



VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR DAS
RESTAURANT LANGENBERG ODER SIHLWALD INTERESSIEREN.

OB SIE MIT FREUNDEN ODER IHREN LIEBSTEN ERHOLSAME STUNDEN BEI
UNS VERBRINGEN, WIR WERDEN ALLES DAZU BEITRAGEN, DASS IHR
ANLASS ZUM ERFOLG WIRD.

BEIM DURCHLESEN UNSERER VORSCHLÄGE WÜNSCHEN WIR IHNEN VIEL
VERGNÜGEN UND HOFFEN, DASS SIE SICH EIN FÜR IHREN ANLASS
PASSENDES MENU ZUSAMMEN STELLEN KÖNNEN.

BITTE TEILEN SIE UNS DAS VON IHNEN AUSGESUCHTE, RESPEKTIVE
ZUSAMMENGESTELLTE MENÜ BIS 7 TAGE VOR ANLASS MIT.

FISCHGERICHTE, GLUTEN – UND LAKTOSEFREIE SPEISEN STELLEN WIR
IHNEN SEHR GERNE AUF WUNSCH ZUSAMMEN.

SOLLTEN SIE AUS UNSEREN VORSCHLÄGE NICHTS PASSENDES FINDEN,
LASSEN SIE ES UNS WISSEN UND WIR BERATEN SIE GERNE UND STELLEN
EIN INDIVIDUELLES MENU FÜR SIE ZUSAMMEN

FÜR BANKETTANFRAGEN AUSSERHALB UNSERER ÖFFNUNGSZEITEN
BERATEN WIR SIE GERNE PERSÖNLICH.

MICHELLE UND REMO ESCHLE



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

WICHTIGE INFORMATIONEN

DAMIT WIR EINEN EINWANDFREIEN ABLAUF IHRES ANLASSES GARANTIEREN KÖNNEN, BITTEN WIR SIE, NACHSTEHENDE HINWEISE GUT DURCH ZU LESEN.

DIE MENÜVORSCHLÄGE SIND BERECHNET FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN, DIE EIN EINHEITLICHES MENÜ MITEINANDER GENIESSEN MÖCHTEN. SELBSTVERSTÄNDLICH NEHMEN WIR GERNE RÜCKSICHT AUF IHRE VEGETARISCH ESSENDE GÄSTE UND ALLERGIKER.

EIN MENÜ BESTEHT MINDESTENS AUS VORSPEISE, HAUPTGANG UND DESSERT.

FÜR ALLE ANLÄSSE IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN WIR NUR **EIN MENÜ** SERVIEREN, SO GARANTIEREN WIR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF IHRES ANLASSES. (SELBSTVERSTÄNDLICH MIT ALTERNATIVEN)

DAMIT WIR SIE IN RUHE BERATEN KÖNNEN, BITTEN WIR SIE FÜR BANKETTBSPRECHUNGEN FRÜHZEITIG TELEFONISCH EINEN TERMIN MIT UNS ZU VEREINBAREN.

PERSONENZAHLE:

DIE VOM VERANSTALTER, SPÄTESTENS **72 STUNDEN VOR DEM ANLASS** BEKANNT GEGEBENE DEFINITIVE TEILNEHMERZAHL, IST **VERBINDLICH** FÜR DIE RECHNUNGSSTELLUNG.

BEI EINZELINKASSO HAFTET DER VERANSTALTER FÜR NICHT ERSCHIENENE GÄSTE! ABWESENDE PERSONEN BEZAHLEN DEN VOLLEN MENÜPREIS. BITTE BENACHRICHTIGEN SIE UNS ALSO VORHER.

DAUER DES ANLASSES:

WIR SCHLIESSEN DAS RESTAURANT UM 24.00 UHR. BIS DAHIN SIND DIE PERSONALKOSTEN INBEGRIFFEN. BEI VERANSTALTUNGEN, WELCHE LÄNGER ALS BIS UM 24.00 UHR DAUERN, WIRD EIN NACHTZUSCHLAG VON CHF 150.00 PRO STUNDE VERRECHNET. ANGEBROCHENE STUNDEN WERDEN ZUM VOLLEN PREIS VERRECHNET.

WEIN:

BEI MEHR ALS 15 PERSONEN EMPFEHLEN WIR IHNEN, SICH BEREITS BEI DER BESTELLUNG DES MENÜS FÜR DEN PASSENDEN WEIN ZU ENTSCHEIDEN. FÜR SELBER MITGEBRACHTEN WEIN VERLANGEN WIR EIN ZAPFENGELD VON CHF 45.00 PRO 75CL FLASCHE.

BLUMEN:

BLUMENSCHMUCK BESTELLEN SIE AM BESTEN SELBER! Z.B. BEI BLUMEN RASCHLE IN LANGNAU AM ALBIS, TEL. 044 713 31 80

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WENN SIE DEN BLUMENSCHMUCK SELBER MITBRINGEN. ANSONSTEN DEKORIEREN WIR SAISONAL.

TISCHWÄSCHE:

FARBE: WEISS. LEIDER BESTEHT KEINE MÖGLICHKEIT FÜR EINE ANDERE FARBWahl

MENÜKARTEN:

MENÜKARTEN DRUCKEN WIR GERNE FÜR IHREN ANLASS, PRO STÜCK CHF 1.20

TELLERGELD:

FÜR DEN SERVICE VON MITGEBRACHTEN TORTEN BERECHNEN WIR EINEN GEDECK ZUSCHLAG VON CHF 3.50 PRO PERSON



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

UNSERE MENU AUSWAHL

„FRÜHLINGS“ MENÜ (SAISONAL)

BLATTSALATE MIT MARINIERTEM & GEBRATENEM SPARGEL

KALBSRAGOUT MIT MORCHELN, BÄRLAUCH-SPÄTZLI UND JUNGES GEMÜSE

WALDMEISTER-PARFAIT MIT PROSECCO-SCHAUM & RHABARBER

CHF 69.00

„SOMMER“ MENÜ (SAISONAL)

GARTEN TELLER MIT MARINIERTEM, GEBRATENEM & GRILLIERTEM GEMÜSE

DAZU SERVIEREN WIR KÄSE-CHIPS

TAGLIATA VOM RIND AUF BUNTEM BLATTSALAT, NEKTARINEN-CHUTNEY &

PFEFFER- KARTOFFELN

SOMMERBEEREN-TIRAMISU MIT STRACCIATELLA GLACE UND PISTAZIENSAUCE

CHF 78.00

„HERBST“ MENÜ (SAISONAL)

KÜRBISCREMESUPPE MIT AMARETTINI

TRANCHE VOM HIRSCHRÜCKEN MIT WALDPILZRAGOUT & GIN-JUS

FRISCHER KARTOFFEL-PREISELBEER-TALER & ROTKRAUT

HAUSGEMACHTER BIRNENSTRUDEL MIT MILCHSCHOKOLADEGLACE

CHF 77.00

„WINTER“ MENÜ (SAISONAL)

KLARE KALBS-SCHWANZSUPPE MIT SEINEM RAVIOLI

RINSSCHMORBRATEN AN ZÜRCHER ROTWEINJUS

KARTOFFELSTOLLEN & GEMÜSEBOUQUET

SCHOKOLADEN-ORANGEN -MOUSSE MIT CRÈME GRUYÈRE

CHF 69.00



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

„ZÜRICH“ MENÜ

ZÜRCHER RIESLING WEINSCHAUMSUPPE

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ MIT RÖSTI

ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE MIT VANILLEGLACE

CHF 65.00 / MIT HAUPTGANG NACHSERVICE CHF 69.00

„LANGENBERG“ MENÜ

NÜSSLISALAT MIT CROUTONS & EI

HIRSCHGESCHNETZELTES AN HOLUNDERRAHMSAUCE
MIT SPECK, TRAUBEN & CROUTONS, APFEL MIT PREISELBEER
BUTTERS PÄTZLI

KASTANIEN PARFAIT MIT GLASIERTE BIRNENWÜRFELI

CHF 68.00

„BÜNDNER“ MENÜ

ENGADINER HOCHZEITSSUPPE

KALBSSCHULTERBRATEN AN BERGTHYMIAN-JUS
BÜNDNER PIZOKEL MIT BERGKÄSE
MIT SPECK UMWICKELTE BOHNENBÜNDELI

MOHNMOUSSE MIT RÖTELIZWETSCHGEN

CHF 62.00



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

„VIVA ITALIA,, MENÜ

ANTIPASTI TELLER MIT SALAMETTI, EINGELEGTEM GEMÜSE, MOZZARELLA DI BUFFALA, OLIVEN
& BRUSCETTA

SALTIMBOCCA MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN
WEISSWEINRISOTTO UND BROCCOLI – TOMATEN GEMÜSE

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

MIT SCHWEINEFLEISCH CHF 59.00 / MIT POULET CHF 62.00
MIT KALBFLEISCH CHF 71.00

„SCHWEIZER“ MENÜ

BUNTER BLATTSALAT MIT MARINIERTEM SEESAIBLING UND GURKENGEELEE

RINDS CONSOMMÉ MIT GEMÜSEPERLEN UND MORCHELROULADE

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT TRÜFFELJUS
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTRUDEL & GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER „LANGENBERG“
MOUSSE – CREME – PARFAIT - FRUCHT

CHF 90.00

„CLASSIC“ MENÜ

RINDSCARPACCIO MIT ZITRONEN-MAYONNAISE AUF RUCOLA SALAT

TOMATENCONSOMMÉ MIT GIN UND BASILIKUM

ROSA GEBRATENER KALBSHOHRÜCKEN AN ROSMARINJUS
HAUSGEMACHTE TAGLIARINI UND GEMÜSEBOUQUET

DESSERTBUFFET «LANGENBERG»
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE, PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE, FRÜCHTEKUCHEN
„HONIGMÄTTELI“ (HAUSGEMACHTE GEBRANNTRE CREME)

CHF 98.00



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

WEITERE VORSPEISEN ZUR AUSWAHL FÜR IHR MENU

- . WILDPARKSALAT MIT GEBRATENEN HIRSCHSTREIFEN MIT SPECK, TRAUBEN UND CROUTONS
- . BÜNDNER GERSTENSUPPE
- . FRISCHE ZITRONENGRAS -KRÄUTERRAHMSUPPE
- . HAUSMARINIERTER GRAVED LACHS MIT HONIG- DILLSAUCE, KRESSESALAT UND BRIOCHE

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

- . HAUSGEMACHTE RAVIOLI JE NACH SAISON AN SALBEI NUSSBUTTER
- . KNUSPRIGE RÖSTI MIT GEMÜSE JE NACH SAISON
- . VEGETARISCHE CAPUNS AN EINER LEICHTEN RAHMSAUCE
- . GNOCCHETTI SARDI „CAPONATA“ (HAUSGEMACHTE PASTA SARDI MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, AUBERGINEN, TOMATEN, STANGENSELLERIE & PINIENKERNEN)
- . RISOTTO MIT GEMÜSE JE NACH SAISON
- . PILZSTRUDEL MIT LEICHTEM RAHMGEMÜSE
- . LINSENEINTOPF MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, AUBERGINEN, KAROTTEN UND TOMATEN MIT JOGHURT- GURKENDIP

KINDER:

FÜR DIE AUSWAHL UNSERER KLEINSTEN GÄSTE BERATEN WIR SIE GERNE PERSÖNLICH.

FLEISCHDEKLARATION:

SCHWEIN / KALB / RIND / POULET & GEFLÜGEL / SCHWEIZ
WILD / SCHWEIZ ODER ÖSTERREICH
LACHS FRISCH & GERÄUCHERT / NORWEGEN



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

SPEZIALITÄTEN VOM LANGENBERGER WILD «ES HÄT, SOLANG'S HÄT»

VORSPEISEN

- RUSTIKALER SIEDFLEISCH SALAT MIT ROTEN ZWIEBELN, TOMATEN & LAUCHZWIEBELN
- BLATTSALAT DER SAISON MIT GEBRATENEN WILD-SCHNITZELI, TRAUBENKERNÖL & PREISELBEER-SAUERRAHM
- LANGEBERGER WILDBRATWURST AN SPEZIAL CURRYSAUCE
- HAUSGEMACHTE WILD-FRÜHLINGSROLLE MIT SWEET-CHILLI-DIP
- ORIENTALISCHER COUSCOUS SALAT MIT ROSA GEBRATENEN «NÜSSCHEN» UND AUBERGINENMOUSSE
- HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TOSKANISCHEM WILDSUGO & PECORINO
- ASIATISCHE WILDBRÜHE MIT PAK TSOI UND GYOZA

HAUPTGERICHTE

- WILD-SAUERBRATEN MIT BÜNDNER PIZOKEL & WIRZ
- GROSSMUTTERS WILD-HACKBRATEN MIT KARTOFFEL- KAROTTENSTAMPF & KRESSE
- WILDES TONKATZU (JAPANISCHES SCHNITZEL) AUF PFANNENGERÜHRTEM CHINAKOHL, EINGELEGTER RETTICH & SOJA-DIP
- GELBES THAY-CURRY MIT WILD, KÜRBIS, TOMATEN & OKRA & DUFTREIS



RESTAURANTS
Langenberg & Sihlwald

1. VERMIETUNG

DIE RESERVATION VON UNSEREN RESTAURANTRÄUMLICHKEITEN WIRD MIT DER SCHRIFTLICHEN BESTÄTIGUNG (AUF DEM POSTWEG ODER PER E-MAIL) DER REMIGA GMBH BINDEND.

2. PREISREGELUNG

DIE RECHNUNG DER RESTAURANTS LANGENBERG & SIHLWALD SIND INNERT 20 TAGEN AB RECHNUNGSDATUM OHNE ABZUG ZU BEZAHLEN. DIE REMIGA GMBH IST BERECHTIGT, VORAUSZAHLUNGEN ZU VERLANGEN. WIRD DER VORAUSZAHLUNGSTERMIN NICHT EINGEHALTEN, SIND WIR BERECHTIGT DEN ANLASS ABZUSAGEN, ODER DEN GESAMTBETRAG IM VORAUS EINZUFORDERN.

3. MINDESTUMSATZ

A) RESTAURANT LANGENBERG:

AUSSERHALB UNSEREN NORMALEN ÖFFNUNGSZEITEN GILT EIN GARANTIERTER UMSATZ VON CHF 1'600.00.

B) RESTAURANT SIHLWALD:

AUSSERHALB UNSEREN NORMALEN ÖFFNUNGSZEITEN GILT EIN GARANTIERTER UMSATZ VON CHF 1'600.00.

WÄHREND DEN NORMALEN ÖFFNUNGSZEITEN WIRD DER SAAL IM 1. OG AB EINEM GARANTIERTEM UMSATZ VON CHF 1'200.00 VERGEBEN.

4. ABSAGEN

A) TRITT DER VERANSTALTER VOR DEM ANLASSTERMIN ZURÜCK, BEHÄLT SICH REMIGA GMBH DAS RECHT AUF ZAHLUNG DER MIETE ODER DES MINDESTUMSATZES, ENTSPRECHEND DEM ZEITPUNKT DER ABSAGE WIE FOLGT VOR:

- BIS 5 TAGE VOR VERANSTALTUNGSTERMIN KEINE STORNIERUNGSKOSTEN
- 4 BIS 3 TAGE: ZAHLUNG VON 30 % DER VEREINBARTEN LEISTUNG ODER DES MINDESTUMSATZES
- 2 BIS 0 TAGE: ZAHLUNG VON 45 % DER VEREINBARTEN LEISTUNG ODER DES MINDESTUMSATZES

DER RECHNUNGSBETRAG WIRD WIE FOLGT BERECHNET:

VEREINBARTE LEISTUNGEN X VORGESEHENE PERSONENZAHL.

SOLLTE DIE MÖGLICHKEIT ZUR WEITERVERMIETUNG DER GEBUCHTEN RÄUMLICHKEITEN BESTEHEN, ENTFÄLLT DER OBEN ERRECHNETE BETRAG. VEREINBARTE SONDERLEISTUNGEN WIE DEKORATION UND UNTERHALTUNG ETC. DIE INFOLGE DER ABSAGE NUTZLOS WERDEN, SIND IN JEDEM FALLE ZU VERGÜTEN.

B) HAT DIE REMIGA GMBH ANLASS ZU DER ANNAHME, DASS DIE VERANSTALTUNG DEN REIBUNGSLOSEN GESCHÄFTSBETRIEB, DIE SICHERHEIT ODER DEN RUF ZU GEFÄHRDEN DROHT, SO SIND WIR BERECHTIGT, DIE VERANSTALTUNG ENTSCHÄDIGUNGSLOS ABZUSAGEN.

5. SCHÄDEN

A) DIE VERSICHERUNG VON MITGEBRACHTEN AUSSTELLUNGSGEGENSTÄNDEN OBLIEGT DEM VERANSTALTER. DIE REMIGA GMBH KANN FÜR ABHANDEN GEKOMMENE ODER BESCHÄDIGTE GEGENSTÄNDE KEINERLEI HAFTUNG ÜBERNEHMEN.

B) FÜR ALLE BESCHÄDIGUNGEN ODER GROBE VERSCHMUTZUNG DER RÄUME, DES MOBILIARS UND DER TECHNISCHEN HILFSMITTEL IST DER MIETER HAFTBAR.

6. VERSICHERUNG

DIE REMIGA GMBH LEHNT JEDLICHE HAFTUNG BEI DIEBSTAHL ODER BESCHÄDIGUNG VON MITGEBRACHTEN OBJEKTEN, KLEIDERN UND MATERIALIEN AB.

7. PREISE

ALLE ANGEGBENEN PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 7.7% MWST

8. GERICHTSSTAND

DER GERICHTSSTAND IST LANGNAU AM ALBIS