

Herzlich willkommen im Restaurant Incontro

Coop Tagungszentrum
Seminarstrasse 12-22
CH-4132 Muttenz

www.cooptagungszentrum.ch
tagungszentrum@coop.ch

T +41 61 466 11 11
F +41 61 466 12 14

Wir sind gerne für Sie da.

Möchten Sie ein rauschendes Fest, einen gediegenen Apéro oder einen gemütlichen Abend geniessen – und das alles in idyllischer Umgebung und entspannter Atmosphäre? Dann sind Sie bei uns richtig! Gerne organisieren wir Ihren Anlass von A bis Z. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem professionellen Service- und Küchenteam verwöhnen – wir kümmern uns um die Details.

Kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung, wir sind gerne für Sie da:

- Lydia Seidel
Tel. 061 466 12 71
lydia.seidel@coop.ch
- Marlies Doerler
Tel. 061 466 12 45

Wir sichern Ihnen und Ihren Gästen schon heute unsere vollste Aufmerksamkeit zu.

Eine Idee bewährt sich.

Seit mehr als 90 Jahren befindet sich das Coop Tagungszentrum, früher bekannt als Coop Bildungszentrum, in Muttenz. 1923 hat der damalige Direktionspräsident von Coop, Dr. Bernhard Jäggi, das Zentrum als Stiftung gegründet. Die Zielsetzung, welche er dieser Stiftung zugrunde legte, ging weit über die fachliche Aus- und Weiterbildung der Coop Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinaus. Sein Anliegen galt der ganzheitlichen Bildung und Erziehung des Menschen im Sinne Pestalozzis und der genossenschaftlichen Pioniere von Rochdale.

In den Jahrzehnten seit der Gründung haben sich Gesellschaft und Wirtschaft grundlegend verändert und erfordern neue Bildungsinhalte. Unverändert ist aber die Vision von Dr. Bernhard Jäggi – der eigenständige, sich und seiner Umwelt gegenüber verantwortlich handelnde Mensch und Mitarbeiter – Richtschnur und Herausforderung für die Tätigkeit des Coop Tagungszentrums. Seit der Gründung hat die Stiftung ihre fachliche Tätigkeit als Ausbildungszentrum ständig erweitert und den Bedürfnissen angepasst, um die Voraussetzungen für eine moderne Aus- und Weiterbildung zu schaffen. Parallel dazu wurden die räumlichen Kapazitäten ausgebaut und modernisiert. Dank dieser Voraussetzungen ist das Coop Tagungszentrum heute für interne und externe Anlässe ein bevorzugter Seminar- und Tagungsort.

Das Coop Tagungszentrum setzt auf Max-Havelaar-zertifizierte Produkte.

- **Max Havelaar – Das Gütesiegel für fairen Handel**
Wenn der Genuss qualitativ hochwertiger Lebensmittel gleichzeitig verbesserte Lebens- und Arbeitsbedingungen für die Menschen in den Produktionsländern bedeutet: So wird das Konzept von Fairtrade auf den Punkt gebracht. Deshalb fördert die Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz) gezielt Kleinbauern- und Arbeiterfamilien in wirtschaftlich benachteiligten Regionen des Südens.
- **Bessere Handelsbedingungen**
Garantierte Mindestpreise und langfristige Handelsbeziehungen fördern den Zugang der Kleinbauern zum Weltmarkt und steigern ihre Wettbewerbsfähigkeit.
- **Soziale Entwicklung**
Garantierte Mindestlöhne und Sozialleistungen verbessern den Lebensstandard der Arbeiterinnen und Arbeiter.
- **Selbstbestimmung und Eigeninitiative**
Die Kleinbauern, Arbeiterinnen und Arbeiter erhalten spezielle Fairtrade-Prämien, unter anderem zur Verbesserung der lokalen Infrastruktur. Sie entscheiden selbst, welche Gemeinschaftsprojekte damit finanziert werden.
- **Umweltverträglichkeit**
Mensch und Umwelt bilden eine Einheit. Deswegen fördert Max Havelaar eine umweltschonende Produktion und verbietet den Einsatz von gesundheitsschädigenden Substanzen.
- **Das Max-Havelaar-Gütesiegel**
Produkte mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel werden gemäss den internationalen Fairtrade-Standards (FLO) produziert und gehandelt sowie von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle kontrolliert.



Das Gütesiegel für fairen Handel
www.maxhavelaar.ch

Apéro und Snacks – Zum Selberzusammenstellen.

Apéro, kalt

- Hausgemachtes zum Knabbern
 - Feine Blätterteigstängeli mit Sesam, Mohn und Käse 2.60 Person
 - Gemüse- und Kartoffelchips 2.60 Person
 - Frische geröstete Mandeln und marinierte Oliven 3.50 Person
- Für die gesellige Runde
 - Salzgebäck (Chips, Nüssli, Apérogebäck usw.) 2.50 Person
 - Basler Sunnereedli – das Original – mit Kümmel 3.– Person
 - Käse-Trauben-Spiessli 2.50 Stück
 - Tortilla-Chips mit Guacamole 3.50 Stück
 - Parmesanmöckli (100 g) 4.90 Portion
 - Elsässer Speckgugelhopf (ergibt ca. 16 Scheiben) 29.– Stück
- Für den kleinen Hunger
 - Kleine Partybrötli, gefüllt mit:
 - Fleischkäse, Thon, Ei oder Käse 2.80 Stück
 - Bündnerfleisch, Rauchlachs oder Tomaten und Mozzarella 3.60 Stück
 - Amuse-Bouches mit:
 - Ei, Spargeln, Schinken, Thonmousse, Cantadou, 4.– Stück
 - Tatar, Rauchlachs, Krevetten oder Melone und Coppa 4.20 Stück
- Für mediterranes Flair
 - Bruschette al pomodoro 2.20 Stück
 - Mais-Chili-Crostini mit Ricotta 2.20 Stück
 - Oliven-Ciabatta, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella 3.90 Stück
- Für das Besondere
 - Blinis mit Graved Lachs und Sauerrahm 3.– Stück
 - Mini-Wraps mit grillierter Pouletbrust 3.20 Stück
 - Kaltes Süppchen der Saison (im Gläsli) 3.– Stück
 - Exotischer Krevetten-Cocktail (im Gläsli) 3.60 Stück
 - Mini-Brioche, gefüllt mit Foie gras 4.90 Stück
- Für die Gesundheit
 - Melonenschnitze mit Rohschinken 2.50 Stück
 - Tomaten-Mozzarella-Spiessli 2.50 Stück
 - Antipasti-Spiessli mit mariniertem Gemüse 2.80 Stück
 - Frische Gemüsesticks mit leichtem Joghurdip 2.90 Stück
- Für alle
 - Tête-de-Moine-Platte, garniert mit Früchten 6.50 Person
 - Wurst-Käse-Platte «zum Picken» mit Brot 8.50 Person
 - Käseigel mit Hart- und Weichkäsespezialitäten 39.– Stück

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Artikel.

Apéro, warm

- Für Jung und Alt
 - Mini-Chäs-Chüechli 1.30 Stück
 - Mini-Frühlingsrollen mit Sojasauce 1.30 Stück
 - Mini-Rösti-Bällchen mit Spinat- oder Käsefüllung 1.30 Stück
 - Mini-Pizzette 2.20 Stück
 - Mini-Schinkengipfeli 2.20 Stück
 - Mini-Lauch-Parmesan-Pie (vegetarisch) 2.50 Stück
 - Mini-Mexican-Crêpes 2.50 Stück
 - Mini-Kalbs-Frikadellen auf Brot 3.– Stück
 - Mini-Lachsburger 3.20 Stück
 - Mini-Dürüm mit Poulet 3.30 Stück
- Für den Genuss
 - Asiatische Dampfsäckli mit Krevettenfüllung 1.50 Stück
 - Elsässer Flammkuchen 2.20 Stück
 - Croque Monsieur 2.50 Stück
 - (1/2 Toastscheibe, überbacken mit Schinken und Käse)
 - Gratinierte Mini-Jakobsmuscheln 3.80 Stück
- Für Hungrige
 - Ravioli, gefüllt mit Frischkäse und Trüffeln 3.50 Portion
 - Feines Risotto mit Pilzen und Parmesan 4.– Portion
- Für das Herzhafte
 - Hackfleischbällchen mit Curry-Dip 1.90 Stück
 - Cipollata im Speckmantel 1.90 Stück
 - Dörrpflaumen in der Speckrolle, gefüllt mit Käse 2.– Stück
 - Yakitori-Satay-Pouletspiessli 2.50 Stück
 - Jalapeños, gefüllt mit Frischkäse 2.60 Stück
 - Krevetten im Gemüsemantel 3.20 Stück
 - Pizza vom Blech (vegetarisch oder mit Schinken) 3.50 Stück
 - Party-Würstli (2 Stück) mit Senf 3.80 Portion

Apéro, süss

- Für die Seele
 - Mini-Kokosmakronen 1.– Stück
 - Mini-Cremeschnitten 1.30 Stück
 - Mini-Amaretti – einfach köstlich zum Kaffee! 1.50 Stück
 - Feine Früchtespiessli 2.10 Stück
 - Früchte-Törtchen 2.20 Stück
 - Mini-Patisserie, gemischt 2.70 Stück

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück pro Artikel.

Apéro und Snacks –
Für Sie bereits zusammengestellt.

Apéro «Start» Max. Dauer: 45 Min.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Cashew-Kerne und geröstete Erdnüsse
2 dl Weisswein, Orangensaft und Mineralwasser

Pro Person 18.–

Apéro «Easy»

Hausgemachte Blätterteigstängeli
Marinierte Oliven, geröstete Mandeln und Parmesanmöckli
3 Sorten Partybrötli
Melonenschnitze mit Rohschinken
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Gemüsesticks mit leichten Joghurtdips

6 Stück pro Person 16.–

Apéro «Classic»

- Kalt

Variationen von Gemüsechips
Bruschette al pomodoro
Knusprige Crostini mit Lachstatar
Mini-Wraps mit grillierter Pouletbrust
Marinierte Mini-Gemüsespieße

- Warm

Schinkengipfeli
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sojasauce
Chäs-Chüechli mit Gruyère AOC

8 Stück pro Person 22.–

Apéro «Riche»

- Kalt

Partybrötli mit Rauchlachs, Bündnerfleisch und Camembert
Focaccia mit Frischkäse und Rucola
Auberginen-Involtini, gefüllt mit Thonmousse
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Mediterrane Crostini mit Parmaschinken

- Warm

Gefüllte Ravioli an feinem Pesto und mit Parmesan
Krevetten-Fritto-misto an Kräuterquarksauce
(verschiedene frittierte Krevetten)
Grillierte Pouletspiessli
Mini-Kalbsburger
Elsässer Flammkuchen

- Süss

Früchtespiessli
Mini-Pâtisserie

12 Stück pro Person 32.–
Ab 25 Personen

Apéro «Style»

- Kalt

Tortilla-Chips mit Guacamole
Basler Sunnereedli – das Original – mit Kümmel
Zucchetti-Cappuccino mit Schafskäse
Marinierter Lachs an Dill-Senf-Sauce
Chef-Clubsandwich mit Polarbrot

- Warm

Feines Risotto mit Pilzen und Parmesan
Yakitori-Satay-Pouletspiessli
Samosas und Frühlingsrollen mit Sojasauce
Dörripflaumen in der Speckrolle, gefüllt mit Käse
Mini-Kalbsburger auf Mais-Chili-Brot
Kabeljau-Knusperli mit Tartarsauce

- Süss

Mini-Früchte-Tartelettes
Mini-Amaretti

13 Stück pro Person
Ab 25 Personen

39.–

Wir empfehlen Ihnen für den kleinen und kurzen Apéro (ca. 1 Stunde) 6 bis 7 Häppchen, für den grösseren Hunger oder einen Apéro riche 10 bis 12 Häppchen und für einen Mahlzeitersatz 15 bis 17 Häppchen pro Person. Berücksichtigen Sie ebenfalls die Tageszeit und das bisherige oder noch folgende Programm für Ihre Gäste.

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder eigene Ideen haben oder Hilfe bei der Planung und Vorbereitung Ihres Events benötigen, steht Ihnen unsere Restaurantleitung gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Getränke zum Apéro

- Mineralwasser und Säfte

Henniez blau, grün	75 cl	8.50
Orangensaft	100 cl	9.–
Naturaplan Bio-Traubensaft, rot	150 cl	14.50
Naturaplan Ramseier Bio-Apfelschorle	150 cl	12.50
Rhazünser Plus Lemon	150 cl	12.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	150 cl	12.50
Fanta, Sprite	150 cl	12.50

- Frisch gepresste Säfte

Orange – 100% Orangensaft (der ideale Saft zur Deckung des täglichen Bedarfs an Vitamin C)	100 cl	15.–
Energy – Apfel, Orange, Ingwer (stärkt das Immunsystem und beugt Erkältungen vor)	100 cl	16.–
Booster – Apfel, Orange, Karotte, Ingwer (reich an Vitamin A – für eine gute Sicht und vieles mehr ...)	100 cl	16.50

- Biere

Im Offenausschank		
Stange Lager, Panaché	30 cl	4.20
Stange Lager, Panaché	40 cl	5.50
Aus der Flasche		
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.50

Prosecco und Schaumwein

- Bâle Secco Buess brut, Baselbiet/Aargau

Helles Gelb, in der Nase blumig mit dezenter Zitrusaromatik, im Gaumen elegant, fruchtig mit leichtem Restzucker, dezente Hefenoten, ein toller Apéroschaumwein, ideal zum Aperitif, zu Melone und Rohschinken sowie zu gebratenen oder grillierten Scampi, mit Knoblauch gewürzt.

	75 cl	48.–
--	-------	------

- Carpenè Malvolti Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, Veneto

Frisches Bukett mit angenehmen Zitrusaromen, im Gaumen spritzig, stark perlend, weich mit guter Fülle durch die ganz leichte Süsse, perfekt eingebundene Säure, ausgewogene Struktur, wirkt sehr erfrischend und verlangt nach mehr, ist bei Vergleichen immer einer der besten Schaumweine seiner Klasse, perfekt für Ihren Aperitif, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten ein idealer Begleiter.

	75 cl	39.–
--	-------	------

Menü –
Für Sie zusammengestellt.

Genussvoll durch die Jahreszeiten

- **Frühlingsmenü**
(bestellbar von Mitte März bis Mitte Juni)
Carpaccio von frischem Frühlingsgemüse mit pochiertem Ei, Rucola und Pecorino
—
Scaloppine vom Kalb an Marsalajus, dazu cremiges Risotto mit Blüten und Pollen, glasierte Radiesli und Frühlingszwiebeln
—
Erdbeer-Rhabarber-Kaltschale mit Joghurtglace und Florentinern 58.–
- **Sommermenü**
(bestellbar von Mitte Juni bis Mitte September)
Zweierlei Schinkenterrine mit Melonensalat auf Eichblatt
—
Gebratene Perlhuhn-Ballotine, gefüllt mit Salbei und Pinienkernen, an Basilikumschaum, dazu Zucchettiblüten und Tagliolini mit Pfifferlingen
—
Kirsch-Flammkuchen 58.–
- **Herbstmenü**
(bestellbar von Mitte September bis Mitte November)
Feiner Winzer-Blätterteigkuchen mit Zwiebeln, Käse, Speck, Trauben und Nüssen, dazu kleines Salatbukett im Schälchen
—
Rehpfeffer «Jäger Art» an Kürbisspätzli, dazu Apfelrosenkohl und Marroni
—
Weisse Schoggimousse mit Aprikosen und Brownie-Splittern, im Glas serviert 58.–
- **Wintermenü**
(bestellbar von Mitte November bis Mitte März)
Gefüllter Riesen-Champignon, mit Käse überbacken, mit kleinem Nüsslisalat an Eivinaigrette, garniert mit Speckchips
—
Medaillons vom Schweinsfilet «sous vide», mit Dörrfrüchten an Rahmsauce, dazu Kürbis-Kartoffel-Rösti und Rotkraut
—
Marroni-Schoggi-Kuchen mit Glühwein-Birnen 58.–

Für besondere Zeiten

- Spargelmenü
(bestellbar von Ende März bis Anfang Juni)
Spargelterrine «Mimosa» und gefüllte Parmaschinken-
bonbons auf Salat von jungem Spinat
—
Trutentournedos auf weissen und grünen Spargeln,
dazu Bärlauchhollandaise und neue Brätler
—
Hausgemachtes Holunderblütenparfait
an Erdbeer-Basilikum-Tatar 58.–
- Wildmenü
(bestellbar von Mitte September bis Mitte November)
Feigen-Carpaccio mit gebratener Barbarie-Ente
an roter Portweinvinaigrette, dazu Frisée
—
Zartes Hirschmedaillon an Schokoladen-Chili-Sauce,
dazu Wirsingsäckli, gefüllt mit Wurzelgemüse
an Topinamburpüree
—
Dessertvariation «Herbststimmung»
hausgemachte Kürbisglace, Orangen-Crème-brulée
und Schoggitruffes 59.–
- Festtagsmenü
(bestellbar in der Adventszeit)
Amuse-Bouche
—
Hummer-Vanille-Bisque mit gebratener Jakobsmuschel
—
Gebratenes Kalbssteak mit Lächerli-Kruste an Glühweinsauce,
dazu Pastinaken-Kartoffel-Püree und Wintergemüse
—
Köstliche Dessertvariation mit Moelleux au chocolat
in gebackenem Apfel, Grand-Marnier-Parfait
und Zimt-Crème-brulée 64.–
- Geniesser-Menü
(ganzjährig)
Bresaola-Carpaccio mit Randen, Parmesan,
getrockneten Tomaten und Steinpilzen
—
Trüffelcappuccino
—
Seezungen-Black-Tiger-Krevetten-Medaillons
an Safransauce und Riso venere
—
Kalbstagliata vom falschen Filet an Rosmarinjus,
dazu Kartoffelstrudel und Marktgemüse
—
Kleines Dessertbuffet, am Tisch serviert 72.–

Menü –
Zum Selberzusammenstellen.

Kalte Vorspeisen

Meerforellen und Heilbutt-Carpaccio an Kerbel-Pfeffer-Marinade	11.–
Waldpilzterrine auf Kürbissalat an Curry-Dressing	13.–
Antipasti-Teller mit grilliertem Gemüse, Melone, Rohschinken, Tomaten und Mozzarella	16.–

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Ihrem Lieblingsdressing	9.50
Nüsslissalat mit Croûtons, Ei und Speckwürfeli	11.50
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum	12.–
Bunter Blattsalat an Honig-Balsamico-Dressing, dazu Orangenfilets	12.50
Salatbuffet (10 verschiedene Sorten)	17.–

Warme Vorspeisen

Gratinierter Flammkuchen mit Nüsslissalat	10.–
Kleine Rösti mit lauwarmem Rauchlachs, Silberzwiebeln und Sauerrahm	15.–
Kokosmilchrisotto mit grillierter Riesengarnele an Zitronengrasschaum	16.50

Suppen

Bouillon mit Ei oder hausgemachten Flädli	6.–
Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quarkklösschen	7.–
Kürbis-Orangen-Suppe, parfümiert mit Zimt (Saison)	8.–
Spinatcremesuppe mit Speckwürfeli und Croûtons	8.50
Karotten-Mango-Suppe, verfeinert mit Kokosmilch	9.–
Steinpilzcremesuppe mit leichtem Kräuterschaum	9.50

Hauptgänge

- Vom Schwein
 - Schinken im Teig mit Kartoffel-, Tomaten- und Bohnensalat 7.–
 - Cordon bleu mit Gemüseüberraschung und Pommes frites 27.–
 - Filet mignon mit karamellisierten Feigen
an leichter Senfsauce, dazu Pappardelle und Saisongemüse 35.–
- Vom Rind
 - Rindsschmorbraten an Barolosauce,
dazu Tagliatelle und Gemüseauflauf 29.–
 - Rumpsteak an feiner Rotwein-Sabayon,
dazu Kräuterrisotto und Grillgemüse 37.–
 - Entrecote an Balsamicosauce,
dazu Kartoffelgratin und ein Gemüsebukett 41.–
 - Rindsfilet «Wellington» an Trüffelsauce,
dazu ein Gemüsebündel und Schmelzkartoffeln 49.–
- Vom Kalb
 - Langsam geschmorte Kalbsschulter an Heujus,
dazu Kartoffelgratin und Gemüsebündel 30.–
 - Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti 32.–
 - Wiener Schnitzel, dazu Erbsli und Rübli und Pommes frites 34.–
 - Piccata milanese, dazu Romanesco und Spaghetti 35.–
 - Saltimbocca alla romana, dazu Brokkoli und Safranrisotto 36.–
 - Kalbssteak an Morchelsauce, dazu feine Butternüdeli
und ein Gemüsebukett 48.–
- Vom Geflügel
 - Trutentournedos an Barbecue-Sauce, dazu hausgemachte
Süsskartoffelfries und Texmex-Gemüse 27.–
 - Maispouardenbrust an Erdnuss-Rahmsauce,
dazu Basmatireis und Wokgemüse 28.–
 - Poulet Stroganoff mit Spinatspätzli
und gratiniertem Blumenkohl 29.–
 - Perlhuhnbrust an Apfel-Cider-Sauce,
dazu Maisgaletten und Champignonragout 34.–

Haben Sie Lust auf Fisch? Gerne kreieren wir Ihnen Ihr ganz persönliches Fischmenü.

Unsere Hausspezialitäten

- **Berner Platte**
Siedfleisch, Rippli, Speck, Markknochen, Zunge und Wurst, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln
(serviert auf einer Platte und eingesetzt in der Tischmitte oder als Buffet) 36.–
- **Kunst in Ton**
Bio-Kalbskarree, in frischem Heu und Ton langsam rosa gegart, dazu feines Emmentaler-Kartoffel-Gratin und ein Bündel vom Wurzelgemüse, serviert mit Heujus
(Ihr Erlebnis: Der Tontopf wird präsentiert und vor Ihren Augen «zerstört») 49.–
- **Trois Filets**
Schweinsfilet an Honig-Senf-Sauce, dazu Reis und Zucchettifächer
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, dazu Butternudeln und Babyrüebli
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kroketten, Brokkoli und glasierten Cherrytomaten, serviert in 3 Gängen
(auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Spezialität auch gerne in einem Gang) 56.–

*Sie wünschen sich eine spezielle Beilage oder ein anderes Gemüse oder haben Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen?
Kein Problem! Wir passen das gewählte Menü an Ihre Wünsche und Bedürfnisse an.*

Dessert

Pannacotta an Himbeercoulis	7.50
Feines Karamellköpflì mit frischem Rahm	7.50
Vermicelles auf Meringen mit Rahm (Saison)	8.50
Schwarzwäldertorte, im Glas serviert	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Holundersirup und Zitronensorbet	9.50
Hausgemachtes Tiramisu, im Glas serviert	11.–
Hausgemachtes Nougat-Parfait an eingelegten Saisonfrüchten	11.–
Sinfonie von heller und dunkler Schoggimousse mit exotischem Früchtetatar	12.–
Crêpes mit Grand-Marnier-Creme und Orangensauce	13.–
Coupe Romanoff (Saison)	
Vanilleglace, frische Erdbeeren und Rahm	14.–
Toblerone-Mousse an marinierten Waldbeeren	14.–
Gourmet-Dessertteller – lassen Sie sich überraschen!	15.–
Reichhaltiges Dessertbuffet – mit allem, was das süsse Herz begehrt!	19.–
Dessertbuffet mit Käse	22.–

Buffet –
Für die Vielfalt.

Buffet «Mediterraneo»

- Vorspeisen- und Salatbuffet

Vitello tonnato

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Melone mit Rohschinken

Marinierte Frutti di Mare

Antipasti

3 Blattsalate, Mais, Gurke, Randen, Rüebl

Teigwaren- und Couscous-Salat

Verschiedene Dressings

sowie Essig und Öl zum «Selberanmachen»

Kerne und Croûtons

- Warmes Buffet

Saltimbocca vom Kalb, Schweinspiccata

Spaghetti, Safranrisotto, Napolisaucen, leichte Jus

Spinat-Ricotta-Lasagne, Gemüseauswahl

- Dessertbuffet

Hausgemachtes Tiramisu

Crema catalana

Pannacotta mit Beeren

Torta al cioccolato fondente

Fruchtsalat

Ab 25 Personen

62.–

Fondue chinoise

- Salatbuffet

Verschiedene saisonale Salate mit 3 verschiedenen Dressings
sowie Essig und Öl zum «Selberanmachen»

Kleines Brotbuffet

- Warmes Buffet

Fondue chinoise

Kalb, Rind, Trutenfleisch (230 g)

4 verschiedene Saucen

Senffrüchte, Maiskölbchen, Cornichons, Mixed Pickles,
Silberzwiebeln, Oliven

Butterreis, Pommes frites

- Dessert (serviert)

Trilogie von köstlichen hausgemachten Sorbets,
garniert mit frischen Früchten

Ab 25 Personen

65.–

Grillbuffet (Saison)

- Kleines Salatbuffet
Mit diversen Blattsalaten
Feinem Coleslaw-Salat
Nudel- und Kartoffelsalat
Tomatensalat mit Mozzarelline
sowie Brotauswahl zum Selberschneiden
- Vom Grill
Spanferkel oder Kalbsschulter, frisch vom Drehspieß
Pouletschenkel in Barbecue-Marinade
Pangasius-Krevetten-Spiessli
Merguez, Klöpfer und Bratwurst
Grilliertes Gemüse
Folienkartoffel mit Sauerrahm
Indischer Reis, Knoblauchbaguette
Senf, Tsatsiki, Kräuterbutter, Grillsaucen
- Vom Dessertbuffet
Cheesecake
Exotischer Fruchtsalat
Leichte Joghurtmousse

Ab 40 Personen

69.–

Klassisches Buffet

- Vorspeisen- und Salatbuffet
Geräucherter Lachs, Graved Lachs
Krevettencocktail
Bündnerfleisch, Rohschinken
Feine Terrinen und Pasteten
Zweierlei Melone
Cumberlandsauce, Tartarsauce, Meerrettichschaum, Curry-Sauce
Verschiedene Brotsorten zum Selberschneiden
Verschiedene saisonale Salate mit 3 verschiedenen Dressings
sowie Essig und Öl zum «Selberanmachen»
- Warmes Buffet
Schweinsfilet im Teig
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Jus und Sauce béarnaise
Gebratenes Meerwolfsfilet an Champagnersauce
2 verschiedene Gemüse
Kartoffelgratin, Risotto oder Reis
- Reichhaltiges Dessertbuffet
Mit feiner Mini-Pâtisserie und kleiner Käseauswahl

Ab 35 Personen

75.–

Wein –
Für die Gemütlichkeit.

Weissweine – Schweiz

- **Château de Mont sur Rolle Grand Cru AOC, Waadt**
Angenehmes Blütenduftbukett, ansprechend und fein, im Gaumen frisch mit reifen und mineralischen Aromen. Feinrassige Struktur im Mittelteil, mit zarterherbem Abgang. Idealer Begleiter zum Aperitif, zu Süsswasserfisch und Käsespeisen (Fondue).
75 cl 36.–
- **Saint – Saphorin sur Morges, Uvavins La Côte AOC, Waadt**
Blasses Hellgelb, duftiges Bukett von Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Frischer Auftakt, lebendig mit Zitrusaromen, Hefenoten und guter Säurebalance. Passt zum Aperitif, zu Vorspeisen, Krustentieren, Fisch, Hart- und Weichkäse.
75 cl 36.–
- **Schlipfer Riehener Riesling-Sylvaner AOC, Basel-Stadt**
Zartes Hellgelb, kräftiges Blütenbukett, finessenreich, lebendiger und frischer Auftakt. Kräftig am Gaumen, mit fein ausbalancierten Frucht nuances und knackiger Frische, kandierte Zitronen im verlängerten Abgang. Ideal zum Aperitif, zu Süsswasserfisch und leichten Speisen.
75 cl 37.–
- **Bacchus AOC, Urs und Regula Jauslin, Muttenz, Baselland**
Er könnte als würziger Cousin vom Riesling-Sylvaner beschrieben werden. Blumig-würzige Ansätze von Rosenblüten und Muskat umschmeicheln Nase und Gaumen, dabei wirkt er angenehm frisch. Der fruchtige Abgang ist lang anhaltend. Ein herrlicher Begleiter zu Apérogebäck, kalten Vorspeisen, Spargeln und zur Sommerküche.
75 cl 45.–
- **Bibacchus Petit Arvine Valais AOC, Wallis**
Aufgehelltes Gelb mit grünlichen Reflexen, elegantes, vielschichtiges Bukett mit deutlichen Exotikaromen von Pfirsich und Banane, auch Feuersteinnuancen. Zart mineralisch, fein und weich im Antrunk, gaumenfüllender und kraftvoller Körper, finessenreich und lang anhaltend. Passt zum Aperitif, zu gebratenem Fisch und milden Currygerichten.
75 cl 39.–
- **Pro Montagna Johannisberg Wallis AOC, Goldmedaille an der Expovina**
Strohgelb, in der Nase intensiv mit Noten von Quitten, Mandeln und Holunderblüten. Am Gaumen mit milder Säure, weich, mit mittelschwerem Körper, wieder intensive Quittenaromatik im langen Abgang. Empfehlenswert zum Aperitif oder vorzüglich passend zu Spargeln, Süsswasserfisch, einer Terrine und Weichkäse.
75 cl 45.–
- **Bucaneve Bianco di Merlot Ticino DOC, Cantina Giubiasco, Tessin**
Gelb mit zartem Rosaschimmer, intensive Fruchtaromatik, Bananen-, Apfel- und Quittenduft, zeigt auch mineralische Noten, im Gaumen breit und aromareich, charaktervoll mit lebendigem Säurespiel, erfrischend bis zum Schluss. Idealer Begleiter zum Aperitif, zu einer Tessiner Platte und Käse.
75 cl 39.–

Weissweine – Frankreich

- **Baron de Hoën Pinot Gris Alsace AOC, Elsass**
Sattes Gelb, feiner Blütenduft, fruchtbetont mit Pfirsichnoten, auch Honig und Haselnuss, im Gaumen angenehm rund und weich, verspielte Struktur mit unterstützender Säure, wirkt frisch und geschmeidig, harmonisch und aromatisch im Abgang. Passt zum Aperitif und zu Federwild.
75 cl 32.–
- **Baron de Rothschild Réserve Spéciale Bordeaux Blanc AOC**
Helles Strohgelb, in der Nase Blütenduft und Noten von Stachelbeeren. Im Gaumen angenehm aromatisch, ausgeprägter Fruchtcharakter, schön ausgewogen, interessant und trocken, mit zartherbem Abgang. Ein guter Aperitifwein mit Charakter. Ideal zum Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel und Meeresfrüchten.
75 cl 36.–
- **Mouton Cadet Sauvignon Blanc Baron Rothschild, Bordeaux (Pauillac)**
Helles Strohgelb, intensive, offene Aromatik von Stachelbeere, Holunderblüte und Grapefruit, am Gaumen frisch und knackig, floral und rund. Fruchtbetonter, erfrischender Abgang. Perfekt zum Aperitif, zu Meeresfrüchten und Fisch.
75 cl 39.–

Weissweine – Italien

- **Orvieto Classico DOC, Cantina Cardeto, Umbrien**
Sehr helles Gelb, präsender Blütenduft mit würzigen Noten. Im Gaumen frisch, dezent mineralisch, mit leichtem Körper und dezenter Säure. Trocken mit zartherbem Abgang. Passt zu Fisch und Meeresfrüchten.
75 cl 29.–
- **Gavi La Luciana DOCG, Araldica Vini, Piemont**
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, elegantes Bukett mit viel Zitrone und rosa Grapefruit. Im Gaumen gefällig mit gutem Säuregerüst, lebhaft, mit Zitronenaromen im Abgang. Ein eher leichter Weisswein, erfrischend und fruchtbetont. Geniessen Sie ihn zum Aperitif, zu Krustentieren und allen Fischspeisen.
75 cl 32.–
- **Cormòns Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, Veneto**
Helles Zitronengelb, in der Nase aromatisch mit Noten von Zitrone und Quitte, attraktive Hefenoten, am Gaumen weich und rund, milde Säure, frische Zitrusfrüchte. Harmonischer und lang anhaltender Abgang. Ideal zum Aperitif, zu Antipasti, Risotto und einer Käseplatte.
75 cl 34.–
- **Greco di Tufo DOCG, Terredora Viticoltori, Kampanien**
Goldenes Gelb, üppiges Fruchtbukett von reifen Zitrusfrüchten, Birnen und Quitten, frischer, strukturbetonter Gaumen, jugendlich-lebhaft, mit schöner Konzentration. Greco di Tufo ist einer der besten Weissweine Italiens. Passt zum Aperitif, zu Vorspeisen und Fisch.
75 cl 38.–

Weissweine – Deutschland

- Baden Weisser Burgunder Spätlese, Auggen, Markgräflerland
Reiches Blütenduftbukett, mit Noten von reifen Pfirsichen und exotischen Früchten, auch leicht mineralisch. Im Antrunk verspielt und frisch, leicht süssliche Note, mittelkräftig, würziges Aromaspiel voll ausgereifter Früchte, erinnert an getrocknete Aprikosen, im Abgang mit feiner Herbe. Perfekt zum Aperitif, zu Spargeln, hellem Fleisch und Fisch.
75 cl 34.–

Weissweine – Spanien

- Nebla Verdejo Rueda DO, Rueda
Helles Strohgelb, sehr aromatisch mit Noten von Zitrone, Grapefruit-schale, weissem Pfeffer und Anis, im Gaumen knackige Säure, ein frischer, schlanker Wein mit dichter Frucht. Ideal zum Aperitif, zu Krustentieren, leichteren Fischgerichten und Flammkuchen.
75 cl 32.–

Roséweine – Schweiz

- Gamay Rosé Les Liserons Vin de Pays Romand
Helles Lachsrosa, zurückhaltende Aromatik, rote Kirschen und Karamell, eine Spur Pfeffer, am Gaumen mit knackiger Säure, wieder Noten von Karamell, frischer Abgang. Passt zu Vorspeisen, Fischgerichten, sommerlichen Mahlzeiten und exotischer Küche.
75 cl 29.–
- Dôle Blanche Valais AOC, Les Bernadettes
Helle Zwiebelchalenfarbe, dezenter Pinotduft mit angenehmen Karamellnuancen, im Antrunk rund und vollmundig, angenehme Struktur, fruchtige Aromatik. Ein attraktiver Genusswein. Ideal zum Aperitif, zu asiatischer Küche und weissem Fleisch.
75 cl 32.–

Rotweine – Schweiz

- **Schlipfer Riehener Blauburgunder, Basel-Stadt**
Aufgehelltes Rubinrot, Beerenbukett, Himbeere und Preiselbeere, auch Schwarzteenoten, im Gaumen weich und rund mit beeriger Lebhaftigkeit, leichte Struktur mit wenig Tannin, ausgeglichen mit fruchtbetontem Abgang. Passt zum Aperitif, zu Fleischspeisen, Wildgerichten, Hart- und Weichkäse.
75 cl 39.–
- **Garanoir AOC, Urs und Regula Jauslin, Muttenz, Baselland**
Bei der Lese wurde ein Teil der Haupttriebe durchschnitten, um die Trauben im Rebberg an der Sonne eintrocknen zu lassen. So entstand ein würziger Garanoir mit milder Säure- und Tanninstruktur. In der Nase erleben Sie ein Bukett von reifen Brombeeren und Zwetschgen mit leichter Pfeffernote. Mit seinem südländischen Temperament ist er ein schöner Begleiter zur italienischen Küche und für einen Grillabend.
75 cl 45.–
- **Buess Primus «B» Pinot Noir, Baselland**
Helles Rubinrot, typisch für Pinot noir, im Bukett rote Beeren und attraktive Reifennoten von Pfeffer, am Gaumen rund, weiches Tannin, saftige Frucht, ausgewogen mit gutem Abgang. Passt zu hellem Fleisch und weichem Käse.
75 cl 44.–
- **Dôle Sélection AOC Pro Montagna, Wallis**
Ein Spitzenwein der St. Jodern Kellerei und vom höchsten Weinberg Europas im Heidadorf Visperterminen. Klares Rubinrot, attraktives Fruchtbukett, rote Beeren, dezente Würzigkeit, im Auftakt rund und ausgewogen, intensive Pinot-Frucharomen im Gaumen, schmackhaft und füllig, lang und fruchtig im Abgang. Ideal zu leichteren Gerichten wie Rösti oder Teigwaren mit Gemüsesauce.
75 cl 49.–
- **Yvorne Rouge La Fierrausaz Chablais AOC, Waadt**
Mittleres Granatrot, fruchtiges Bukett, nach roten Beeren duftend, auch Brombeeren und mit würzigen Noten von Schwarztee, am Gaumen saftige Pinotfrucht, weiche Struktur, geschmeidig und fruchtbetont mit aromatischem Abgang. Geniessen Sie diesen Wein zu Braten, Siedfleisch, Rindfleisch, Pasta und Käse.
75 cl 41.–
- **Maienfelder Pinot Noir Steinbock AOC, Graubünden**
Mittleres Rubinrot, kräftiges, beeriges Bukett mit guter Konzentration, sanft würzig, etwas Weichseln, am Gaumen mit finessenreicher Frucht und weichem Tannin. Füllige Frucht begleitet den langen, aromatischen Abgang. Ein attraktiver Genusswein. Perfekt zu Wurstwaren, Salami, Braten, Grilladen, Wild und Wildgeflügel, Hart- und Weichkäse.
75 cl 37.–
- **Merlot Ticino DOC Selezione d'Ottobre, Tessin**
Kräftiges Rubinrot, reife Beerenaromatik, mit angenehmer Würzigkeit, mittelkräftig und rund, mit feiner Herbe im Abgang. Ideal zu Charcuterie, Käsespeisen, Pastagerichten und Risotto.
75 cl 45.–

Rotweine – Frankreich

- **Dourthe La Grande Cuvée Bordeaux AOC, Bordeaux**
Dunkles Granatrot, fruchtbetont mit leicht erdigen Noten, weicher Auftakt, Fruchtnoten und weiches, reifes Tannin, verlängerter, würziger Abgang. Ideal zu rotem Fleisch, Pastagerichten und Wild.
75 cl 39.–
- **Côtes-du-Rhône Belleruche M. Chapoutier AOC, Côtes du Rhône**
Dunkles Purpur, Beerenbukett von reifem Cassis und von reifen Kirschen, eingemachte dunkle Beeren, würzige Pfeffernote, im Gaumen sehr beerig, kraftvoll und gut strukturiert mit fruchtiger Fülle und reifen, angenehmen Tanninen, warmes Mundgefühl, mit südlichem Charme. Passt zu Käsegerichten, Gratin, rotem Fleisch und Grilladen.
75 cl 42.–

Rotweine – Italien

- **Bardolino Classico DOC, Cantina Zeni, Veneto**
Aufgehelltes Rubinrot, Fruchtbukett mit würzigen Komponenten, feine rote Beeren, im Antrunk leicht und frisch, schöne Beerigkeit mit passender Struktur, ausgewogener, fruchtiger Abgang. Ideal zu Pasta, hellem Fleisch und Charcuterie.
75 cl 29.–
- **Valpolicella Ripasso Superiore Conte di Valle DOC, Veneto**
Dunkles Rubinrot, in der Nase süsse Beerenfrucht, Holunder, Kirschenmarmelade, am Gaumen voll und geschmeidig, sehr weiches Tannin, viel saftige Frucht, frisch und rund, langer Abgang. Passt zu mittelkräftigen Gerichten wie Schnitzel an Rahmsauce und Nudeln an Pilzsauce.
75 cl 44.–
- **Amarone della Valpolicella Classico DOC, Cantina Zeni, Veneto**
Dichtes, dunkles Purpurrot. Offenes, reifes und süßes Beerenbukett mit Noten von schwarzen Früchten, Zwetschgen, Zimt und reifen Weichseln. Im Gaumen füllig, angenehm vollmundig, schmelzig mit süßlichem Aroma. Konzentriert, fruchtbetont und sehr reifbeerig, ein ausgewogener Amarone. Geniessen Sie diesen Spitzenwein zu Grilladen, rotem Fleisch, Braten und würzigem Käse.
75 cl 56.–
- **Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Da Sangallo, Toskana**
Helles Granatrot, in der offenen Aromatik Noten von Zwetschgen, schwarzen Kirschen, Zimt und Gewürz, am Gaumen mittelschwer mit reifem, rundem Tannin, gut eingebundener Säure und viel Fruchtdruck, verlängerter Abgang. Ein guter Begleiter zu Pasta und hellem Fleisch.
75 cl 33.–

- Chianti Classico Riserva DOCG, La Madonnina, Toskana
 Goldmedaille an der Expovina. Purpurrot, feines, delikates Bukett mit Duft von schwarzen Beeren, erdigen Noten und würzigen Holzfassnoten. Konzentrierter Auftakt, recht moderner Chianti Classico mit ausgeglichenem Körperbau. Typische Aromatik mit präsender Struktur und frischer Säure, intensiver Wein. Ideal zu Italienischer Küche, Braten und kräftigem Käse.
 75 cl 38.–
- Primitivo di Manduria DOC, Cantina Giordano, Apulien
 Dunkles Rubinrot, würziges Bukett mit Zimt- und Rosinennuancen, pflaumig, kräftige Aromen von trockenen Früchten, im Antrunk weich und füllig mit guter Konzentration. Kraftvoll mit wärmendem Körper, aromatisch und sehr lang, mit leichter Herbe zum Schluss. Zum Geniessen zu kräftigen Fleischgerichten, Braten und Wild.
 75 cl 38.–
- Barbera d'Asti DOC, Ceppi Storici Araldica, Piemont
 Leuchtendes Purpurrot, aktives Bukett mit reifen Beerenfruchtnoten, etwas kompottig, feine Würzigkeit, im Auftakt wenig und fein, dann stoffig mit guten Gerbstoffen, angenehmer, ausgewogener Körper. Guter Essensbegleiter. Geniessen Sie diesen Wein zu Pasta, Braten, Saucengerichten und Käse.
 75 cl 34.–
- Barolo DOCG, Tenuta Cappalotto, Piemont
 Granatrot, konzentrierte Fruchtaromen mit Nelkenduft und Holzfassnoten, dezente Noten von Tabak, würzig im Gaumen mit Zimtaromen und etwas Lakritz, aromareich und sehr kräftig. Präsente, spürbare Tannine belegen den Gaumen. Ein wunderbarer Essensbegleiter. Passt zu Grilladen, Braten, Wild und salzigem Käse.
 75 cl 52.–

Rotweine – Portugal

- Quinta Nova Colheita Douro DOC, Douro
 Tiefes Purpurrot, angenehmes, rotbeeriges Bukett, zeigt im Duft Cassis, Kirschen und etwas Pflaumen, auch sanft würzig mit etwas Brotrinde, leicht erdige Nuancen. Im Gaumen mit guter Konzentration und viel Stoff, zeigt eine fast burgunderische Eleganz, mit ausgeglichenem Körper und feiner Struktur, aromatisch und lang anhaltend. Ideal zu Paella, Grilladen und Saucengerichten.
 75 cl 38.–

Rotweine – Spanien

- Pata Negra Gran Reserva Valdepeñas DO, Kastilien-La Mancha
Granatrot, würziges Bukett von Holznoten, Zimt, Lorbeer und Koriander. Im Gaumen ausgewogen mit dezenter, reifer Fruchtigkeit, passender, moderner Körperbau, mit gefälligen Holzfassnoten. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Ideal zu leichten Speisen, Charcuterie, Trockenfleisch und Käse.
75 cl 34.–
- Carmiña DO, Bio Naturaplan, Ribera del Duero
Dunkles Rubinrot, intensive, dunkelbeerige Aromatik, Brombeeren, Pflaume, auch Vanille und Karamell vom Barrique, Banane und dunkle Schokolade. Am Gaumen dichte, saftige Frucht, Barrique gut eingebunden, kräftiger, komplexer Wein mit reifem Tannin und intensiver Frucht, verlängerter Abgang. Geniessen Sie ihn zu grilliertem Fleisch, Pasta und Hartkäse.
75 cl 35.–

Schaumweine – Schweiz

- Bâle Secco Buess brut, Baselbiet/Aargau
Helles Gelb, in der Nase blumig mit dezenter Zitrusaromatik. Im Gaumen elegant, fruchtig mit leichtem Restzucker, dezente Hefenoten, ein toller Apéroschaumwein. Ideal zum Aperitif, zu Melone und Rohschinken sowie zu gebratenen oder grillierten, mit Knoblauch gewürzten Scampi.
75 cl 48.–

Schaumweine – Italien

- Carpenè Malvolti Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, Veneto
Frisches Bukett mit angenehmen Zitrusaromen, im Gaumen spritzig, stark perlend, weich mit guter Fülle durch die ganz leichte Süsse, perfekt eingebundene Säure, ausgewogene Struktur, wirkt sehr erfrischend und verlangt nach mehr. Ist bei Vergleichen immer einer der besten Schaumweine seiner Klasse. Perfekt zum Aperitif, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten ein idealer Begleiter.
75 cl 39.–

Ihr Lieblingswein ist nicht dabei? Kein Problem, gerne bestellen wir für Sie Spitzenweine aus dem Coop Weinkeller. Fragen Sie uns einfach.

Zu unserer Auswahl an Weinen im Offenausschank sowie zu den aktuellen Jahrgängen berät Sie gerne unser Servicepersonal.

Jahrgangs- und damit verbundene Preisänderungen vorbehalten.

Drinks –
Für die Erfrischung.

Softdrinks und Bier

• Mineralwasser und Säfte		
Henniez rot, blau	33 cl	4.–
Henniez blau, grün	75 cl	8.50
Ramseier Süssmost	33 cl	4.50
• Tafelwasser und Limonaden		
Rivella rot, blau	33 cl	4.20
Coca Cola, Coca Cola zero	33 cl	4.20
Schweppes Tonic Water	20 cl	4.20
• Biere		
Im Offenausschank		
Stange Lager, Panaché	30 cl	4.20
Stange Lager, Panaché	40 cl	5.50
Aus der Flasche		
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.50
• Warme Getränke		
Kaffee, Espresso, Ristretto		4.–
Diverse Teesorten		4.–
Cappuccino		4.50
Schale		4.80
Caotina surfen, blanc, noir, kalt oder heiss		4.90
Ovomaltine, kalt oder heiss		4.90
Latte macchiato		4.90
Doppelter Espresso		5.90

Gerne bereiten wir Ihnen die Heissgetränke auch mit laktosefreier Milch zu.

Spirituosen

• Aperitifs				
Campari	23 %	4 cl	7.-	
Martini Bianco	16 %	4 cl	7.-	
• Liqueurs				
Grand Marnier Cordon Rouge	40 %	4 cl	8.-	
Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	7.50	
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	7.50	
• Cognac				
Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	9.50	
• Whisky				
Ballantine's Finest Scotch	40 %	4 cl	8.50	
Jack Daniel's Tennessee	40 %	4 cl	9.50	
Cragganmore, 12 Jahre	40 %	4 cl	12.-	
Talisker, 10 Jahre	45.8 %	4 cl	13.-	
Lagavulin, 16 Jahre	43 %	4cl	15.-	
• Digestifs				
Amaro Ramazzotti	30 %	4 cl	6.-	
Cynar	16.5 %	4 cl	7.-	
Grappa di Brunello, Villa Colonna	43 %	4 cl	8.50	
Grappa Amarone, Paesanella	41 %	4 cl	8.-	
Williams, Morand	43 %	4 cl	6.50	
Vieille Prune, Morin	41 %	4 cl	6.50	
Calvados, Morin	40 %	4 cl	7.50	
Fassbind «Kirsch Tradition»	41 %	4 cl	7.50	
Bacardi Superior Rum – light dry	37.5 %	4 cl	7.-	
Gordon's Dry Gin	37.5 %	4 cl	7.-	
Wodka Gorbatschow	37.5 %	4 cl	7.-	

Hotel – Für die Entspannung.

Wollen Sie Ihr Fest ohne den lästigen Heimreisestress geniessen?
Gerne können Sie bei uns übernachten und entspannt den nächsten
Tag starten.

Hotelzimmerpreise

Einzelzimmer mit Frühstücksbuffet pro Person/Nacht	155.–
Einzelzimmer ohne Frühstücksbuffet pro Person/Nacht	139.–
Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet pro Zimmer/Nacht	215.–
Doppelzimmer ohne Frühstücksbuffet pro Zimmer/Nacht	183.–

In unseren Preisen ist die MwSt. von 3.8% für Übernachtung
und Frühstück bzw. 8% für alle übrigen Leistungen inbegriffen.
Die Gasttaxe in Höhe von CHF 3.50 pro Person/Nacht wird separat
verrechnet.

Das Coop Tagungszentrum verfügt über 37 moderne Zimmer mit
total 69 Betten. Von 7.00 bis 9.00 Uhr erwartet Sie ein ansprechendes
Frühstücksbuffet. Ein grosszügiger Wintergarten mit TV lädt zum
gemütlichen Verweilen ein, und unser grosser Fitness-/Spielraum
sowie eine Bocciabahn ergänzen das Freizeitangebot.

Sämtliche Zimmer sind mit Dusche/WC sowie mit Radio, TV, Telefon
und Haartrockner ausgestattet. Kostenfreie VDSL-Highspeed-Internet-
anschlüsse sowie WLAN sind in allen Zimmern vorhanden.

Geschäftsbedingungen – Wichtige Informationen für unsere Gäste.

Die Geschäftsbedingungen sind fester Bestandteil der Reservationsbestätigung.

- **Reservation**

Die Reservation und deren Änderungen betreffende Leistungen werden für das Coop Tagungszentrum erst verbindlich, wenn der Vertrag und die Geschäftsbedingungen durch den Kunden schriftlich rückbestätigt wurden (per Brief, Fax oder E-Mail).
- **Personenanzahl**

Alle Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen, Buffetvorschläge für Gruppen ab 25 Personen. Damit wir Sie optimal betreuen können, bitten wir Sie, uns spätestens **14 Tage vor Ihrem Anlass** eine Richtzahl bezüglich der teilnehmenden Personen mitzuteilen. Die uns **2 Werktage** vor dem Anlass bekannte Personenzahl werden wir Ihnen in Rechnung stellen, ausser es besuchen mehr Personen Ihre Veranstaltung.
- **Mitbringen von Speisen und Getränken**

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Einzige Ausnahmen sind Hochzeitstorten, für deren Service wir 3.50 pro Person verrechnen.
- **Zuschläge**

Dauert Ihr Anlass länger als bis 24.00 Uhr, beantragen wir für Sie gerne eine Freinacht bei der Gemeinde. Die entstehenden Kosten verrechnen wir Ihnen wie folgt:

• Montag bis Samstag Anlass	bis 24.00 Uhr	kein Zuschlag
	bis 01.00 Uhr	4.- Person
	bis 02.00 Uhr	5.- Person
Hochzeiten – Open End		6.50 Person

• Sonn- und Feiertage Anlass	bis 16.00 Uhr	kein Zuschlag
	bis 17.00 Uhr	4.50 Person
	bis 18.00 Uhr	5.50 Person
Abendveranstaltungen	bis 24.00 Uhr	6.50 Person

Ausschankschluss ist jeweils 15 Minuten vor der gewählten Zeit. Die Zuschläge beinhalten die Gebühr für die Freinachtbewilligung sowie die Sonntags-, Feiertags- oder Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- **Blumen und Dekoration**

Dekoration ist Geschmackssache, darum überlassen wir Ihnen gerne die Tischdekoration. Auf Wunsch führen wir aber gerne Ihren individuellen Blumenauftrag aus und verrechnen Ihnen die Kosten. Das Anbringen von Dekorationsmaterial in unseren Räumen bedarf unserer Zustimmung.

- **Weine**

Wir führen ein vielseitiges Weinsortiment – überzeugen Sie sich von unserem Angebot. Jahrgänge und Preise sind unverbindlich. Produkte, die wir nicht führen, organisieren wir gerne auf Ihren Wunsch.

Möchten Sie Ihre eigenen Weine mitbringen? Wir verrechnen für den Service pro angebrochene Flasche:

Weine	25.–
Champagner und Schaumweine	30.–

- **Menükarten**

Das Menü wird kostenlos auf unsere Menükärtchen gedruckt. Wir bitten Sie, uns den Titel oder anderen Text bekannt zu geben. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigenen Kärtchen mitbringen.

- **Rücktritt vom Vertrag**

Das Coop Tagungszentrum behält sich das Recht vor, jederzeit von einem bestätigten Auftrag zurückzutreten, wenn keine schriftliche Rückbestätigung des Kunden vorliegt, das Image des Hauses durch die Art der Veranstaltung geschädigt werden könnte oder unsere Gäste wesentlich durch den Anlass gestört würden.

- **Haftung**

Betreffend die vom Kunden eingebrachten Wertsachen, Kleider oder Materialien lehnt das Coop Tagungszentrum jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab. Der Kunde haftet gegenüber dem Coop Tagungszentrum für Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmende verursacht werden.

- **Annulation**

Wird eine Veranstaltung trotz definitiver Zusage storniert, verrechnen wir folgende Kosten:





bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin:	keine Kosten
29 bis 15 Tage vor dem Veranstaltungstermin:	50 % der vereinbarten Leistungen
14 bis 0 Tage vor dem Veranstaltungstermin:	100 % der vereinbarten Leistungen
Verrechnung:	Menüpreis x Anzahl Personen

- **Preise und Taxen**

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8 bzw. 3.8 % für die Übernachtung. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise den jeweiligen Marktbedingungen anzupassen.

Deklaration – Wichtige Informationen für unsere Gäste.

Herkunftsbezeichnung und Deklaration gemäss
Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung (LDV)

Rind	Schweiz  ⁽³⁾
Kalb	Schweiz   ⁽³⁾
Schwein	Schweiz  ⁽³⁾
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien, Irland
Pferd	Kanada
Strauss	Südafrika ^{(1) (2)}
Geflügel, Geflügelteile	Schweiz, Brasilien, Deutschland, Ungarn, Dänemark, Slowenien, Frankreich
Kaninchen	Schweiz
Hirsch, Reh	Neuseeland, Europa, Österreich, Polen, Tschechien, Ungarn, Slowenien
Wildschwein	Australien, USA, Europa, Österreich, Polen, Tschechien, Ungarn, Slowenien
Eier, Eiprodukte	Schweiz, Deutschland

(1) Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

(2) Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

(3) Kebab ist aus konventionellem Schweizer Fleisch hergestellt. Hackfleisch und Hackfleischprodukte, Brät- und Brätprodukte, Wurstwaren, Schinkenprodukte, Trockenfleischprodukte, Pasteten, Terrinen und fleischhaltige Füllungen sind aus konventionellem Fleisch hergestellt.

Unsere Max-Havelaar-Produkte.

- Kaffee

Kaffeebauern in benachteiligten Regionen sind dem schwankenden Weltmarkt und ausbeuterischen Zwischenhandel besonders stark ausgeliefert. So leben sie konstant nahe am Ruin. Als Partner von Max Havelaar erhalten Kleinbauernorganisationen Fairtrade-Mindestpreise sowie die Fairtrade-Prämie für soziale Projekte. Dafür produzieren sie nach strengen Richtlinien, immer mehr auch biologisch. So erhalten die Kaffeeröster erstklassigen Rohkaffee, der zu über 60 verschiedenen Mischungen für jeden Geschmack verarbeitet wird, und die Cafetaleros Arbeit sowie einen fairen Lohn.

- Bananen

Bananen mit Max-Havelaar-Gütesiegel stammen von Kleinbauernkooperativen und unabhängigen kleinen bis mittelgrossen Plantagen. Als Partner von Max Havelaar profitieren Bauern und Arbeiterschaften von stabilen Preisen, der Fairtrade-Prämie für Projekte und von verbesserten Arbeitsbedingungen. So kommen erstklassige Bananen in den Handel, und die Bananeros erhalten einen Mehrpreis, mit dem sie sich z. B. weiterbilden oder ihre medizinische Versorgung verbessern können.

- Orangensaft

Orangenpflückerinnen und -pflücker fristen ein hartes Dasein. In Brasilien zum Beispiel sind sie oft nur saisonal beschäftigt und nicht registriert und erhalten daher keine Sozialleistungen. Mit der Fairtrade-Prämie von Max Havelaar können diese Umstände Schritt für Schritt verbessert werden. So hinterlässt der feine Fairtrade-zertifizierte Orangensaft auch für die schwächsten Glieder in der Handelskette keinen bitteren Nachgeschmack.

- Schokolade

Kakaobauern aus benachteiligten Regionen sind dem schwankenden Weltmarkt und ausbeuterischen Zwischenhandel besonders stark ausgeliefert. Sie kämpfen ums tägliche Brot. Als Partner von Max Havelaar erhalten die Kleinbauern stabile Preise und eine Prämie für soziale Projekte. Dafür produzieren sie gemäss strengen Richtlinien, immer mehr auch in Bio-Qualität. So entstehen feinste Kakaoprodukte für den reinen Genuss – und die Kleinbauern bekommen das, was ihnen zusteht.

- Honig

Für Kleinbauern in benachteiligten Regionen des Südens ist die Imkerei ein wichtiger Zusatzerwerb. Doch der schwankende Weltmarkt und ein ausbeuterischer Zwischenhandel erschweren das Überleben. Dank Max Havelaar erhalten die Imker faire und stabile Preise. Dafür beachten sie strenge Richtlinien und den Schweizer Qualitätsstandard. So kommt erstklassiger Honig in die Schweiz, und die Imkerkooperativen erhalten einen Mehrpreis, der die ärgste Not ihrer Mitglieder lindert.

- Reis

Thailand und Indien gehören zu den wichtigsten Reisproduzenten weltweit. Und doch verdienen die Reisbauern kaum das Nötigste. Mit Max Havelaar erhalten die Kleinbauernfamilien gerechte Preise und eine Prämie für soziale Projekte. So können sie ihre Arbeits- und Lebensbedingungen verbessern. Aber auch Schweizerinnen und Schweizer profitieren: Sie erhalten besten Reis, der nach strengen Kriterien erzeugt wird.

- Tee

Für die Pflückerinnen und Pflücker in den Teegärten ist die Ernte intensivste und anstrengende Handarbeit, die sie unter oft schlechten Bedingungen erledigen. Dank dem fairen Handel mit Max Havelaar setzen sich Plantagenbesitzer und Teepflückerinnen und -pflücker an einen Tisch und entscheiden gemeinsam über die Verwendung des Mehrerlöses. So verbessern sich die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Arbeiterfamilien. Und Sie erhalten einen beruhigend guten Tee.

- Zucker

Zucker mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel stammt von Kleinbauern. Die Ernte bedeutet intensivste und anstrengende Handarbeit. Dank dem fairen Handel mit Max Havelaar erhalten die Kleinbauern eine Prämie für soziale Projekte, die sie zum Beispiel in den Bau von Arztpraxen und Schulen investieren. So verbessern sich die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bauern und ihrer Familien. Dafür produzieren sie gemäss strengen Richtlinien und fast ausschliesslich in Bio-Qualität. So entsteht feinsten Zucker mit echtem süssem Geschmack.



Das Gütesiegel für fairen Handel
www.maxhavelaar.ch