

ESSEN • TRINKEN

FEIERN • GENIESSEN



Restaurant Bistro VISTA
Kirchweg 52
3324 Hindelbank

Tel. 034 421 99 78
info@sz-hindelbank.ch

www.seniorenzentrum-hindelbank.ch



Lieber Gast

Herzlich Willkommen bei uns im VISTA. Es freut uns dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

Das Angebot wird in unserem Betrieb hergestellt. Wir verwenden Schweizerfleisch und frische, saisonale Produkte.

In unserem Bankettangebot können Sie Ideen sammeln um Ihren Anlass zu planen. Dieses Angebot ist nicht abschliessend. Zögern Sie deshalb nicht Ihre Wünsche und Gedanken uns mitzuteilen. Wir sind bestrebt diese umzusetzen damit Ihr Anlass ein einmaliges Erlebnis wird.

Wir wünschen Ihnen einen tollen Anlass und freuen uns diesen mit Ihnen zu gestalten.

Ihr VISTA-Team



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellmodus

Anlässe ab 10 Personen müssen mindestens 5 Arbeitstage (Montag bis Freitag) vor dem Anlass angemeldet werden.

Anlässe ab 30 Personen müssen mindestens 10 Arbeitstage vor dem Anlass angemeldet werden.

Ohne Ihren Gegenbericht innerhalb von 5 Tagen nach Erhalt der Auftragsbestätigung gehen wir davon aus, dass alle Angaben Ihren Wünschen entsprechen und als verbindlich gelten.

Erscheinen weniger Personen als die gemeldete Anzahl dann werden Ihnen trotzdem die gemeldete Personenanzahl verrechnet.

Kürzere Fristen sind möglich, jedoch nur in Rücksprache mit dem Küchenchef.

Annullierungsbestimmungen

Kostenlose Stornierungen bis 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einer Stornierung weniger als 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn werden die vereinbarten Leistungen berechnet.

Terrasse/VISTA

Bei einer Reservation ab 10 Personen wird in jedem Fall im Restaurant VISTA aufgedeckt. Bei Wunsch kann das Apéro oder das Dessert auf der Terrasse oder im Atrium eingenommen werden.

Preise

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Preisänderungen sind vorbehalten.

Rauchen

Alle Räumlichkeiten im VISTA & im Seniorenzentrum sind rauchfrei. Auf der Terrasse des VISTA ist das Rauchen erlaubt.

Menüwahl

Unsere Menüvorschläge sind abwechslungsreich und sollen Ihnen vor allem eine gewisse Richtlinie aufzeigen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein Menü Ihrer Wünsche zusammen.

Wein

Unser Weinangebot ist unserer Weinkarte zu entnehmen. Sollten Ihnen keiner der Weine zusagen, besorgen wir Ihnen bei frühzeitiger Reservierung auch Weine besonderer Provinzen.

Tischdekorationen

Eine einfache, saisonale Tischdekoration wird immer vom Haus für Sie zur Verfügung gestellt.

Blumengestecke oder ähnliches dürfen Sie gerne mitbringen.


Das Tischgedeck umfasst ein Set und eine Airlade-Serviette (Papier, jedoch Stoffähnlich).

Wünschen Sie mit weissen Stofftischtücher aufzudecken dürfen Sie uns dies gerne mitteilen. www.


Zahlungsmittel

Bar, mit Karte (Postcard, EC) oder Rechnung.

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat  Saisonal garniert	5.00
Gemischter Salat  mit Dressing nach Wahl	7.50
Antipasti - Teller  In Olivenöl eingelegtes Gemüse, kalt	9.50
Nüsslersalat mit Ei und Croutons  Assortierte Salate, saisonal garniert	9.50
Pochiertes Ei auf Blattspinat	9.50

SUPPEN

Gemüsecremesuppe (je nach Saison)	5.00
Rindkraftbrühe mit Einlage Flädli, Backerbsen, Eierstich, Gemüsestreifen	8.00
Pastinakencremesuppe mit Kräuterschaum 	8.00

 = vegetarisch

Wir verwenden Schweizer Fleisch, andere Herkunftsländer werden deklariert

13.02.2018

HAUPTGANG

Kalbssteak (180g)	
Morchelsauce	38.00
Kräuterbutter	32.00
Suure Mocke	29.00
Champignons, Silberzwiebeln, Croutons	
Gemischter Braten, Rosmarinjus	28.00
Schwein und Kalb	
Geschnetzeltes Zürcher Art, Pilzrahmsauce	
Kalbfleisch	28.00
Schweinsnierstück	23.00
Gebratene Pouletbrust	25.00
Cognacrahmsauce	
Hausgemachter Hackbraten	23.00
Rotweinsauce	
Blätterteigpastetli mit hausgemachter Fleischfüllung	
2 Stück	25.00
1 Stück	18.00

Beilagen

Hausgemachte Spätzli
Rösti
Butternudeln
Reis
Risotto
Kartoffelkroketten
Pommes frites
Kartoffelstock

Gemüse nach Wahl



= vegetarisch

Wir verwenden Schweizer Fleisch, andere Herkunftsländer werden deklariert

13.02.2018

DESSERT

Frischer Fruchtsalat	6.00
Schoggimousse (weiss oder dunkel)	6.00
Süssmostcreme mit Rahm	6.00
Gebrannte Creme	6.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace	6.00
Niedlechueche	6.00
Quarktorte (Geschmack wählbar)	6.00
Caramelchöpfli	6.00
Panna Cotta im Weckglas mit Fruchtsauce	4.00
Meringue mit Rahm	6.00
Zitronencake	3.00
Rüeblitorte	4.00
Eine Kugel Glace mit Rahm Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Caramel	4.00
Dessertauswahl (pro Person)	
3 Sorten nach Wahl	9.00
5 Sorten nach Wahl	13.00
7 Sorten nach Wahl	17.00

FÜRE DURSCHT

Mineralwasser	1 lt.	9.50
Coca Cola, Citron, Rivella	1 lt.	9.50
Apfelschorle, Eistee	1.5 lt.	11.50
Kaffee		3.70
Tee		3.70

FÜRE GNISS

Prosecco	75 cl	41.00
Chardonnay Sun Paradis	50 cl	18.00
Chasselas Désiree	50 cl	19.50
Epeses les Tourelles Lavaux	75 cl	32.00
Œil de Perdrix	50 cl	19.50
Cuvée la Golette	50 cl	23.00
Senza Parole Primitivo	50 cl	19.50
Epeses les Tourelles Lavaux	75 cl	35.50
Don Pascual Extremadura	75 cl	29.00
Feldschlösschen	33 cl	4.50
Burgdorfer Helles	33 cl	4.50
Cognac	2 cl	9.50
Grappa Barolo	2 cl	6.50
Grappa Moscato	2 cl	9.50
Whiskey	4 cl	9.50

Fragen Sie nach unserem ganzen Wein - und Getränkesortiment.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



Küchenchef
Marcel Müller

kueche@sz-hindelbank.ch



Leitung Ökonomie
Krispina Hächler

oek@sz-hindelbank.ch



Kirchweg 52
3324 Hindelbank

034 421 99 78
www.seniorenzentrum-hindelbank.ch