



Gasthof Waldhäusern

Dr schönschti Ussichtspunkt im Ämmital

Familie Steiner

3543 Emmenmatt/Moosegg

Tel. 034/402.22.24

Fax, 034/402.32.33

www.gasthof-waldhaeusern.ch

waldhausern@bluwin.ch

Sehr geehrter Gast,

Ihr Interesse am Gasthof Waldhäusern, am „schönsti Ussichtspunkt im Ämmital“, freut uns sehr. Sie werden sicherlich, bei der Familie und bei Ihren Bekannten eine dankbare Tafelrunde vor sich sehen, wenn Sie in der Waldhäusern zu Gast sein werden.

Wir haben folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Gaststube mit ca. 70 Plätze

Grosser Saal mit 80 – 120 Plätze

Gartenwirtschaft mit ca. 150 Plätze

Kleines Säälì mit 26 Plätzen (nur über Treppe erreichbar im 1. Stock)

Das Säälì ist im Zeitraum, von Mai bis September, nur als Schlechtwetter Alternative verfügbar

Im Weiteren verfügen wir über einen Kinderspielfeld im Waldgebiet

Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen einige möglichen Speisefolgen für Ihre kommende Einladung. Sollten Sie jedoch aus den Gerichten eine eigene Zusammenstellung vorziehen oder andere Wünsche haben, so rufen Sie uns an, senden uns eine E-Mail oder vereinbaren mit uns einen Besprechungstermin vor Ort, wir beraten Sie sehr gerne.

Im Voraus versichern wir Ihnen, dass wir alles tun werden, um Ihnen und Ihren eingeladenen Gästen einen schönen und angenehmen Aufenthalt in der Waldhäusern zu bereiten.

Für das von Ihnen entgegen gebrachte Interesse und Vertrauen danken wir Ihnen heute schon und freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen

Das Waldhäusern Gespann

Familie Steiner

& die MitarbeiterInnen



Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammen.

Ihnen stehen folgende Suppen oder Salate als Vorspeise für Ihr Menü zur Auswahl.

Suppen zur Wahl:

Tomaten – Cremesuppe

Bouillon mit Flädli

Bouillon mit Gemüsestreifen

Suppe «Bauern Art»

Spargel - Cremesuppe (Saisonal)

Kürbis - Cremesuppe (Saisonal)

Wünschen Sie eine Suppe und Salat als Vorspeise?

Gerne dürfen Sie auch beides wählen, dies ist mit einem Aufpreis von CHF 6.00 pro Person möglich.

Salate zur Wahl

Grüner Salat

Verschiedene grüne Salate

Ghürsch Salat

Grüner Salat mit verschiedenen Rohkost Salaten gemischt

Nüssler Salat (Saisonal) **Aufpreis CHF 4.00**

Nüssler Salat mit gehacktem Ei und gebratenem Speck

Menü 1 CHF 42.50

Suppe oder Salat

Schweinsschnitzel paniert

Gemüse und Pommes frites

z.B. Emmentaler Meringue und Nydle

(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 2 CHF 39.50

Suppe oder Salat

Rächähüsi-Lisis-Schnitzel

(Schweinsschnitzel mit Käsemasse überbacken)

mit Pilz-Rahmsauce und Butternudeln

z.B. Karamell-Köpflli mit Nydle

(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 3 CHF 39.00

Suppe oder Salat

Schweinshals-Braten an Rosmarinjus

Saisongemüse und Rösti-Kroketten

z.B. Emmentaler Meringue und Nydle

(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 4 CHF 42.50

Suppe oder Salat

Schweinsschnitzel gebraten

mit Champignon-Rahmsauce

Butternudeln und halbe Pfirsich mit Rahm

z.B. Frischer Fruchtsalat mit Nydle oder Kirsch

(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 5 CHF 45.50

Suppe oder Salat

Schweinssteak rosa gebraten

Bearnaise-Sauce, Saisongemüse

Baked Potatoes mit Kräuter-Quark

z.B. Karamell - Boot

(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)



Menü 6 CHF 50.50

Suppe oder Salat

Schweinsfilet-Medailons mit Morchel-Rahmsauce
Butternudeln und halbe Pfirsich mit Rahm

z.B. Karamell-Köpfler mit Nydle
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 7 CHF 58.50

Suppe oder Salat

Kalbsschnitzel rosa gebraten
mit Morchel-Rahmsauce
Butternudeln, halbe Pfirsich mit Rahm

z.B. Frischer Fruchtsalat mit Nydle oder Kirschen
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 8 CHF 54.00

Suppe oder Salat

Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes)
an pikanter Kokosnuss-Curry-Sauce mit Reis
garniert mit Ananas und Kirschen

z.B. Karamell - Boot
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

Menü 9 CHF 48.50

Suppe oder Salat

Emmentaler Geschnetzeltes
(Kalbs- und Schweinsgeschnetzeltes)
Champignon-Rahmsauce und Berner-Speck-Rösti

z.B. Emmentaler Meringue und Nydle
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

*** Menü 10 CHF 44.50**

Suppe oder Salat

Braten & Poulet
(Kalbs- & Schweinsbraten & Poulet)
Saisongemüse und Rösti – Kroketten

z.B. Karamell-Köpfler mit Nydle
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

*** Menü 11 CHF 55.50**

Suppe oder Salat

Rinds-Hohrücken-Braten mit Bearnaise-Sauce
Saisongemüse und Rösti – Kroketten

z.B. Emmentaler Meringue und Nydle
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

*** Menü 12 CHF 48.50**

Suppe oder Salat

Gespickter Rindsbraten nach Grossmutter Art
Wurzelgemüse und Kartoffelstock

z.B. Karamell-Köpfler mit Nydle
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

**** Menü 13 CHF 45.50**

Suppe oder Salat

«Suure – Mocke»
Wurzelgemüse und Kartoffelstock

z.B. Emmentaler Meringue und Nydle
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

**** Menü 14 CHF 47.50**

Suppe oder Salat

Berner Teller
(Reich garniert mit Sauerkraut, Dörrbohnen, Hamme, gesalzener
Speck & Siedfleisch, Rindszunge, Rippli geräuchert,
Zungenwurst, und Salzkartoffeln)

z.B. Frischer Fruchtsalat mit Nydle oder Kirschen
(weitere Desserts finden Sie auf Seite 3)

- Menü markiert mit * sind mindestens 20 Tage im Voraus zu bestellen.
- Menü markiert mit ** sind saisonal und mindestens 20 Tage im Voraus zu bestellen.



Wählen Sie das passende Dessert zu Ihrem Menü und Anlass aus.

Wünschen Sie für Ihre Gäste ein Dessert welches vor Ort ausgesucht wird (bis maximal 25 Personen), gewähren wir eine Reduktion von CHF 5.00 auf den Menüpreis, wobei dann das Dessert welches à la Carte gewählt wurde, gemäss dem Preis der aktuellen Dessertkarte verrechnet wird.

Dessert 1

Frischer Fruchtsalat
mit Nydle oder Kirsch

Dessert 2

Emmentaler Meringue mit Nydle

Dessert 3

Karamell – Köpflli mit Nydle

Dessert 4

Karamell – Boot
2 Kugeln Karamell – Glace
mit Karamell-Sauce und Nydle

Dessert 5

Kleiner Coupe Dänemark
mit warmer Schoggi – Sauce und Nydle
(Saisonal mit Vanille Glace oder Vanille Soft-Eis)

*** Dessert 6**

Hausgemachtes Schoggi – Mousse
Nach Grossmutter's Art mit Nydle

*** Dessert 7**

Hausgemachte gebrannte Creme mit Nydle

**** Dessert 8 Aufpreis CHF 3.50**

Hausgemachte Vacherin Eistorte
(Aroma dürfen Sie aus unserer Dessertkarte Auswählen.
Max. 3 Sorten Glace)

**** Dessert 9 Aufpreis CHF 3.50**

Hausgemachtes Parfait
(Aroma nach Ihrem Geschmack,
wir beraten Sie gerne zu Saison und Möglichkeiten)

- Desserts markiert mit *
sind mindestens 14 Tage im Voraus zu bestellen.
- Desserts markiert mit **
sind mindestens 20 Tage im Voraus zu bestellen.

Tortengedeck pro Person CHF 6.00

Für Ihre selbst mitgebrachten oder gelieferten Torten (Besteck, Teller, Schneiden, Servieren, Abräumen und Reinigung und allfällige Kühlung). Steht Ihre Torte auf einem Dessertbuffet oder Sie haben ein vorgängiges Dessert bestellt wird kein Tortengedeck fällig.

Dessertbuffet pro Person CHF 15.00 (ab 30 Personen)

z.B. Verschiedene Glace, Fruchtsalat, Meringue, Schoggi – Mousse und Nydle

Möchten Sie Ihren Wein mitnehmen?

Pro ausgeschenkte Flasche verrechnen wir Ihnen den Deckungsbeitrag.

Deckungsbeitrag, besser bekannt als das «Zapfgeld»

Umgekehrt geht auch, hat Ihnen Ihr Wein besonders gut gefallen, dann dürfen Sie Weine zum reduzierten «über Gasse» Preis gerne mit nach Hause nehmen.

pro Flasche

CHF 28.00

Wünschen Sie einen Brunch?

Wir bieten ab einer Teilnehmerzahl von mindestens 30 Personen auch ein Brunch Buffet an.

Gerne Besprechen wir mit Ihnen gemeinsam das Gewünschte Angebot und den Preis für das Buffet.

Sollten Sie am Anlass dann doch weniger als 30 Personen sein:

Melden Sie uns 24 Stunden vor dem Anlass (gemäss unserer AGBs) die genaue Personenzahl und diese ist weniger als 30 Personen, werden wir trotzdem die Mindestteilnehmerzahl von 30 Personen verrechnen. Beim Brunch Buffet wird kein Preisnachlass für Kinder gewährt.

Das Buffet ist jeweils ab 09:30 Uhr bis 13:30 Uhr verfügbar (Buffetzeit)

Während der Buffetzeit sind alle vorgängig Besprochenen Speisen und Getränke zum besprochenen Preis inklusive.
Ab 13:30 Uhr wird das Buffet abgeräumt und alle weiteren Getränke und Speisen werden nach Verbrauch verrechnet.
Verweildauer nach dem das Buffet beendet ist finden Sie in unseren AGBs unter «Verweildauer».



Gültig ab 01.10.2023 bis 30.09.2024

Allgemeines (AGBs)

Menüs:

Für Anlässe und Gruppen bis 15 Personen dürfen Sie gerne am Anlasstag ein Menü à la Carte Auswählen, denn unsere Menüvorschläge sind für Gruppen oder Anlässe ab 15 Personen geeignet.

Ab 15 Personen ist jedoch ein einheitliches Menü sehr zu empfehlen,
da wir die Wartezeiten für Sie und Ihre Gäste möglichst kurzhalten wollen.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü pro Anlass zu beschränken.

Selbstverständlich können Sie kleinere Änderungen am jeweiligen Menü vornehmen, oder auch eigene Ideen anbringen.

Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne. Vegan nur beschränkt möglich.

Um Ihnen einen raschen und reibungslosen Ablauf Ihres Festes zu gewähren leisten, servieren wir Ihnen den Hauptgang direkt auf Teller. Somit können wir auch sicherstellen, dass die Speisen heiss auf den Tisch kommen.

Anlässe werden immer kurzfristiger, Menüs unserer Menüvorschläge benötigen Vorbereitungszeit und sind daher spätestens 14 Tage vor Anlass uns mitzuteilen,

um garantieren zu können, dass das gewünschte Menü erhältlich ist.

Nachservice:

Durch den in den vergangenen Jahren erhöhten «Foodwaste» oder Lebensmittelverschwendung, haben wir uns entschieden, einen Nachservice nur noch auf Wunsch und mit einem Aufpreis anzubieten. **Aufpreis: pro Person CHF 10.00**

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie einen Nachservice wünschen, wir bereiten für ca. 10% der Reservierten Personenzahl auf Wunsch den Nachservice vor wünschen Sie mehr, teilen Sie uns dies ebenfalls mit.

Dekoration:

Gerne dürfen Sie die Dekoration selbst organisieren oder mit Absprache über uns beziehen.

Wir organisieren Ihnen beim lokalen Floristen gerne Blumenarrangements oder Blumen für Vasen. Ebenfalls organisieren wir Ihnen, Kerzen in der gewünschten Grösse und Farbe für Ihren Anlass.

Die organisierte Dekoration, verrechnen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis inkl. MwSt.

Sollten es Blumen in Töpfen sein, z.B. Veilchen oder Stiefmütterchen (je nach Saison), welche wir in unserem Garten pflanzen können, verrechnen wir keine Kosten.

Herkunfts-

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Fleisch- und Tierprodukte.

Deklaration:

Ausnahmen werden explizit angesagt.

Kinder:

Für Kinder von bis zum 12. Altersjahr berechnen wir 70% des Menü Preises oder das Vorort bestellte Essen.

Gartenwirtschaft: Gerne können Sie Ihren Anlass ebenfalls in unserer Gartenwirtschaft planen (Bitte denken Sie immer an eine schlecht Wetter Alternative).

Bei unbeständigem und/oder unsicherem Wetter, behalten wir uns vor, Ihren Anlass trotz dessen im Haus durchzuführen, ohne vorgängige Mitteilung.

Anlässe in der Gartenwirtschaft sind an einer gemeinsamen Tafel für bis zu 24 Personen möglich.

An Blocktischen ist ein Anlass bis 48 Personen möglich.

Unsere Gartenwirtschaft ist bei schönem Wetter im Sommer bei allen beliebt aus diesem Grund sind

Anlässe in unserem Garten jeweils auf eine bestimmte Zeit begrenzt um für anschliessende Anlässe oder Gruppen vorbereiten zu können.

Zeiträume, bis wann Sie jeweils verweilen können, finden Sie in unseren AGBs unter «Verweildauer».

Wünschen Sie einen Teil unserer Gartenwirtschaft exklusiv zu reservieren und/oder diese länger in Anspruch nehmen zu wollen. Bitte kontaktieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne Auskunft über etwaige Reservations- und Verlängerungskosten.

Tischwäsche /

Tischwäsche und Servietten sind in unserer Gaststube und im Saal jeweils inkludiert.

Servietten:

Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort die verfügbare Tischwäsche und die Servietten, welche wir haben.

Tischwäsche für unsere **Gartenwirtschaft** können Sie zu einem gewissen Teil ebenfalls wünschen, diese ist jedoch mit einem **Aufpreis pro Tischtuch à CHF 10.00** verbunden.



Gültig ab 01.10.2023 bis 30.09.2024

- Verweildauer:** Anlässe in unseren Räumlichkeiten jeweils auf eine bestimmte Zeit begrenzt,
um für anschliessende Anlässe oder Gruppen vorbereiten zu können.
- > Für ein Mittagessen dürfen Sie gerne anschliessend bis 16:00 Uhr verweilen.
Sofern nichts anderes bis 24 Stunden vorgängig abgesprochen wurde, ist keine Verlängerung möglich.
Wünschen Sie eine garantierte Verlängerung, behalten wir uns vor
Verlängerungs- / Reservationskosten zu verrechnen,
da wir den jeweiligen Raum / Bereich nicht mehr am Abend belegen können.
 - > Für ein Abendessen dürfen Sie gerne anschliessend bis 23:59 Uhr verweilen.
Möchten Sie länger verweilen, lesen Sie die Bedingungen unter Verlängerungen.
- Verlängerungen:** Für jede angebrochene Stunde wird ab 00:00 Uhr, ein Verlängerungszuschlag
von CHF 60.00 pro Mitarbeiter im Einsatz verrechnet inkl. Reinigungszeit im Anschluss.
Es kann eine maximale Verlängerung bis 02:00 Uhr im Vorfeld (mindestens 30 Tage vor Anlass)
beantragt werden.
Die Musik darf bis maximal um 01:45 Uhr spielen.
- Kommerzielle Anlässe, Theater u.a. brauchen eine behördliche Bewilligung,**
welche vorgängig beantragt werden muss, den Nachtzuschlag von CHF 120.00 pro Mitarbeiter im
Einsatz **wird** ab 00:30 Uhr pro Stunde fällig, max. möglich bis 02:00 Uhr.
- Verrechnung:** Die Gesellschaft wird immer unverbindlicher und individueller, wir machen mit, aber auf
Ihre Kosten! **Das heisst, alle kurzfristigen Abänderungen Ihrer Gäste vor Ort werden wir Ihnen
zusätzlich zu den bestellten Menüs berechnen.** Bitte klären Sie ab, was für Spezialwünsche und
Allergien Ihre Gäste haben. **Denken Sie daran, dass die von Ihnen bestellte
Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist und verrechnet wird,
Änderungen der Personenzahl berücksichtigen wir bis 24 Stunden vor dem Anlass. Bestellte jedoch
nicht beanspruchte Leistungen während der Veranstaltung werden zu 100% in Rechnung gestellt.**
- Zahlung:** Wir akzeptieren Kreditkarten (Visa, Master Card), Maestro, PostFinance Card und V-Pay
Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung oder geben Ihnen diese gerne im
Anschluss mit Einzahlungsschein mit. Zahlbar innert 30 Tagen nach Erhalt der Rechnung.
Es gelten immer die Preise vor Ort, welche bei der Reservation bestätigt werden,
Online-Versionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!
- Anzahlung:** Eine Anzahlung von 50% wird fällig für das gewählte Menü und die vorgemeldete Personenzahl
und ist innerhalb von 14 Tagen nach Reservation des Datums und Menüauswahl zu entrichten.
Sollten Sie nach der Anzahlung und der damit verbundenen Bestätigung,
den Anlass bis 20 Tage vor Anlass absagen, erhalten Sie die Anzahlung zurück,
Sind es jedoch weniger als 20 Tage bis zum Anlass und dieser wird Abgesagt, wird die Anzahlung
nicht zurückerstattet.
- Bestätigung
des Anlasses:** Erst nach Erhalt der Anzahlung ist die Reservation bestätigt.
Die Anzahlung ist bis spätestens 20 Tage vor dem Anlass zu tätigen.
Sollte diese nicht der Fall sein ist Ihr Anlass nicht bestätigt und wir behalten uns vor Ihren Anlass zu
stornieren.
Sollten Sie uns eine E-Mail-Adresse mitteilen erhalten Sie eine provisorische Reservationsbestätigung,
welche von uns bei Zahlungseingang auf Bestätigt gestellt wird, dabei werden Sie automatisch durch
unser System informiert, wenn Ihre Reservation bestätigt wurde.

Ich habe die AGBs gelesen und bestätigen hiermit, dass ich damit einverstanden bin.

Ort, Datum:

Unterschrift:

Name in Blockschrift: