

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 erreichen Sie über eine gut ausgebaute Bergstrasse mit atemberaubendem Bergpanorama in nur 15 Minuten ab Autobahn A3 Ausfahrt Weesen/Amden. Es 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. Umgeben von saftigen Wiesen und einer herrlichen 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.

Diese Menüs 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
- die uns bis am Vorabend mitgeteilte Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage

Suppen und Salate

Suppen

Tagessuppe	CHF	6.50
Bouillon/Fleischbrühe mit Flädli, Kräuterflädli oder Gemüsestreifen	CHF	6.50
Crèmesuppen diverse frische Gemüsesuppen	CHF	7.00

Salate

Tagessalat kleiner Salat je nach Tagesangebot	CHF	5.80
Bunter Blattsalat verschiedene Blattsalate	CHF	8.50
Gemischter Salat mit drei verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat	CHF	9.50

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN
italienische und französische Salatsauce, Balsamico di Modena

Tellerservice

(ohne Nachservice)

Fleisch

101	Kalbsbraten aus dem Ofen (mind. 20 Pers.) 2 Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	32.00
102	Gschnetzeltes Schweinefleisch mit frischen Champignons und Rahmsauce, dazu hausgemachte Nudeln	CHF	22.00
103	Kalbs- und Schweinsvoressen mit Karotten und Kartoffelstock	CHF	25.50
104	Schweinsbraten vom Holzkohlengrill 2 Gemüse, Kartoffelgratin	CHF	25.00
105	Schweinssteak vom Grill (170 g) mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites	CHF	28.00
106	Schnitzel paniert (Schweinefleisch) mit Pommes frites	CHF	20.50
107	Gefüllte Schweinsbrust (mind. 20 Pers.) im Ofen gebraten, 2 Gemüse und Kartoffelstock	CHF	25.50
108	Gschnetzeltes Pouletfleisch mit Paprikarahmsauce und Gemüsereis	CHF	20.50
109	Hackbeefsteak hausgemacht (2 Stk.) mit Pilzrahmsauce (Steinpilze, Eierschwämmli, Morcheln, Champignons) und hausgemachten Nudeln	CHF	24.00

Fisch/Vegetarisch

110	Felchenfilets gebraten (je nach Fang) mit Kräutersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF	33.00
111	Fitnesssteller verschiedene knackige Salate mit gebratenen St. Petersfischfilets	CHF	26.50
112	Gemüseteller mit mindestens 5 Gemüse mit Yasoyasteak	CHF CHF	24.50 26.50
113	Tagliatelle (hausgemacht) mit Pilzragout	CHF	23.00

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 Menübestellung bekannt geben.

114	Menü (mind. 20 Pers.) Bouillon oder Crèmesuppe *** Kalbsbraten aus dem Ofen, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin *** Dessert nach Wahl	CHF	45.00
115	Menü Bouillon oder Crèmesuppe *** Schweinsbraten vom Holzkohlegrill, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin *** Dessert nach Wahl	CHF	38.00
116	Menü (mind. 20 Pers.) Bouillon oder Crèmesuppe *** Rindsbraten im Ofen geschmort Gemüsebouquet und Kartoffelstock *** Dessert nach Wahl	CHF	39.00
117	Menü (mind. 20 Pers.) Bouillon oder Crèmesuppe *** Rindshohrücken auf dem Holzkohlegrill rosé gebraten, Gemüsebouquet und Herzoginnenkartoffeln *** Dessert nach Wahl	CHF	46.00

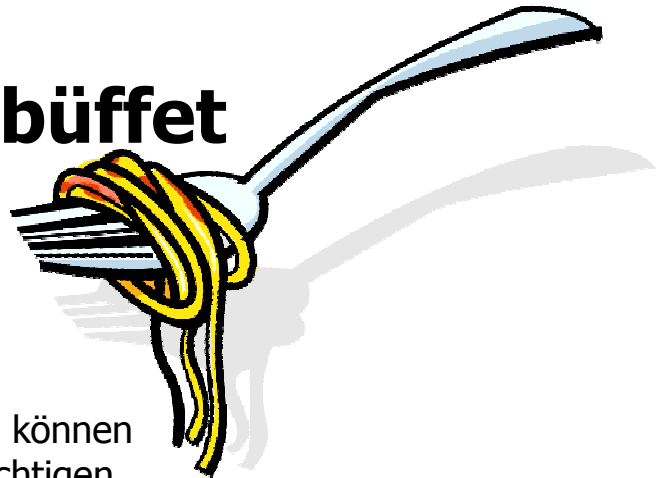
Fortsetzung 3-Gang Menüs

118	Menü (mind. 10 Pers.) Bouillon oder Crèmesuppe *** Lammgigot vom Holzkohlegrill, Grilltomate und Bohnenbündel, Bäckerinnenkartoffeln *** Dessert nach Wahl	CHF	43.50
119	Menü Variante A Bouillon oder Crèmesuppe *** Kalbschnitzel mit frischen Champignons und Rahmsauce, Broccoli und hausgemachten Nudeln *** Dessert nach Wahl	CHF	44.00
	Menü Variante B Schweinsschnitzel vom Nierstück mit frischen Champignons und Rahmsauce, Broccoli und hausgemachten Nudeln	CHF	32.00
120	Menü Bouillon oder Crèmesuppe *** "Piccata Milanese" Schweinsschnitzel im Ei und Käse gebacken, mit frischen Champignons, Schinken und Gurkenstreifen garniert, mit Weisswein-Risotto. *** Dessert nach Wahl	CHF	33.50
121	Menü Bouillon oder Crèmesuppe *** Felchenfilets gebraten, aus dem Walensee, je nach Fang mit Kräutersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln *** Dessert nach Wahl	CHF	42.50

SPAGHETTATA

ab mind. 15 Personen, auf Vorbestellung

Spaghettibüffet



so viel Sie essen können
mit feinen, gluschtigen,
frisch für Sie zubereiteten Saucen

Bolognese-, Carbonara-, Pilz-, Tomaten-, Gorgonzola-
Arrabbiata- und Pestosauce

Preis à discrétion pro Person CHF 24.00

Dazu empfehlen wir:

Tagessalat CHF 5.80
Gemischter Salat CHF 9.50
Blattsalat CHF 8.50

UNSERE PREISBRECHER

schnell - gut - günstig

Menü A	(ohne Nachservice)	CHF	28.50
Suppe ***			
Schweinsbraten (135 gr gekocht)			
2 Gemüse nach Saison			
hausgemachte Nudeln ***			
Coupe Alexander			
Menü B	(ohne Nachservice)	CHF	27.50
Suppe ***			
Hausgemachter Hackbraten „Grossmutter Art“ mit glasierten Karotten und Kartoffelstock ***			
Coupe Alexander			
Menü C	(ohne Nachservice)	CHF	28.00
Suppe ***			
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce			
2 Gemüse nach Saison und Trockenreis ***			
Coupe Alexander			

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass

- bei diesen Menüs Änderungen separat verrechnet werden
- die uns bis am Vorabend mitgeteilte Personenzahl als Verrechnungsgrundlage gilt

z'Vieriteller kalt & warm

Kalte z'Vieriteller

Arvenbüelteller	CHF	22.50
Kalter Braten, Siedfleisch, Bündnerfleisch, Schinken, Aufschnitt, hausgemachte Terrine und Käse		
Rauchplatte	CHF	25.50
Rauchschinken, Coppa, Rauchsalami, Speck und Mostbröckli		
Buurespeck geschnitten	CHF	19.00
Aufschnittteller garniert	CHF	17.50
viel Aufschnitt, Schinken und Salami und drei verschiedene Gemüsesalate		
Wurstsalat garniert	CHF	17.00
Wurstsalat einfach	CHF	10.00
Siedfleischsalat garniert	CHF	18.00
Grosser Salatteller	CHF	17.50
Fünf verschiedene Gemüsesalate mit Blattsalaten und Kartoffelsalat, mit Eier und Tomaten garniert		

Warme z'Vieriteller

Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes frites	CHF	20.50
Hausbratwurst, (nach eigenem Rezept) 2/3 Kalbfleisch, 1/3 Schweinefleisch mit Pommes frites und Zwiebelsauce	CHF	17.50
Schweinssteak vom Grill	CHF	28.00
mit Kräuterbutter, Tomate und Speck, dazu Pommes frites		
Hackbeefsteak (hausgemacht) 2 Stk.	CHF	19.50
mit Pommes frites und Kräuterbutter		
Siedfleischtopf	CHF	16.50
in Würfel geschnittenes Siedfleisch mit Suppengemüse in kräftiger Fleischbrühe		

Spezielle warme z'Vieriteller (!Nur ab 20 Personen, auf Vorbestellung 5 Tage!)

Hausgemachter, heisser Fleischkäse	CHF	15.50
aus dem Ofen mit Kartoffelsalat		
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF	19.50

Übrigens: Alle unsere Brote sind hausgemacht!

Lieber Car-Unternehmer, liebe Reiseleitung

Für telefonische Bestellungen direkt vom Car aus, haben wir für Sie ein Bestellformular kreiert. Auf der folgenden Liste finden Sie die meist gewünschten z'Vieri-Vorschläge und deren Preise. Machen Sie von diesem Formular Gebrauch, kopieren Sie es aus der Menüdokumentation und lassen Sie es in der Reisegruppe zirkulieren.

Ihr Bestell-Zettel für unterwegs (nur für z'Vieri)

Benützen Sie dieses Formular, wenn Sie per Telefon vom Car aus bestellen möchten.

Total
für Chauffeur

kalte z'Vieriteller			
Arvenbüelteller Div. kalte Braten, Siedfleisch, Terrine, Schinken, Aufschnitt und Käse	CHF 22.50		
Wurstsalat garniert	CHF 17.00		
Wurstsalat einfach	CHF 10.00		
Aufschnittteller viel Aufschnitt, Schinken, Salami und 3 verschiedene Salate	CHF 17.50		
Siedfleischsalat garniert	CHF 18.00		
Gemischter Salat	CHF 9.50		
Buurespeck geschnitten	CHF 19.00		
Fitnesssteller Knackige Salate mit Schweinsschnitzel vom Grill und Kräuterbutter	CHF 20.50		
warme z'Vieriteller			
Hausbratwurst 2/3 Kalbfleisch, 1/3 Schweinefleisch, Zwiebelsauce und Pommes frites	CHF 17.50		
Siedfleischtopf mit Suppengemüse und Fleischbrühe	CHF 16.50		
Hackbeefsteak (2 Stk) hausgem. mit Pommes frites und Kräuterbutter.	CHF 19.50		
		Anzahl Bestellungen	
		Anzahl Personen	

Allgemeine Geschäftsbedingungen – Reisegesellschaften

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:

<u>4.1 Reisegruppen</u>	
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.