



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

CATERINGDOKUMENTATION

Ihr einzigartiger Anlass an Ihrem Ort





WIR STELLEN UNS VOR

Swiss-Chalet Ausser Haus, Swiss-Chalet bei Ihnen zu Hause & Cascaden Catering – Dies sind unsere drei Catering Hauptpfeiler. Unsere Highlights sind das Barbecue im Sommer am Ort Ihrer Wahl, das berühmte Swiss-Chalet Fondue im Winter und die legendären Champagner Cascaden.

Ein Preis ohne Überraschungen! Bei uns sind die Preise für Speisen und Getränke inklusive dem Gedeck. Nur eine Servicepauschale pro Gast und zusätzliches Mobiliar wird separat verrechnet. Dies im Umkreis von 20 Kilometer von Merlischachen.

Die Schweizer Küche trifft auf seine Finesse und wird ergänzt mit Beliebtem aus aller Welt. Zubereitet werden die Gerichte mit auserwählten Produkten aus der Region und sinnvoll kombiniert mit Spezialitäten aus der Ferne.

Mit Stolz sind wir ein ausgezeichnetes Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, ein Caveau de Sabrage der Confrérie du Sabre d'Or sowie ein Mitmachbetrieb von «ächt SCHWYZ».

Unsere Partner für Technik, Blumendekorationen, Fotografie und Transporte helfen Ihnen dabei, eine perfekte Veranstaltung durch das Swiss-Chalet Merlischachen zu verwirklichen.

Sie können sich auf eine professionelle und herzliche Beratung durch unser Meetings & Events Team freuen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Jeannine & Karel Nölly
Gastgeber / Direktion



SWISS-CHALET AUSSER HAUS

Wollen Sie an einem ganz speziellen Ort Ihren Anlass durchführen und benötigen für das Kulinarische einen geeigneten Partner? Das übernehmen wir. Von den Speisen über Getränke bis zum Equipment können wir alles mitnehmen.

Durch unser grosses Partner-Netzwerk können Sie zum Beispiel von der passenden Unterhaltung bis zur professionellen Kinderbetreuung profitieren.

Gerne besprechen wir vor Ort Ihre Bedürfnisse und machen Ihnen einen konkreten Vorschlag. So wird Ihr Anlass ein Erfolg!



SWISS-CHALET BEI IHNEN ZU HAUSE

Sie haben eine gut ausgerüstete Küche, möchten Gäste empfangen und aufs Kochen verzichten? Dann sind wir genau richtig. Wir übernehmen das Kochen, Servieren & Abräumen, während Sie sich um Ihre Gäste kümmern.

Geniessen Sie den Anlass in gewohnter Swiss-Chalet Manier.



CASCADEN CATERING

Eines unserer Highlights sind die legendären Champagner-Cascaden. Machen Sie Ihren Apéritif zu einem Event der Extraklasse – Ihre Gäste werden staunen!

Eine echte Augenweide – wir öffnen den Champagner mit einem Säbel, als Mitglied der bekannten Confrérie du Sabre d'Or ist dies eine Selbstverständlichkeit, während der Fanfarenbläser den Ton angibt.



Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet, der Fanfarenbläser kostet 150.00 pauschal und optional dazu gebucht werden.

Môtiers-Val-de-Travers-Neuchâtel

Cuvée Cordon Rosé Brut	0.75	55.00
Mauler		
Pinot Noir		

Champagne Brut

Taittinger Brut Réserve	0.75	86.00
Pinot Noir, Chardonnay		

Champagne Rosé

Taittinger Prestige Rosé	0.75	98.00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		



APEROVORSCHLÄGE – SERVIERT AUS UNSEREN BAUHLÄDEN

APEROPAUSE 1 – 15.00 PRO PERSON

Knackige Gemüsesticks im Gläsli mit verschiedenen Dips / Lachs-Tatar mit marinierten Gurken und Kräuter-Crème-Fraîche / Roastbeef-Canapées garniert mit Tartar Sauce / Knusprige Crostini mit Oliven-, Dörrtomaten- & Frischkäsetapenade

APEROPAUSE 2 – 20.00 PRO PERSON

Knackige Gemüsesticks im Gläsli mit verschiedenen Dips / Lachs-Tatar mit marinierten Gurken und Kräuter-Crème-Fraîche / Früchtespiessli / Knusprige Crostini mit Oliven-, Dörrtomaten- & Frischkäsetapenade / gemischte Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella, Roastbeef & Thon)

KOMPONENTEN ZUM ERGÄNZEN

Tomaten & Mozzarella Spiessli	2.50
Melonen & Rohschinken Spiessli	3.00
Früchtespiessli	3.00
Avocado & Panna Cotta mit Tomatenconfit	3.00
Crevettencocktail	3.50
Gemischtes Plättli 200g mit Rohschinken, Trockenfleisch und Bergkäse	26.00
Hobelchäsplättli 150g mit jungem Sprinz	16.00



APERO-RICHE VORSCHLAG

APERO-RICHE – 60.00 PRO PERSON

Lachs-Tatar mit marinierten Gurken und Kräuter-Crème-Fraîche / Avocado & Panna Cotta mit Tomatenconfit / Crevettencocktail / Melonen & Rohschinken Spiessli / Tomaten & Mozzarella Spiessli / Gemischtes Plättli mit Rohschinken, Trockenfleisch und Bergkäse / gemischte Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Tomaten-Mozzarella, Roastbeef & Thon)

Zanderknusperli mit Zitrone und Tatar Sauce / Pouletspiessli mit Curry-Mayonnaise / Käse-Lauchküchlein

Früchtespiessli / Kokos Panna-Cotta / Schokoladenkuchen

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge nach ihren Wünschen und Bedürfnissen.



MENÜVORSCHLÄGE – SWISS-CHALET KLASSIKER



SUPPEN

Luzerner Riesling-Schaumsuppe mit Muothataler Trockenfleisch und Grissini	11.00
Rindsconsommé – Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Kräuterflädli	11.00

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Gemischter Blattsalat mit dreierlei Dressings, Croûtons und Kresse	9.00
Rindstatar 80g – frisch gehacktes Rindsfilet mit Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter	25.00
Gebratene Riesengräten Spiess auf Petersilienstampfkartoffeln mit Safransauce und Rucola	24.00
Geräucherte Lachsrose mit Avocado Tatar und Salatbouquet	24.00
Tomaten & Mozzarella Ravioli mit Basilikumpesto, frischem Rucola und Bergkäsespänen	16.00

HAUPTGÄNGE

Chateaubriand – 200g Rindsfilet am Stückgebraten, serviert in 2 Gängen mit saisonalem Gemüse, Rotweinsauce & Sauce Béarnaise. 1. Gang serviert mit Kartoffelgratin, 2. Gang serviert mit Krokette	63.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Speckbohnen	33.00
Rindsfilet Stéphanie – Rindsfilet mit Speck im Blätterteigmantel, dazu Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse	54.00

DESSERTS

Eiskaffee Swiss-Chalet verfeinert mit Merlschacher Kirsch und Rahm	11.00
Bali-Balu – Saisonales Sorbet mit kalter Zabayone und Früchtegarnitur	11.00
Dessertbuffet mit verschiedenen Mini-Desserts, zweifarbiger Schokoladenmousse, Kokos Panna Cotta mit Fruchtsauce, Mini Crèmeschnitten, 2 Sorten Glace oder Sorbet und Früchteplatte	20.00



MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING

MITTE MÄRZ – MITTE JUNI

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Kräuterschaumsuppe mit Frischkäse-Crostini	11.00
Geräuchertes Saiblingstatar auf Gurkencarpaccio mit Zitronenöl und geschmorten Cherrytomaten	23.00
Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing, frischen Beeren und kleinen Sbrinz Möckli	12.00

HAUPTGÄNGE

Duett von geschmortem Kalbsbäggli und Rindsfilet mit feinen Kräuternüdeli und Babyrüebli	46.00
Überbackene Quarkspätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	24.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinisotto, Quarkspätzli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Brokkoli mit Blumenkohl, geschmorter Fenchel im Orangensud, glasiertes Wurzelgemüse

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce, Sauce Béarnaise

DESSERTS

Schokoladen-, Vanilleparfait Lasagne garniert mit exotischen Früchten	13.00
Erdbeersalat im Schokoladennest mit Joghurt Zitronenmousse	11.00



MENÜVORSCHLÄGE – SPARGELZEIT

MITTE APRIL – MITTE JUNI

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Spargelcrèmesuppe mit Kräuterschaum	11.00
Kalbscarpaccio mit einer Zitronenvinaigrette, Spargelsalat und Bergkäsespäne	24.00
Knackiger Blattsalat an einem Spargeldressing mit Spargelstückchen und Erdbeeren	12.00

HAUPTGÄNGE

Gratiniertes Kalbssteak mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu neue Bratkartoffeln und Rotweinjus	44.00
Duett von Spargel- und Bärlauchravioli mit Frühlingszwiebelconfit und frisch gehobelter Belper Knolle	27.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinsrisotto, neue Bratkartoffeln, Spargelravioli, Bärlauchravioli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Gemischter Spargel, geschmorte Cherrytomaten, Ratatouillegemüse

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce, Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise

DESSERTS

Blaubeerenparfait auf gepfeffertem Erdbeercarpaccio mit frischem Karamell	13.00
Erdbeersalat im Schokoladennest mit Joghurt Zitronenmousse	11.00



MENÜVORSCHLÄGE – SOMMER

MITTE JUNI – MITTE SEPTEMBER

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Gazpacho – Geeiste Gurken-, Tomatenkaltchale mit Frischkäse Crostini und Basilikum	11.00
Lachs-Ceviche mit einem Limetten Kirschdressing auf Avocado Tatar mit Kresse und Passionsfrucht	23.00
Büffelmozzarella mit mehrfarbigem Cherrytomatensalat an einem Balsamicodressing mit Basilikum	15.00
Ächt Schwyz Salat – Rucolasalat an einem Kirschendressing mit Muothataler Rohschinken und karamellisiertem Ziegenkäse	18.00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rindsfilet mit einer Kartoffel-Kirschenkruste mit Babyrüebli und Portweinjus	46.00
Rotwein-Kirschrisotto mit Rucola und Champagnerschaum	27.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinsrisotto, Rotwein-Kirschrisotto

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Ratatouillegemüse, Blattspinat, Speckbohnen, Babyrüebli

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce

DESSERTS

Schokoladen Tarte mit frischem Karamell, Fleur de Sel und Kirschensorbet	13.00
Zitronensorbet Praline im Kornflakesmantel auf Kirschragout verfeinert mit Merlischacher Kirsch	11.00



MENÜVORSCHLÄGE – HERBST- & WILDZEIT

MITTE SEPTEMBER – ENDE OKTOBER

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum	11.00
Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Kürbismousse und Apfelweingelée	24.00
Nüsslissalat mit verschiedenen Dressings mit Speck, Croûtons und Ei	15.00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rehentrecôte mit einer Haselnusskruste auf Petersilien Stampfkartoffeln mit Rotkraut, Kürbisperlen, süss / sauer und Preiselbeerjus	42.00
Überbackene Spätzli-Pfanne mit Rotkraut, Rosenkohl und gebratenen Pilzen	27.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternüdeli, Weissweinrisotto, Quarkspätzli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Glasiertes Wurzelgemüse, Speckbohnen, Rotkraut, Kürbisperlen süss / sauer

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce

DESSERTS

Maroniparfait auf mariniertem Orangensalat mit Dörripflaumensauce	13.00
Hausgemachter Pflümlitopf mit Löhrpflümlitopf von Merlischachen, dazu Vanilleglace und Rahm	12.00



MENÜVORSCHLÄGE – WINTER

ANFANG NOVEMBER – MITTE MÄRZ

SUPPEN, VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Apfelschaum	11.00
Gemischter Blattsalat mit Birnendressing, Trauben und karamellisierten Nüssen	12.00
Dreifarbige Entenleber Pralinen auf lauwarmem Brioche mit Mango-Chilidip	24.00

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet Rossini mit gebratenem Entenleber Medaillon, gebackenen Kartoffelbällchen und Trüffelfjus	54.00
Überbackene Quarkspätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	24.00

GRILLIERTES MIT BEILAGEN NACH WAHL

	150g	200g	300g
Irländisches Rindsfilet	46.00	58.00	83.00
US-Entrecôte	44.00	54.00	74.00
Schweizer Kalbssteak	44.00	54.00	74.00
Lammrücken mit Knochen		41.00	57.00
Zanderfilet	34.00	41.00	57.00

STÄRKEBEILAGEN (1 INKLUSIVE)

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Kräuternudeln, Weissweinsorotto, gebackene Kartoffelbällchen, Quarkspätzli

GEMÜSE (1 INKLUSIVE)

Glasiertes Wurzelgemüse, Speckbohnen, getrüffelt Selleriepurée

SAUCEN (1 INKLUSIVE)

Rotweinsauce, grüne Pfeffersauce, Morchelsauce, Kräuterbutter, Cognacrahmsauce

DESSERTS

Im Bierteig gebackene Apfelringli mit Zimt, Zucker und Vanilleglace	13.00
Hausgemachter Pflümli Topf mit Löhrpflümli von Merlischachen, dazu Vanilleglace und Rahm	12.00



BARBECUE - IHR GRILL EVENT

Was gibt es schöneres als an einem lauen Sommerabend mit Ihren Gästen vom Grillbuffet zu Schlemmern? Nur die passenden Weine fehlen - auch das können wir bieten.

Unser Grilleur bereitet diverse Fleischstücke und feines Grillgemüse, Salate und Beilagen vor den Augen Ihrer Gäste zu.

SWISS-CHALET BARBECUE

pro Person 65.00*

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings

VOM GRILL

Mit provenzalischen Kräutern mariniertes Entrecôte, mit Kokos und Sesam marinierte Schweinsfilet-Spiessli, mit Orangen und Ingwer marinierte Pouletbrust-Spiessli

Maiskolben, Gemüsespiesse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdipp, Knoblauchbrot und verschiedene Saucen

DESSERT

Frische Früchteplatten und leichtes Zitronen-Quarkmousse mit Erdbeeren

**Preis gilt für Gruppen ab 15 Personen*



BARBECUE - IHR GRILL EVENT

BARBECUE DELUXE

pro Person 95.00*

VORSPEISENBUFFET

Gazpacho, Mozzarella-Perlen mit Tomaten und frischem Basilikum, Vitello Tonnato, Melonencarpaccio mit Rohschinken.

SALATBUFFET

Verschiedene Salate mit verschiedenen Dressings

VOM GRILL

Mit einer Bier-Senf Marinade gewürztes Entrecôte, mit Provenzalischen Kräutern mariniertes Lammkotelett, mit Kokos und Sesam marinierte Schweinsfilet-Spiessli, mit Orangen und Ingwer marinierte Pouletbrust-Spiessli & mit Knoblauch und Limetten marinierte Riesencrevetten

Maiskolben, Gemüsespiesse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdipp, Knoblauchbrot und verschiedene Saucen

DESSERTBUFFET

Verschiedene Köstlichkeiten von unserem Küchenchef.

**Preis gilt für Gruppen ab 15 Personen*



BARBECUE - SIE SIND DER CHEF

Sie haben im Geschäft einen lauschigen Platz oder sogar eine Dachterrasse und möchten Ihre Mitarbeiter imponieren? Wir bringen den Grill, die Speisen und alle Getränke. Sie sind der Chef und grillieren selber. Am Abend oder am nächsten Morgen holen wir alles wieder ab.

SWISS-CHALET BARBECUE

pro Person 46.00

Salatbuffet mit verschiedenen Salate und Dressings

VOM GRILL

Mit provenzalischen Kräutern mariniertes Entrecôte, mit Kokos und Sesam marinierte Schweinsfilet-Spiessli, mit Orangen und Ingwer marinierte Pouletbrust-Spiessli

Maiskolben, Gemüsespiesse, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdipp, Knoblauchbrot und verschiedene Saucen

DESSERT

Frische Früchteplatten und leichtes Zitronen-Quarkmousse mit Erdbeeren



SWISS-CHALET FONDUE

Unsere Swiss-Chalet Fondue Mischung von Monsieur Sciboz aus Fribourg war bereits das Original Fondue an der Schweizerischen Landesausstellung (Expo) 1964 in Lausanne. Die qualitativ hochstehende Käsemischung, halb Vacherin Fribourgeois und halb Gruyère garantiert im Swiss-Chalet Merlischachen und bei Ihnen schon seit langer Zeit für einen unfehlbaren Genuss.

FONDUE MENU

pro Person 65.00

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei, Dressing nach Wahl

Swiss-Chalet Fondue Moitié-Moitié (250g) mit Brot, Kartoffeln, Birnenschnitze & Essiggemüse

Hausgemachter Pflümlitopf mit Vanilleglacé

SWISS-CHALET FONDUE

Fondue Moitié-Moitié (250g) mit Brot und Essiggemüse

pro Person 35

Nachservice Fondue pro 100g

12

Chalet Plättli mit Spezialitäten vom Muothatal und jungem Sbrinz

27

Hobelchäs Plättli

16

Dazu eine warme Tasse Glühwein weiss oder rot
oder ein Glas Swiss-Chalet Kirsch

pro Tasse 5.90
2cl 6.00



WEINVORSCHLÄGE

Weissweine Schweiz

Luzern

Riesling x Silvaner Luzern	0.75	CHF 57.00
Ottiger Weinbau		

Bündner Herrschaft

Maienfelder Sauvignon Blanc	0.75	CHF 68.00
Cottinelli		

Tessin

Ticino Bianco	0.75	CHF 62.00
Vallombrosa		
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot		

Genf

Chardonnay Genève	0.75	CHF 49.00
Domaine de Rothis, Dardagny		

Weissweine Frankreich

Loire

Sancerre	0.75	CHF 68.00
Pascal Jolivet		
Sauvignon Blanc		

Burgund

Chablis Vieilles Vignes	0.75	CHF 67.00
Domaine Roland Lavantureux		
Chardonnay		

Weisswein Österreich

Langenlois

Grüner Veltliner	0.75	CHF 56.00
Leo Hillinger		
Welschriesling	0.75	CHF 55.00
Weingut Kracher		

Weissweine Italien

Piemont

Blangé Arneis Langhe	0.75	CHF 66.00
Ceretto		

Venezien

Pinot Grigio Tudajo	0.75	CHF 58.00
Bosco de Merlo		

Rosé Weine

Neuchâtel

Œil de Perdrix	0.75	CHF 59.00
Château d'Auvernier		
Pinot Noir		

Côtes de Provence

Whispering Angel	0.75	CHF 64.00
Caves d'Esclans, Sasha Lichine		
Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Tibouren		

Rotweine Schweiz

Hitzkirch

Pinot Noir	0.75	CHF 58.00
Brunner Weinmanufaktur		

Zürich

Mythos	0.75	CHF 56.00
Weingut Landolt Zürich		
Pinot Noir, Dornfelder		

Wallis

Syrah Terra Natale	0.75	CHF 64.00
Cave du Chatillon, Saillon		

Tessin

Campus Merlot del Ticino DOC	0.75	CHF 68.00
Valsangiacomo Vini		

Vigna d'Antan Rosso del Ticino DOC	0.75	CHF 76.00
Guido Brivio		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

Bündner Herrschaft

Fläscher Pinot Noir	0.75	CHF 64.00
Weingut Davaz		

Pinot Noir Marschallgut	0.75	CHF 72.00
Weinhaus Cotinelli Maienfeld		

Rotweine Frankreich

Côtes du Rhône

Châteauneuf du Pape AC	0.75	CHF 76.00
Pierre-Henri Morel		
Grenache, Syrah, Mourvèdre		

Côtes de Nuits

Gevrey Chambertin	0.75	CHF 87.00
Domaine Dominique Gallois		
Pinot Noir		

Côtes Catalanes

L'Enfant Perdu	0.75	CHF 71.00
Domaines des Enfants		
Grenache, Carignan blanc, Syrah		

Rotweine Frankreich

Bordeaux

Château Charmail	0.75	CHF 69.00
Cru Bourgoeis		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Château de Lussac	0.75	CHF 62.00
Lussac-St-Émilion AOC		
Merlot, Cabernet Franc		
Château Poujeaux	0.75	CHF 82.00
Cru Bourgoeis		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Rotweine Österreich

Burgenland

Hillside	0.75	CHF 62.00
Leo Hillinger		
Syrah, Merlot, Zweigelt		
Das Phantom	0.75	CHF 74.00
Kirnbauer		
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah		

Rotweine Italien

Toscana

Quadratorosso	0.75	CHF 59.00
Oliviero Toscani, Toscana		
Cabernet Franc, Syrah, Teroldego		
Rosso di Montalcino	0.75	CHF 65.00
Talenti		
Sangiovese		
Brunello di Montalcino DOCG	0.75	CHF 79.00
Collemattoni		
Sangiovese		
Saffredi	0.75	CHF 127.00
Fattoria Le Pupille		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		

Piemont

Barolo DOCG	0.75	CHF 106.00
Ceretto, Alba		
Nebbiolo		
Dolcetto d'Alba Rossana	0.75	CHF 64.00
Cascina Bruni		
Ceretto		

Rotweine Italien

Apulien

Primitivo Puglia IGP	0.75	CHF 54.00
Lamadoro		

Veneto

Valpolicella Classico Superiore Ripasso	0.75	CHF 62.00
Speri Viticoltori		
Corvina, Rondinella, Molinara		

Amarone Classico	0.75	CHF 87.00
Speri Viticoltori		
Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara		

Südtirol

Lagrein Riserva Linticlarus	0.75	CHF 77.00
Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof		

Rotweine Spanien

Jumilla

Monastrell 12 Month	0.75	CHF 60.00
Bodegas Juan Gil		

Rioja

Muga Reserva doca	0.75	CHF 68.00
Bodegas Muga		
Grenache, Graciano, Carignan, Tempranillo		

Altos Ibéricos Crianza	0.75	CHF 54.00
Torres		
Tempranillo		

Ribera del Duero

Valduero Reserva	0.75	CHF 83.00
Bodegas Valduero		
Tempranillo		

Celeste Crianza	0.75	CHF 60.00
Torres		
Tempranillo		

Priorat

Galena	0.75	CHF 70.00
Clos Galena		
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena		

Mallorca

Sestalino	0.75	CHF 65.00
Finca Ses Talaioles		
Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah, Tempranillo		

Rotwein Portugal

Terra Zambujeiro	0.75	CHF	76.00
Zambujeiro			
Tempranillo, Tinta Caida, Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Castelao			
Colossal Reserva	0.75	CHF	49.00
Casa Santos Lima, Regional Lisboa			
Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz (Tempranillo), Alicante			
Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Castelao			

Rotwein Argentinien/Chile

Argentinien

Ojo de Agua	0.75	CHF	58.00
Bodega Ojo de Agua, Dieter Meier			
Malbec			

Magnum Flaschen

Spanien

Valduero Reserva	1.5	CHF	166.00
Bodegas Valduero			
Ribera del Duero			
Tempranillo			

Portugal

Terra Zambujeiro	1.5	CHF	152.00
Quinto do Zambujeiro			
Tempranillo, Tinta Caida, Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Castelao			

Frankreich

Château Charmail	1.5	CHF	140.00
Haut Médoc, Cru bourgogois			
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot			

Schaumweine

Prosecco

Prosecco DOCG Bollicina extra dry
Bosco del Merlo, Venetien
Glera

0.75 CHF 50.00

Môtiers-Val-de-Travers-Neuchâtel

Cuvée Cordon Rosé Brut
Mauler
Pinot Noir

0.75 CHF 55.00

Champagne Brut

Taittinger Brut Réserve
Pinot Noir, Chardonnay

0.75 CHF 86.00

Pol Roger Brut Réserve
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

0.75 CHF 90.00

Champagne Rosé

Taittinger Prestige Rosé
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

0.75 CHF 98.00

Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke werden pro 75 cl Flasche folgende Preise verrechnet:

Wein & Schaumwein: CHF 40.00 / Spirituosen: nach Absprache



Mineral & Süssgetränke

MINERALWASSER

Knutwiler ohne Kohlensäure	50cl	6.9
Knutwiler mit Kohlensäure	50cl	6.9
Knutwiler ohne Kohlensäure	33cl	4.8
Knutwiler mit Kohlensäure	33cl	4.8

SÜSSGETRÄNKE

Elmer Citro	33cl	4.8
Sinalco Original	33cl	4.8
Rivella rot & blau	33cl	4.8
Coca Cola & Coca Cola Zero	33cl	4.8
Gents Tonic Water, Bitter Lemon & Ginger Ale	20cl	5
San Bitter Pellegrino	10cl	6

FRUCHTSÄFTE

Schweizer Apfelschorle Möhl	33cl	4.8
Schweizer Apfelsaft Möhl	33cl	4.8
Dorly's Apple King, Apfelwein, Merlischachen	4.2 Vol. % 50cl	6.9
Möhl Apfelwein, alkoholfrei	50cl	6.9
Orangensaft	100cl	20

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6
Ristretto	4.5
Tasse Tee nach Wahl	4.5

Biere

EINSIEDLER BIER

Spezialbier hell	5 Vol. % 30cl	4.5
Erdmandli Amber	6 Vol. % 33cl	4.8
Schwyzer Böckli	6 Vol. % 33cl	4.8

AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN

Edelstoff	5.6 Vol. % 50cl	7
Weissbier	5.4 Vol. % 50cl	7

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler Classic	33cl	6
Erdinger alkoholfrei	50cl	7

Spirituosen

Merlischacher Quellwasser	4cl	7
unser Gravensteiner Apfellikör eisgekühlt		

Wir verfügen über ein breites Sortiment an Spirituosen. Verlangen Sie nach der Barkarte



ALLES RUND UM IHR EINZIGARTIGES CATERING

KERZEN

Kerzenlicht bringt Wärme und Atmosphäre in den Raum und sorgt für eine festliche Stimmung.

Bei uns haben Sie die Wahl aus mehreren Möglichkeiten:

Stumpenkerzen auf den Tischen	CHF 05.00
Kerzenständer, verschieden hoch, weiss	CHF 12.00
Kerzenständer, 40cm hoch, 4-armig, goldig	CHF 20.00
Kerzenständer, 75cm hoch, 5-armig, silbrig	CHF 35.00

MENÜ- & TISCHKARTEN

Unsere stilvollen „Standard“ Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Passend zu Ihrer Veranstaltung gestalten wir auch spezielle Menükarten oder Tischkarten. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

SERVIETTEN & TISCHTÜCHER

Stoffservietten, Cocktailservietten und weisse Tischtücher kostenfrei

STEHTISCHE (80CM DURCHMESSER)

mit weisser Husse	CHF 35.00
-------------------	-----------

BUFFETTISCHE

Tisch aus Holz mit Metallfüssen	CHF 15.00
---------------------------------	-----------

FESTBANKGARNITUR

Zum gemütlichen Sitzen von 8-10 Personen	CHF 30.00
--	-----------

WEITERES MOBILIAR

Benötigen Sie Tische, Stühle oder Zelte? Wir organisieren alles

Preis auf Anfrage

SERVICEPAUSCHALE INNERHALB 20KM VON MERLISCHACHEN

Bei 0 - 30 Gäste	CHF 25.00	pro Gast
Bei 30 – 60 Gäste	CHF 20.00	pro Gast
Bei 60 Gäste aufwärts	CHF 15.00	pro Gast

ANFAHRTSKOSTEN AUSSERHALB DES UMKREISES VON 20KM VON MERLISCHACHEN

Pro Kilometer und kleinem Lieferfahrzeug	CHF 2.00	pro Kilometer
Zusätzlich Mitarbeiter pro Stunde	CHF 50.00	pro Mitarbeiter





UNSERE PARTNER, HERZLICHST EMPFOHLEN

Unsere Partner arbeiten seit vielen Jahren mit uns um für Sie den perfekten Anlass zu gestalten und kennen das Swiss-Chalet Merlischachen hervorragend. Viel Erfahrung, Herzlichkeit und Professionalität garantieren wir Ihnen. Gerne holen wir für Sie ein Angebot bei einem unserer Partner ein!

BLUMENSCHMUCK

Für Dekorationen sämtlicher Art empfehlen wir Ihnen Blumen Gössi aus Küssnacht. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. www.blumengoessi.ch.

SCHIFFFAHRT

Nur wenige Schritte von unserem Schloss-Park und Schloss-Hotel entfernt befindet sich unser Bootsanlegeplatz für Kurs- und Privatschiffe. Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten und Schiffsfahrtplänen. Wir empfehlen Ihnen herzlichst die Flotte der Charles Bucher Schiffe in Luzern. www.charles-bucher.ch.

KINDERBETREUUNG

Damit auch die Kleinsten unter Ihnen den Tag in vollen Zügen geniessen können bietet your-nanny.ch die ideale Lösung. Spielzeug und Kinderbetreuung während der ganzen Feier. www.your-nanny.ch.

UNTERHALTUNG

Wir verfügen über eine grosse Anzahl von Adressen verschiedenster Künstler, von klassischer Tanzmusik, Pianisten bis zu Komikern und Zauberern. Wir beraten Sie gerne.



ANSPRECHPERSONEN



Laura Huwyler
Head of Room & Events
Tel. +41 41 854 54 54
laura.huwyler@swiss-chalet.ch



Thibaud Repond
Meetings & Events Sales Coordinator
Tel. +41 41 854 54 54
thibaud.repond@swiss-chalet.ch



Angela Moreira Britten
Meetings & Events Sales Coordinator
Tel. +41 41 854 54 54
angela.britten@swiss-chalet.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

FÜR VERANSTALTUNGSRÄUME SOWIE HOTELZIMMER

1. Gegenstand der allgemeinen Geschäftsbedingungen

Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ist das Bereitstellen von Veranstaltungsräumlichkeiten und Hotelzimmern sowie die Erbringung weiterer im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen vereinbarter Leistungen durch die Swiss-Chalet Merlischachen AG und deren Betriebe direkt oder durch externe Partner der Swiss-Chalet Merlischachen AG.

2. Optionsdaten

Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Die Swiss-Chalet Merlischachen AG Hotels ist berechtigt, nach Ablauf der Optionsdaten ohne weiteres über die reservierten Veranstaltungsräumlichkeiten sowie Hotelzimmer anderweitig zu verfügen.

3. Änderung der Teilnehmeranzahl und Veranstaltungszeit

- 3.1 Der Veranstalter ist verpflichtet, der Swiss-Chalet Merlischachen AG Änderungen der Teilnehmeranzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Die Swiss-Chalet Merlischachen AG ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten berechnet.

Die genaue Teilnehmeranzahl ist der Swiss-Chalet Merlischachen AG spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an einer Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmeranzahl berechnet. Die Swiss-Chalet Merlischachen AG garantiert die Bereitstellung der vereinbarten Leistungen bis zu einer Anzahl von 5% zusätzlicher Teilnehmer zu den vereinbarten Konditionen.

Bei Abweichung der Teilnehmeranzahl um mehr als 10% ist die Swiss-Chalet Merlischachen AG berechtigt, die vereinbarten Preise neu zu berechnen.

4. Rücktritt durch den Veranstalter

- 4.1 Ein Rücktritt des Vertragspartners bedarf zur Wirksamkeit der schriftlichen Form.
- 4.2 Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet die Swiss-Chalet Merlischachen AG folgende Stornierungskosten:

<u>Tage vor Veranstaltungsbeginn</u>	<u>Stornierungsgebühr</u>
bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	Kostenfrei
6 – 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	30% der gebuchten Leistungen
27 Tage – 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der gebuchten Leistungen
7 Tage – 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn	70% der gebuchten Leistungen
1 Tag – 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn	100% der gebuchten Leistungen

- 4.3 Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Rücktrittspauschale das preislich niedrigste 3-Gang-Menü des gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt dann nach der Formel: Menüpreis-Bankett x vereinbarter Personenzahl. Der Getränkeumsatz errechnet sich aus 50% des Speisenumsatzes.

5. Pflichten des Auftraggebers / Änderungen der Zimmeranzahl

- 5.1 Der Auftraggeber und die Swiss-Chalet Merlischachen AG vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorgesehene Anzahl der benötigten Hotelzimmer.
- 5.2 Der Auftraggeber gibt der Swiss-Chalet Merlischachen AG spätestens fünf Tage vor Beginn der Veranstaltung die fixe Anzahl der benötigten Hotelzimmer bekannt.
- 5.3 Ist die effektive Anzahl benötigter Hotelzimmer tiefer als die in der Auftragsbestätigung vereinbarte Zimmeranzahl, bemisst sich die Vergütung für nicht in Anspruch genommenen Zimmer dennoch auf der Basis der fixen Zimmeranzahl, es sei denn, die Swiss-Chalet Merlischachen AG konnten die nicht benötigten Zimmer anderweitig vermieten.
- 5.4 Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der definitiven Zimmeranzahl, gelten die Angaben aus der Auftragsbestätigung als definitiv.
- 5.5 Für Nichtanreisen, nicht rechtzeitig vorgenommene Annullierungen und vorzeitige Abreisen werden 100% des vereinbarten Zimmerpreises für die erste/folgende Nacht des ursprünglichen Aufenthalts berechnet

6. Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

- 6.1 Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, es sei denn, die Hotels haben die Bereitstellung eines bestimmten Zimmers schriftlich bestätigt.
- 6.2 Gebuchte Zimmer stehen dem Vertragspartner ab 15:00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung.
- 6.3 Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer den Hotels spätestens um 10:30 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Ein späterer Check-Out muss spätestens am Vortag mit der Swiss-Chalet Merlischachen AG abgesprochen werden. Sollten die Zimmer ohne Absprache mit der Swiss-Chalet Merlischachen AG länger als 10:30 Uhr genutzt werden, können die Hotels den ihnen dadurch entstehenden Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 15:00 Uhr den Tageszimmerpreis in Rechnung stellen, ab 14:00 Uhr 100% des vollen Logispreises (Listenpreis).

7. Pflichten des Auftraggebers / Änderungen der Teilnehmerzahl

- 7.1 Der Auftraggeber und die Swiss-Chalet Merlischachen AG vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorgesehene Anzahl der Veranstaltungsteilnehmer.
- 7.2 Die fixe Anzahl der Veranstaltungsteilnehmer muss dem Hotel spätestens nach den genannten Zeiten in folgender Tabelle, vor dem Termin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern:
- | | | |
|----------|----------|--------------------|
| bis 15 | Personen | 3 Werktage vorher; |
| ab 30-50 | Personen | 5 Werktage vorher; |
| ab 50 | Personen | 7 Werktage vorher. |
- 7.3 Die Änderung der Teilnehmerzahl bedarf der Zustimmung des Hotels.
- 7.4 Bei der Berechnung für Leistungen, die das Hotel nach Anzahl der gemeldeten Personen vornimmt (wie z.B. Speisen, Getränke, usw.), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen berechnet.
- 7.5 Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl gelten die Bestimmungen unter Ziffer 4.2.

- 7.6 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.
- 7.7 Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der definitiven Teilnehmerzahl, gelten die Angaben aus der Auftragsbestätigung als definitiv.
- 7.8 Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch die Swiss-Chalet Merlischachen AG zulässig.
- 7.9 Unterbreitete Angebote sind stets freibleibend.

8. Speisen und Getränke

- 8.1 Speisen und Getränke sind grundsätzlich von der Swiss-Chalet Merlischachen AG zu beziehen. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung des Hotels und einer schriftlichen Vereinbarung mit der Swiss-Chalet Merlischachen AG. In diesem Falle hat das Hotel Anspruch auf eine Servicegebühr sowie Korkgeld. Servicegebühr und Korkgeld bilden Gegenstand einer separaten Vereinbarung.
- 8.2 Die Swiss-Chalet Merlischachen AG übernimmt keine Haftung für die Haltbarkeit der Lebensmittel die nach einem Veranstaltungstag von den Hotels zum Selbstverzehr ausser Haus mitgenommen werden.
- 8.3 Der Veranstalter gibt bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Menü- und Weinauswahl bekannt.

9. Beginn und Ende der Veranstaltung

- 9.1 Beginn und Ende der Veranstaltung werden in der Auftragsbestätigung vereinbart. Nachträgliche Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung der Swiss-Chalet Merlischachen AG.
- Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

10. Rücktritt durch das Hotel

- 10.1 Das Hotel ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag entschädigungslos zurückzutreten, falls beispielsweise:
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu Vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - Zimmer oder Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen gebucht werden.
 - Das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.
 - Eine unbefugte Unter- oder Weitervermietung vorliegt.
 - Auf behördliche Anordnung.
 - Im Falle eines Wechsels des Eigentümers oder Betreibers, einer vorübergehenden oder andauernden Schliessung oder einer Umstrukturierung des Betriebes unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von zwei Monaten.
- 10.2 Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

11. Haftung für Schäden

11.1 Verluste und Schäden

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar der Swiss-Chalet Merlischachen AG die während der Veranstaltung bzw. des Aufbaus verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis durch das Hotel. Die Swiss-Chalet Merlischachen AG kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.

11.2 Verwendung von Dekorationsmaterial

Die Verwendung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen bedarf der Zustimmung der Swiss-Chalet Merlischachen AG. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen (Brandschutzklasse 5.3) entsprechen. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial, Kongressmaterial wie Dokumente, Kartons etc. müssen nach Ende der Veranstaltung umgehend wieder abgeholt werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial, Kongressmaterial, Dokumente, Kartons etc. wird auf Kosten des Auftraggebers von der Swiss-Chalet Merlischachen AG entsorgt.

11.3 Ablehnung von Haftung für eingebrachte Gegenstände

Für den Verlust oder Beschädigungen übernimmt die Swiss-Chalet Merlischachen AG keine Haftung. Sollen diese gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen.

12. Auslagenersatz

Soweit die Swiss-Chalet Merlischachen AG für den Auftraggeber technische Einrichtungen oder sonstige Leistungen von Dritten beschaffen, handelt es im Auftrag und auf Rechnung des Auftraggebers. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel sämtliche Auslagen und Verwendungen, die das Hotel in richtiger Ausführung gemacht hat, zu ersetzen und die Swiss-Chalet Merlischachen AG von den eingegangenen Verbindlichkeiten zu befreien. Der Auftraggeber haftet für eine sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe der in seinem Auftrag gemieteten technischen Einrichtungen.

13. Gewährleistung

Störungen an den von der Swiss-Chalet Merlischachen AG zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden vom technischen Dienst des Hotels behoben und berechtigen nicht zu einer Reduktion der Vergütung. Kann eine Störung nicht behoben werden, reduziert sich die Vergütung um den Betrag der Miete für die technische Einrichtung. Weitergehende Ansprüche werden ausdrücklich wegbedungen.

14. Lautstärkeregelung

Auf dem Aussengelände des Swiss-Chalet Merlischachens, besteht eine Lautstärkeobergrenze von 70 Dezibel. Diese ist strikt durch den Veranstalter einzuhalten und kann durch die Mitarbeiter des Swiss-Chalet Merlischachens kontrolliert und durchgesetzt werden. Sollten Veranstaltungen oder Teile einer Veranstaltung diese Grenze übersteigen (oder wenn mit Verstärkern gearbeitet wird), bedarf Dies, der Zustimmung des Swiss-Chalet Merlischachens. Ebenfalls gilt es im Schloss-Park und auf der Jagd-Schloss Terrasse die Mittagsruhe (12:00-13:00 Uhr) und Nachtruhe (ab 22:00 Uhr) einzuhalten. Während oder nach dieser Uhrzeit müssen jegliche Veranstaltungen in den Räumen des Swiss-Chalet Merlischachens durchgeführt werden.

15. Werbung

Zeitungsanzeigen und Wurfsendungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art in der Swiss-Chalet Merlischachen AG enthalten, bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis der Hotels und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behalten sich das Hotel das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadensersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

16. Zahlungskonditionen

16.1 Anzahlungen

Die Swiss-Chalet Merlischachen AG ist berechtigt, vom Auftraggeber bei Unterzeichnung der Auftragsbestätigung oder nach Vereinbarung einen Betrag von 30% der voraussichtlichen Vergütung als Vorauszahlung zu verlangen. Zusätzlich wird 40% des voraussichtlichen Rechnungsbetrags 6 Wochen vor Anreise fällig. Die Schlussabrechnung erfolgt beim Check-Out.

Bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland werden bis zu 100% der erwarteten Vergütung als Vorauszahlung in Rechnung gestellt.

15.2 Die Vergütung wird ohne jeden Abzug innert zehn (10) Tagen nach Rechnungsdatum zur Bezahlung fällig.

17. Haftung für Zahlung

17.1 Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, hat der Veranstalter die Auftragsbestätigung zu unterzeichnen und gilt damit der Swiss-Chalet Merlischachen AG gegenüber ebenfalls als Auftraggeber. Insbesondere haftet der Veranstalter mit dem Auftraggeber solidarisch für die gesamte Vergütung. Diese Haftung erstreckt sich auf zusätzliche, von den Veranstaltungsteilnehmern bezogene Leistungen, falls nicht ausdrücklich Direktbezahlung vereinbart worden ist.

18. Schlussbestimmungen, Anwendbares Recht und Gerichtsstand

18.1 Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

18.2 Auf dem vorliegenden Vertrag ist Schweizerisches Recht anzuwenden.

18.3 Die Parteien vereinbaren ausdrücklich den Gerichtsstand Küssnacht am Rigi als ausschliesslichen Gerichtsstand. Der Erfüllungsort für alle sich aus dem Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Merlischachen.

Merlischachen, Juli 2018