. Menü</b>   | CHF 62.50 |
| <p>Bouillon oder Crèmesuppe<br/>       ***<br/>       Gemüsegratin mit Hollandaisesauce gratiniert<br/>       ***<br/>       Kalbssteak vom Grill mit Pilzragout aus Steinpilzen,<br/>       Eierschwämmli, Morcheln und Champignons dazu hausgemachte Nudeln<br/>       ***<br/>       Dessert nach Wahl</p>   |           |
| <b>14. Menü</b>   | CHF 62.00 |
| <p>Bouillon oder Crèmesuppe<br/>       ***<br/>       Blätterteigkissen mit Pilzragout an Rahmsauce<br/>       ***<br/>       Roastbeef (SWISS PRIM BEEF) vom Rindsnierstück englisch gebraten<br/>       mit Béarnaisesauce, Gemüsebouquet<br/>       und Folienkartoffeln mit "Sour Cream Sauce"<br/>       ***<br/>       Dessert nach Wahl</p>                            |           |

## Gourmet-Menüs

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>15. Gourmetmenü</b>   | CHF 79.00 |
| Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsrose,<br>mit Balsamico di Modena-Dressing<br>***   |           |
| Steinpilzcrèmesuppe<br>***   |           |
| Geflügelleberterriner auf Toast<br>***   |           |
| Lammkarree (AUS) "Provençale" rosa gebraten mit gefüllter<br>Tomate, Bohnen und Bäckerinnenkartoffeln<br>***                               |           |
| Rotweinbirne mit Zimtglace   |           |
|  |           |
| <b>16. Gourmetmenü</b>   | CHF 85.00 |
| Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl<br>***  |           |
| Tomatensuppe mit Rahmhäubchen<br>***   |           |
| <b>"Les Trois Filets du Chef"</b>  |           |
| 1. Gang: Kalbsfiletmedaillon mit Zitronensauce und<br>Schweinsfiletmedaillon mit Pilzsauce<br>Broccoli mit Mandeln und hausgemachte Nudeln |           |
| 2. Gang: Rindsfiletmignon mit Pfeffersauce<br>Grilltomate mit Speck, Blattspinat und Herzoginnenkartoffeln<br>***                          |           |
| Vanilleparfait mit Grand Marnier   |           |
|  |           |
| <b>17. Gourmetmenü</b>   | CHF 83.00 |
| Hausgemachte Geflügelleberterriner<br>mit Toast und Butter<br>***  |           |
| Consommé mit Profiteroles<br>***   |           |
| Forellenfilets "Marguery" an Weissweinsauce<br>mit Krevetten garniert und Trockenreis<br>***   |           |
| Zitronensorbet<br>***  |           |
| Entrecôte Double ( <b>Swiss Prim Beef</b> ) vom Grill mit Béarnaisesauce,<br>Gemüseplatte und Duchessekartoffeln<br>***                    |           |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm  |           |

## 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
<b>Unsere Hausspezialitäten (auf Vorbestellung)</b>			
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

**Die meisten unserer Kuchen, Torten und Glaces  
sowie Patisserien 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, Januar 2011