

# Park

Café  
Restaurant  
Saal



## Bankettkarte

**Sie planen ein Fest oder eine andere Veranstaltung mit Familie,  
Freunden, Geschäftspartnern oder Mitarbeitenden?  
Wir freuen uns, wenn wir Sie dabei unterstützen dürfen.**

# Herzlich willkommen

Es wäre uns eine Freude, Sie in unseren stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten kulinarisch zu verwöhnen und für Sie ein schönes, inspirierendes Erlebnis zu schaffen.

## Café, Restaurant & Saal

Unser Küchenteam zaubert für Sie ein feines Menü, etwas Köstliches für zwischendurch oder einen vielfältigen Apéro. Dabei werden, wenn immer möglich, regionale und saisonale Produkte verwendet. Auf den nächsten Seiten erhalten Sie einen Einblick in unser kulinarisches Angebot.

## Unsere Gäste sind Ehrengäste

Wir möchten Ihre Wünsche erfüllen. Bitte teilen Sie uns diese mit, damit wir ein passendes Angebot zusammenstellen können. Unser Anspruch ist es, mit unserer reichen Erfahrung und einem professionellen Service wesentlich zum Erfolg Ihres Anlasses beizutragen. Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auch am Abend.

## Ihr Kontakt

Telefon: +41 71 354 75 09  
info@restaurant-park.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Lissa-Jane Pereira  
Leitung Gastronomie



Francesco Gasser  
Leitung Küche

# Wissenswertes

## Kinder

Für Kinder können wir nach Absprache spezielle Kinderteller zubereiten. Im Restaurant gibt es eine Spielecke und direkt angrenzend an unsere schöne Gartenanlage befindet sich ein grosser Kinderspielplatz.

## Kerzen

Kerzen, Teelichter sowie offenes Feuer sind in allen Räumlichkeiten der LiA aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

## Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive aktuelle Mehrwertsteuer.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen mit den Zahlungsmodalitäten, Annullationsbedingungen, Zapfengeld etc.

## Restaurant Ebnet

Das gleiche Bankettangebot erhalten Sie auch in unserem Restaurant Ebnet. Informationen gibt es hier: [restaurant-ebnet.ch](http://restaurant-ebnet.ch)

# Apéros

## Kleiner Apéro

11.00/Person

Chips, Salzstengeli, Oliven, Parmesan mit Aceto  
zwei verschiedene Blätterteiggebäcke

## LiA-Apéro

19.50/Person

Chips, Salzstengeli, Oliven, Parmesan mit Aceto  
zwei verschiedene Blätterteiggebäcke  
vier verschiedene Sorten Canapés (je ¼ Toast)  
Rindstartar, Lachs, Ei und Käse

## Apéro riche

45.00/Person

Gazpacho

vier verschiedene Sorten Canapés (je ½ Toast)  
Rindstartar, Lachs, Ei und Käse  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Rohschinken-Melonen Spiessli

Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce  
kleine Pizzen  
kleine Schinkengipfeli

Fleischnusperli am Spiess mit Tomatensauce  
Falafel am Spiess mit Sauerrahmsauce

Fischknusperli mit Tartarsauce  
Zwiebelringe mit Sauerrahmsauce

Kuchenteller  
zwei verschiedene Cremes

## Freie Wahl

	pro Stück
<b>Apéro</b>	
Chips, Salzstängeli, Erdnüsse	3.50
Portion marinierte Oliven	5.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	4.50
Rohschinken-Melonen Spiessli	4.50
<b>Halbe Canapés (Dreieck)</b>	
Canapé mit Schinken, Salami oder Fleischkäse	3.50
Canapé mit Ei oder Käse	3.50
Canapé mit Lachs oder Thon	4.50
Canapé mit Rindstatar	4.50
<b>Aus dem Ofen</b>	
Apéro Schinkengipfeli	3.50
Apéro Chäschüechli oder kleine Pizzen	3.50
Apéro Frühlingsrolle mit süss-sauer Sauce	3.50
Flammkuchen Elsässer Art, klein	14.50
Flammkuchen Elsässer Art, gross	17.50
<b>Frittiertes</b>	
Fischknusperli mit Tartarsauce (6 Stück)	13.50
Zwiebelringe mit Sauerrahmsauce (ca. 6 Stück)	8.50

# Frühling

## Menu 1

49.00/Person

Spangelsalat an Honig-Vinaigrette  
auf buntem Blattsalat mit Radieschen und Kernen

Im Ofen gegartes Lachsfilet an leichter Zitronensauce  
serviert auf sämigem Mascarpone-Kräuter-Risotto  
und kurzgebratenem Frühlingsgemüse

Erdbeermousse  
mit Rhabarber Crumble

## Menu 2

52.00/Person

Spargelcremesuppe mit Knoblauch-Croutons

Niedergegarter Lammrücken an Rotweinreduktion  
Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel

Himbeer-Pavlova

# Sommer

## Menu 1

49.00/Person

Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem  
Basilikum-Dressing

Schweinsfilet Medaillons an Portweinjus  
Spinat Tagliatelle und überbackene Tomate

Joghurt Panna Cotta mit Aprikosenkompott

## Menu 2

38.00/Person

Sommerlicher Blattsalat mit Früchten

Gebrautes Pouletbrüstchen mit Kräuterrahmsauce  
Safranrisotto und Saisongemüse

Kokos-Küchlein mit einer Kugel Limettenglacé

# Herbst

## Menu 1

56.00/Person

Nüsslisalat mit Speck und Croutons

Rehrücken mit Feigen-Rotweinreduktion  
Quarkspätzli und Herbstgemüse

Maronikuchen mit Kirsch-Zuckerguss

## Menu 2

38.00/Person

Maronisuppe

Schweinsgeschnetzertes mit Perlzwiebeln und Speck  
Pilavreis und glasierte Karotten

Lebkuchen Tiramisu



# Winter

## Menu 1

41.00/Person

Kürbis Ingwer Suppe mit gerösteten Kernen

Schweine-Krustenbraten an reduziertem Marsalajus  
Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Crema Catalana

## Menu 2

41.00/Person

Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl

Rindsgulasch  
Quarkspätzli und geschmortes Rotkraut

Schokoladen Soufflés mit flüssigem Kern

# Klassiker

pro Person

## Vorspeisen

Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.50
Tomaten-Mozzarella Salat	13.50
Tomatencremesuppe mit Gin	9.50
Bouillon mit Backerbsen	8.50
Rindstatar (mit Butter, Toastbrot und Salatgarnitur)	17.50
Frühlingsrollen (mit süss-sauer Sauce und Salatgarnitur)	15.50

## Fischgerichte

Lachs-Tranche mit leichter Zitronensauce Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	31.50
Zander mit Kräuterkruste an Weissweinsauce Trockenreis und Blattspinat	31.50
Saibling mit Mandelbutter Tagliatelle und saisonalem Gemüse	29.50

pro Person

## Fleischgerichte

Kalbssteak an Morchelsauce Kartoffel-Kroketten und Gemüse	43.50
Kalbspiccata Tomatenspaghetti und Broccoli	36.50
Rinds Entrecôte an Sauce Bénaise Kartoffel-Kroketten und Gemüse	45.50
Roastbeef «medium» an Portweinsauce Ofenkartoffeln und Gemüse	42.50
Schweinschnitzel an Rahmsauce Butternudeln und Gemüse	26.50
Schweinsgeschnetztes Butterreis und Gemüse	28.50
Schweins Saltimbocca an Marsalasauce Safranrisotto und Gemüse	31.50
Schweinsfile-Medaillon an Cognacsauce Butternudeln und Gemüse	34.50

## Vegetarische Hauptspeisen

Zucchettipiccata Tomatenspaghetti	24.50
Kichererbsen-Gemüsecurry Im Couscousring	24.50
Quorngeschnetztes an Kräuterrahmsauce Butterrösti und Gemüse	26.50
Auberginen Cordon bleu Breite Nudeln an Pilzrahmsauce	26.50

pro Person

## Desserts

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce	8.50
Caramelköpflli garniert	8.50
Tobleronemousse	8.50
Schokoladenmousse	8.50
Tiramisu	9.50
Früchte Tiramisu	9.50
Streuselkuchen mit Vanilleglace	12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
Käseteller mit Früchten	14.50

## Buffets

(ab 20 Personen)

### Salatbuffet

Blattsalate, mit Kernen und Croutons

fünf gemischte Gemüsesalate

Saucen: Französische-, Italienische- und Balsamico Sauce

(Preis pro Person, je nach Anzahl Salaten)

### Warme Buffets

(Preis pro Person nach Absprache)

### Dessertbuffet

Mindestens 4 verschiedene Desserts nach Ihrem Wunsch

(Preis pro Person, je nach Dessertmenge)

## LiA-Special

(ab 20 Personen)

### Pasta-Plausch à discrétion

Spaghetti oder Penne

Rindsbolognese, Carbonara, Tomatensauce, Basilikumpesto

Reibkäse

(Preis pro Person, CHF 33.00)

# Bankett Getränkekarte

## Schaumwein

Strada Mousseux Millésime Extra Dry, Hallau (CH)

Pinot Noir 75 cl 35.70

Zero'si Blanc Sparkling Dry (IT)

Pinot Noir (alkoholfrei) 75 cl 24.00

## Weisswein

Le Morette Lugana Mandorla, Lombardia (IT)

Trebbiano 75 cl 29.00

Poggio al Sole, Toscana (IT)

Chardonnay, Sangiovese 75 cl 33.00

Von Salis Federweiss, Bündner Herrschaft (CH)

Pinot Noir 75 cl 36.50

## Rotwein

Paco Garcia Crianza, Rioja, (ES)

Tempranillo, Granacha 75 cl 34.50

Serpaia di Endrizzi Serpaiolo, Toscana (IT)

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese 75 cl 39.00

Von Salis Maienfelder Pinot Noir,

Bündner Herrschaft (CH)

Pinot Noir 75 cl 44.00

## Biere

Vom Lager bis zum Spezialbier 33 cl 4.50 – 6.50

## Kaltes

Mineralwasser mit & ohne Sprudel	100 cl	9.00
Orangensaft	100 cl	10.00
Eistee hausgemacht	100 cl	10.00
Süessmost	100 cl	

## Heisses

Kaffee		4.50
Espresso		4.50

## Saisonales nach Hausrezept

Glühwein	100 cl	31.00
Punch alkoholfrei	100 cl	23.00
Sommerbowle mit Schuss	100 cl	31.00
Sommerbowle alkoholfrei	100 cl	23.00

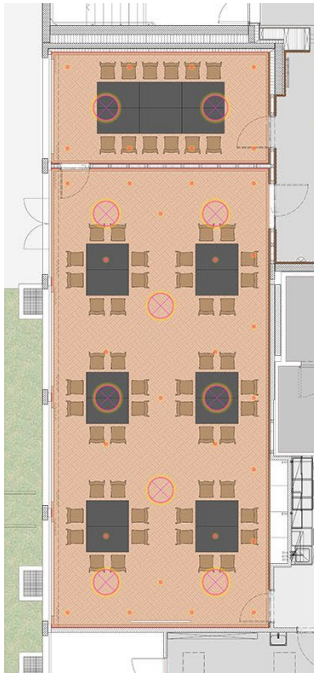
## Unsere Lieferanten

Produkt	Herkunft	Lieferant
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch	Appenzellerland/ Schweiz	Metzgerei Scheiwiller
Geflügel	Schweiz	Comestible Zellweger, Traिताfina
Fisch	Europa	Comestible Zellweger
Lamm	Neuseeland/Australien	Comestible Zellweger
Gemüse/Früchte	Je nach Saison: Schweiz, Spanien, Italien usw.	Caviezel-Giovanettoni AG
Milchprodukte	Schweiz	Molkerei Forster
Käse/Joghurt	Schweiz	Molkerei Forster
Brot und Backwaren	Schweiz	Bäckerei Abderhalden, Bäckerei Knöpfel, Romer's Hausbäckerei,
Kolonialwaren	Schweiz	Saviva
Eier, Freilandhaltung	Schweiz	M. & S. Bischof

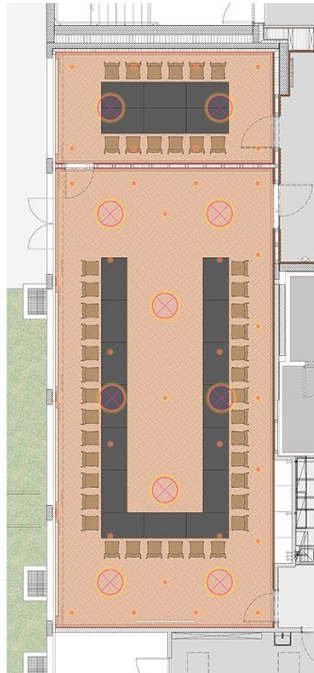


# Bestuhlungsmöglichkeiten

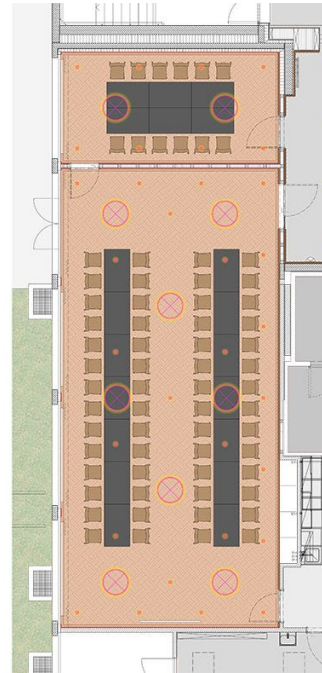
A: 48 Sitzplätze



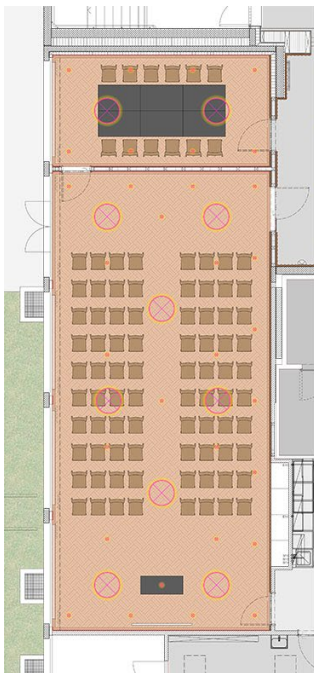
B: 32 Sitzplätze



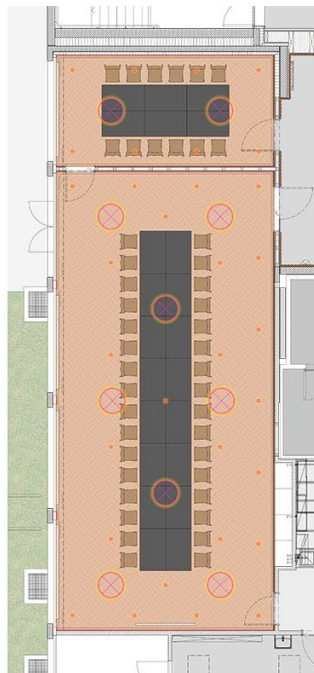
C: 56 Sitzplätze



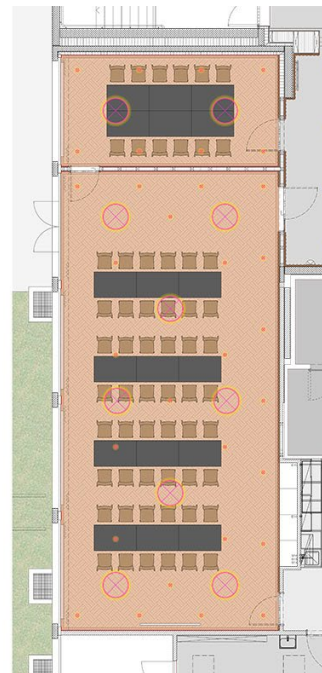
D: 80 Sitzplätze



E: 32 Sitzplätze



F: 48 Sitzplätze



Das Sitzungszimmer hinter dem Saal mit Verbindungstüre zum Saal kann separat dazu gebucht werden, beispielsweise als Spielzimmer oder Gruppenraum.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Geltungsbereich**

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) gelten für sämtliche Verträge und Vereinbarungen im Zusammenhang mit Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden Verpflegungsleistungen in der Stiftung Leben im Alter Herisau

## **Reservation und Auftragserteilung**

Im Anschluss an die Anfrage erhält der Veranstalter von der LiA eine schriftliche Offerte (E-Mail) mit den Angaben, wie lange die Räumlichkeiten provisorisch reserviert werden. Erfolgt bis Ablauf der provisorischen Reservationsfrist keine definitive schriftliche Zusage durch den Veranstalter, behält sich die LiA das Recht vor, die provisorisch vorgenommene Reservation der Räumlichkeiten ohne Rücksprache mit dem Veranstalter zu stornieren.

Der Vertrag tritt in Kraft, sobald der Veranstalter, die Reservation in der vorgegebenen Frist rück-bestätigt hat.

Bei Nichterfüllen des Vertrages wird der Gast schadenersatzpflichtig. Der Veranstalter wird gebeten, die möglichst genaue Anzahl der Teilnehmer bei Vertragsabschluss bekannt zu geben. Die Meldung der definitiven Personenzahl muss bis 14 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Als Rechnungsgrundlage wird mindestens die 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegebene Anzahl Personen verrechnet, selbst wenn weniger Gäste am Anlass anwesend sind.

## Annulationsbedingungen

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

Bis 61 Tage vor der Veranstaltung	kostenfrei
60 – 51 Tage vor der Veranstaltung	30% der Gesamtsumme
50 – 41 Tage vor der Veranstaltung	50% der Gesamtsumme
40 – 21 Tage vor der Veranstaltung	90% der Gesamtsumme
Ab 20 Tage vor der Veranstaltung	100% der Gesamtsumme

Als Gesamtsumme versteht sich die offerierte und auf die Teilnehmendenzahl bestätigte Verpflegungsleistung. Wurde noch keine Verpflegungsleistung festgelegt, wird diese mit CHF 40 pro Gast verrechnet.

Die LiA behält sich das Recht vor, die Annulationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte/Reservationsbestätigung zu integrieren.

Im Falle höherer Gewalt können beide Parteien ohne Kostenfolge von diesem Vertrag zurücktreten (Brand, Wasser usw.).

## Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste/Teilnehmer verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

## Zahlungsmodalitäten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es gelten die durch die LiA schriftlich bestätigten Preise. Preisänderungen bleiben vorbehalten, insbesondere bei Offerten, welche länger als ein Jahr vor der Veranstaltung bestätigt wurden.

Der gesamte Rechnungsbetrag ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen.

## Zapfengeld & Tellergeld

Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht selbst mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. Falls eigene Weine, Spirituosen etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25 pro Flasche zur Deckung der Gemeinkosten in Rechnung gestellt.

Bei mitgebrachtem Desserts wird ein Tellergeld von CHF 2.50 pro Person zur Deckung der Gemeinkosten in der Rechnung gestellt

## Kerzen

Kerzen, Teelichter sowie offenes Feuer sind in allen Räumlichkeiten der LiA aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

## Gerichtsstand

Die mit der LiA abgeschlossenen Verträge und eingegangenen Geschäftsbeziehungen unterstehen dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Herisau.

Stand: 12. September 2024