



SCHIFF-BURIET ***
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch


Hochzeits-Menüvorschläge

Herzlich willkommen bei uns im „Schiffli“. So nennen es die Kenner unseres Hauses. Seit 35 Jahren erfüllen wir Ihnen sämtliche kulinarischen Wünsche und Dienstleistungen. Ob im Bankett-, à la carte oder Party-Service – Bereich dürfen Sie jederzeit Top-Qualität erwarten. Wir stehen persönlich hinter unseren Produkten und Leistungen.

Seit 5 Jahren sind wir mit dem  ausgezeichnet, was für Produkte aus der Region zeichnet.

Das Zeichen „Goldener Fisch“ bürgt für täglich frischen Bodenseefisch. Wenn Sie Anlässe durchführen möchten ist es besonders wichtig frühzeitig zu planen, damit das Tüpflein auf dem i sitzt.

Für Ihre kleinen oder grossen Feiern sowie Tagungen, Seminare und Hotel- Dienstleistungen stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Fischer-Bistro	50 Plätze, für gepflegte Tellergerichte oder
Restaurant-Café	Pâtisserie und Kuchen aus eigener Konditorei
Rôtisserie „Torggel“	50 Plätze, für höchste Ansprüche, à la carte
Sonnenterrasse	80 Plätze (Karte wie Fischerstube)
Schwalbennest-Saal	120 Plätze für Bankette, Tagungen, Feste, Schulungen (unterteilbar)
Schützenkeller	20 Plätze für Sitzungen, kleine Feiern, 30 Stehplätze als Apéro- Raum
Seminarraum „Blumenau“	Für ca. 20 Personen, mit allen technischen Einrichtungen
36 Hotelzimmer	Dusche, Toilette, Kabel- Farb- TV, Autophon- Radio- Wecker, (60 Betten) Direktwahl- Telefon, Roombar, Haartrockner:
Im Vorschiff	Rustico - Zimmer; kleinere ***Zimmer
Im Hotelbau Blumenau	De- Luxe- Zimmer; ****Komfort mit „Grand- Lit“
Im Hotelbau Blumenhof	De- Luxe- Zimmer; ****Komfort
Lobby	Internet-Station ADSL, oder Digital-Zimmeranschluss
Hotel-Shuttle-Bus	von und nach Airport St.Gallen- Altenrhein und Bahnstation Rheineck 

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben und Sie zu verwöhnen. Das könnte aber auch mal ausser Haus, bei einem Partyservice sein. Auch für solche Events sind wir gerüstet.

Ihre Ella und Hanspeter Trachsel Maîtres d`Hôtel diplômés, Eidg. dipl.Küchenchef

* und das SchiffBuriet-Team.





SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee
Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46
hotel@schiff-buriet.ch

Apero-Buffer

Champagner Perrier Jouet, am Tisch gesäbelt, (7 dl.)	SFr. 82.00
„Ramseier - Öpfelschampanier“, (7 dl.)	SFr. 43.80
Blanc-Cassis (Weisswein mit Cassis) (pro dl.)	SFr. 6.00
Diverse Bowlen nach Saison (Beeren, Pfirsich, Minze, Holunder) (pro dl.)	SFr. 6.00
Blätterteigkonfekt, 4 verschiedene Sorten	SFr. 5.80
Schinkengipfeli gross (pro Stück)	SFr. 2.80
Käse-, Lauch- oder Spinatchüechli (pro Stück)	SFr. 3.20
Pouletflügeli mit sweet and sour-Sauce (100 g.)	SFr. 5.50
Warme Bodensee- Fischknusperli mit Yoghurt- Tartarsauce, (80 g Portion)	SFr. 8.80
Salzmandeln und Chips (pro Person)	SFr. 3.20

SCHIFFLI-APERU-VARIETE

ab 10 Personen (pro Person) SFr. 8.20

mit 5 verschiedenen Häppchen, Gebäcke, Canapés, Pouletflügeli, oder Tapas mit Oliven, Crevetten, Tomaten, Cipollini, Pantli- oder Fischmousse oder Baguette am Meter z.B. mit Rauchlachs etc. (10 Personen = 1,2 Meter)

Belegte Brötchen (Canapés schräg halbiert ca. 5 - 6 pro Person)	SFr. 2.50
Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Spargeln, Eier, Salami, Sardellen	SFr. 2.50
Geflügelleber- Parfait, Rinds-Tatar, Felchenfilets (hausgeräuchert), Lachstatar, Crevetten (Frischqualität) Rauchlachs (beste Qualität)	SFr. 3.00

Vorspeisen

zum Kombinieren zu Menus 1-7

Gemischter Salatteller (die Sauce wählen Sie)	SFr. 9.80
Blattsalat mit Sauce nach Ihrer Wahl	SFr. 7.80
Hausgemachte Terrine mit 3 knackigen Salaten garniert	SFr. 11.50
Fischquartett „Bodan“, Tatar, hausgeräucherte Filets, Terrine, Fischsüppchen	SFr. 14.50
Fischknusperli auf Blattsalatbett	SFr. 12.00
Felchenfilet meunière oder pochiert nach Ihrem Wunsch	SFr. 12.00
Herzpastetli mit Saisonpilzsauce	SFr. 11.00
Hausgemachte Raviolo mit Füllung nach Ihrem Gusto	SFr. 9.80



3-teilige Menus

Folgende Menus ab 10 Personen, preisgünstig und immer beliebt!

Nr. 1 Grosi

Oberländer-Lauchsuppe
Rinds-Schmorbraten „Grossmutter's Art“
(auf Wunsch „Suure Mocke“)
Kartoffelstock mit Brösmeli
Gemischtes Gemüse in Butter
Caramelköpfl mit Nidle

SFr. 39.50

Nr. 2 Lugano

Bouillon mit Eierfäden „mille fanti“
Schweinspiccata „Ticinella“
Spaghetti „pomodoro“
Farbiger Misch-Salat
Marmoriertes Früchte-Mousse

SFr. 39.50

Nr. 3 Schiffli



Rassige Grünerbssuppe
Schweinskusperbraten vom Ofen
Ribbel-Spitzen „Val Reno „(DIE Ribelidee)
2 marktfrische Gemüse
Schiffli-Apfelkuchen mit Rahm

SFr. 39.50

Nr. 4 Bern

Feines Gemüse-Crèmesüppchen
Tante Linas Hacktäschi
mit Kräuterschaum
Kleine Brat-Kartoffeln
Glasierte Carotten und Blumenkohl „Mornay“
Lisis-Zwetschggenkuchen

SFr. 39.50

Nr. 5 Nostalgie

Bouillon mit Gemüsestreifen
Rahmschnitzel mit Champignons (vom Schweinerücken)
Hausgemachte Schiffli-Spätzli
Gemischter Salat
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

SFr. 39.50

SPEZIELL FÜR BUS - GRUPPEN: Siehe auch Seite 20

TELLERSERVICE VON MENUS Nr. 1 - 5 und ohne Nachservice

SFr. 32.00

Nr. 6 Enzian



„Das Blaue Wunder“ Süppchen
Cordon- Bleu vom Schweinsbäggli (Kalb + SFr. 8.20)
Knusper-Frites oder Blaue Nüdeli
2 frische Gemüse
Kirschenstrudel mit Vanilleglace

SFr. 42.80

Nr. 7 Güggel

Bouillon mit Flädli
Pouletbrüstli- Streifen an Whisky- Rahmsauce
Pilav- Reisring oder Nüdeli
Broccoli mit Mandeln und Carotten
Schiffli-Apfelkuchen mit Rahm

SFr. 42.80

Nr. 8 Fischers Fritz



Fischsüppchen „Bodan“
Bodensee- Fischtrio „Chrütli-schaum“ (je nach Fischfang)
Rahmblattspinat mit Ei, Dampfkartoffeln
Hampi's Ribbelkuchen mit Vanille-Glace

SFr. 46.80



SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch





SCHIFF-BURIET HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

4-teilige Menus

(Mittlere Preislage)

Nr. 9 Suisse

Appenzellerteller gemischt mit Mostbröckli und Pantli
Bouillon mit Gemüsestreifen
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Goldbraune Rösti
Gemischter Salat (4 Sorten)
Kirschensuppe mit Vanilleglace

SFr. 59.80

Nr.10 Milano

Antipasto misto
Minestra „Nonna“
Piccata Milanese (Kalbfleisch)
Spaghetti al burro e salsa Pomodoro
Insalata mista (4 Sorten)
Panna cotta con frutti

SFr. 59.80

Nr.11 Rheintal

Gemischter Salatteller nach Art des Hauses
Kressecremesuppe
Glasierter Kalbs- und Schweinsbraten und Pouletschenkel
Hausgemachte Ribelspätzli (Eine weitere Ribel- Idee)
3 Gemüse nach Marktangebot
Beerenschaumtorte „Schiffli-Pâtissier“

SFr. 59.80

Nr.12 Locarnese

4 Sorten gemischter Salat
Bouillon „Céléstina“
Ganze Kalbshaxe glasiert „Cremolata“ am Tisch tranchiert
Safranrisotto
Broccoli und Tomate
Tirami-su „Amaretto“

SFr. 65.50

Nr.14 Provence

Blumenkohlsuppe mit Broccoli
Blätterteig- Herzpastetli mit Saisonpilzsauce
Lammgigot mit Knoblauch gespickt, vom Ofen am Tisch tranchiert
Bäckerin-Kartoffeln
Grüne Bohnen und Tomaten
Savarinschiffli mit Fruchtsalat

SFr. 65.50

Nr.15 Toscana

Insalata mista
Pilzsuppe „Porcini“
Glasierter Kalbsbraten „Siena“
Risotto oder Tagliatelle
Italienisches Mischgemüse
Panna cotta „belle frutti“

SFr. 65.50

Nr.16 Gotthelf

Schinken-Cornet mit Butterzöpfli
Gelberbsensuppe „Jakobeli“
Berner Platte „Glungebuur“
7 Sorten gesottenes Fleisch
Dampfkartoffeln
Sauerkraut und Dörrbohnen
Emmentaler Meringue mit Glace-Allerlei

SFr. 65.50



Das Zeichen für einheimische Produkte

mindestens 50% des Gerichtes
muss aus einheimischer
Produktion stammen

(wird jährlich kontrolliert)





SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

SFr. 65.50

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

Nr.17 Emmental

Blattsalat mit Knobli-Zöpfli
Rindfleischsuppe mit Mark
Berner Ratsherrenplatte
7 Sorten Fleisch vom Grill, Kräuterbutter
Knusprige Rösti
Blattspinat und Tomate
Honigmätteli-Crème mit Birne

Nr.18 Bodensee 

Fischmenü „Bodan“
alles aus den Netzen unseres Fischers Görtz, Altenrhein
Fischpotpourri „Fischerin“ als kalte Vorspeise
Felchenfilets-Triangel „Fischer Welti“
Fritiertes Fisch- Allerlei auf Rahmlauch
Vodka-Sorbet als Verteiler
Felchenfiletzöpfchen „Agostino“
Dessert-Teller „Variété“

SFr. 88.80



Nr.19 France

Broccoli-Süppchen „Dubarry“
Frische Nüdeli mit Waldpilzsauce
Schweinsfilets „Wellington“
Pfeffersauce
Kartoffelkroketten
4 Gemüse vom Markt
Orangensalat-Gratin mit Nuss-Glace

SFr. 86.50

Nr. 20 St.Gallen 

St.Galler Samtsüppchen
Herzpastetli mit Waldpilzsauce
3 Filets- Médailles (Poulet-, Lamm- und Schweinsfilet)
Kartoffelgratin und St.Galler Ribelsspitzen
Broccoli, Tomate, Endive-Gemüse
Apfel- Charlotte mit Vanillesauce

SFr. 79.50

Nr.21 Batello

San Leo Rohschinken mit Melonen und Grissini
Leichte Zucchetticrèmesuppe
Blattsalat „Mimosa“
Schweinskronenbraten vom Ofen „Försterinart“
Frischeiernüdeli
4 frische Gemüse vom Markt
Mousse- Palette mit verschiedenen Früchten
ab 15 Personen

SFr. 79.50

Nr. 22 Thurgau

Rivaner- Süppchen mit Herz
Bodenseefischknusperli auf Rahmlauch
Blattsalat mit Tomaten
Schweinsfilets an Steinpilzsauce
Ribel- Nudeln
Gemüseauswahl von der Marktfrau (4 Sorten)
Halbgefrorenes mit Beerensalat

SFr. 79.50





SCHIFF-BURIËT
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Buriëtstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriët.ch

Nr. 23 England

Rauchfisch- Potpourri, Toast und Butter
Currycrèmesuppe
Blattsalat mit Kürbiskernen
Roastbeef schön rosé gebraten „Yorkshire“
Béarnaisesauce
Duchesse-Kartoffeln
4 frische Gemüse der Saison
Charlotte Royale mit Himbeersauce
ab 15 Personen

SFr. 95.80

Nr. 24 Pays d'Auge

Bouillon „Profiteroles“
Saison-Salat mit lauwarmen Geflügelleberli
Kalbsfilet-Médailles „Calvados“
mit konfierten Melonen und Äpfeln
Pommes Souris (Mäuschen)
Frische Gemüseauswahl vom Markt
Vacherin Glacé „Montblanc“

SFr. 95.80

Nr. 25 Romandie

Rauchlachstatar im Omelettchen
Klare Ochsenchwanzsuppe
Blattsalat mit Knoblitöstli
Kalbs-Huftfilet-Médailles an Morchelsauce
Frischeiernüdeli
4 frische Gemüse, verschieden zubereitet
Parfait „Grand Marnier“ mit Crêpes „Orangerie“

SFr. 95.80

Nr. 26 Fantasia



Terinen-Teller „Fantasia“, Brioche-Toast
Kraftbrühe mit Waldpilzravioli
Blattsalat „Mimosa“
Kalbsrücken überbacken „Orlow“ (Ein Klassiker)
Junge Kartoffeln in Butter gebraten
Gemüseplatte mit 4 frischen Gemüsen
Käseauswahl vom Wagen
Dessert-Teller „Variété“ (oder Dessert-Buffer)
ab 30 Personen

SFr. 98.00

Nr. 27 Trois Filets

Gourmet-Teller mit den Köstlichkeiten der Saison
Tomaten-Kraftbrühe „Royale“
Kresse-Salat mit Knoblibrötli
Rindsfiletmédailion mit Gänseleber,
Schweinsfilet „Peperonata“
Lorette-Kartoffeln, Gemüse
Kalbsfilet mit Morcheln,
Hausmacher-Nüdeli, Gemüse
Weich-Käseauswahl vom Wagen
Mousse Glacé „Royale“
(oder Dessert-Buffer)
ab 30 Personen

SFr. 98.00





SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Die Dessertbuffet vom Schifflikonditor

Das bekannte Superbuffet

mit seinen über 20 verschiedenen Schlemmereien
ab 30 Personen (pro Person)
(Als Menüzusatz SFr.18,50)

SFr. 22.00

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Das kleine Dessertbuffet

mit 10 verschiedenen Köstlichkeiten
ab 15 Personen (pro Person)
(Als Menüzusatz SFr. 15.00)

SFr. 18.00

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

Käse vom Wagen

nach Wunsch

Nr. 32 BUFFET-Val Reno



Salatbuffet

10 Sorten gartenfrische Salate mit
3 verschiedenen Salatsaucen, Croûtons,
Zwiebeln, Schnittlauch, Lardons, Mozzarella, etc.

Kalte Platten

Hauspastete, Gemüseterrinen, Landhofterrine, Kalbsbraten, Rippli,
Hobelspeck, Schinkenrollen, Pantli, Mostbröckli etc.
Saucen-Palette

Warme Gerichte

Schweinsbraten mit Rosmarin, Chäs-Hörnli,
Rheintaler Rindsragoût, Ribel-Polenta mit Käse,
Pouletschenkeli mit Kräutern, Kartoffelpürré,
Kalbs - Rollbraten, Schiffli - Spätzli,
Sied- und Bratwurstli, Mischgemüse

Brotkorb

mit 5 verschiedenen Sorten Spezialbroten

Käseplatte

eine St.Galler Käseauswahl (weich und halbhart)

Dessertbuffet

2 verschiedene Fruchtkuchen mit Schlagrahm,
Apfel- und Kirschenstrudel, Biscuit-Beerenschnitte
Crèmeschnitten, Quarkini mit Vanillesauce, 3 Mousses,
verschiedene Glaces, frischer Fruchtsalat,
ab 30 Personen je

SFr. 69.80



Nr.33 BUFFET Val Reno klein

Etwas einfacher: Wie oben, aber warme Gerichte reduziert

Warm: Rheintaler- Ragoût, Ribel- Polenta
und Schweinsbraten, Schiffli - Spätzli, Gemüse
ohne Käseplatte

ab 30 Personen je

SFr. 59.50



Nr. 31 Beinschinken-Salatbuffet „Buechberg“

Bündner Gerstensuppe
Bauerngeräucherter Beinschinken im Brotteig knusprig eingebacken,
10 Sorten gartenfrische Salate, 3 Salatsaucen, verschiedene Zutaten.
Meerrettich- und Senfsauce, etc.
Kleines Dessertbuffet mit 6 Desserts
ab 20 Personen je
mit Ofen-Fleischkäse

SFr. 42.00

SFr. 37.00



SCHIFF-BURIET ***
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

Möchten Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnisbuffet mit Schaukochen?

BERNER BUFFET „GUET ZIBERLIHOGER-ART“

- ITALIENISCHES BUFFET „BELLA ITALIA“
- WILD-BUFFET „JÄGERS FREUDE“
- MEXIKANISCHES BUFFET „VIVA MEXICO“
- EXCLUSIV-BUFFET „INDONESISCHE REISTAFEL“

DIESE BUFFETS WERDEN BEI DER MENU-BESPRECHUNG-ZUSAMMENGESTELLT (für mindestens 50 Personen)



Nr.35 GROSSES-SCHIFFLI-BUFFET-„LUCULLUS“

Das Spezielle für Ihre Liebsten Gäste

KALTES-BUFFET

Rauchfisch-Festival „Bodan“
Salmgalantine mit Crevetten und Rauchlachs „Norway“
Terrinenauswahl, Muscheln, Austern,
Pasteten „Castello“
Verschiedenes Trockenfleisch aus Bünden und Appenzell
Kalbsbraten „Tonnato“
Carpaccio mit Parmesan,
Ital. marinierte Gemüse „Balsamico“ und Mozzarella,
Gefüllte Eier, Tomaten und Artischocken,
Salatbuffet mit 10 Sorten Salatauswahl,
3 verschiedene Saucen
Brotkorb mit 5 verschiedenen Spezialbroten



WARMES-BUFFET

Roastbeef rosé gebraten, Kartoffelgratin, glasierter Kalbsbraten, Alfredo - Nüdeli, Schweinsbraten vom Ofen, Gemüse - Auswahl Lammgigot mit Knoblauch, Misch - Reis, Bodenseefischfilets am Buffet zubereitet Quorn-Schnitzel in Broccolisauce (Vegi)

DESSERT-BUFFET VOM SCHIFFLIKONDITOR

Schöne Käseplatte mit reicher Auswahl Frischer Fruchtsalat, Orangensalat, Biscuit-Beerenkuchen, Schlagrahm, Caramel-, weisse und dunkle Chocomousse, Zitronen-, Beeren- und Bananenmousse, Fruchtschnitte, Charlotte Royale, Tira-mi-su, Schwarzwäldertorte, Quarkini, Savarin mit Rum, Hausgemachte Sorbets, Hauskonfekt etc.
ab 40 Personen

SFr. 110.00



SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

Nr.34 SCHIFFLIBUFFET „LUCULLUS LEGER“

KALTES-BUFFET

Rauchfisch-Festival „Bodan“
Salmgalantine mit Crevetten und Rauchlachs „Norway“
zwei verschiedene Terrinen,
Carpaccio mit Parmesan
Ital.marinierte Gemüse und Mozzarella
Gefüllte Eier, Tomaten und Artischocken
Salatbuffet mit 8 Sorten Salatauswahl
3 verschiedene Saucen,
Brotkorb mit 5 verschiedenen Spezialbroten

WARMES-BUFFET

Glasierter Kalbsbraten, Alfredo - Nüdeli,
Schweinsbraten vom Ofen, Gemüse - Auswahl,
Lammgigot mit Knoblauch gespickt, Kartoffelgratin

DESSERT-BUFFET VOM SCHIFFLIKONDITOR

Frischer Fruchtsalat, Orangensalat, Biscuit-Beerenschnitte,
Caramel-, weisse und dunkle Chocomousse,
Zitronen-, Beeren- und Orangenmousse, Quarkini mit Vanillesauce
Kirschenstrudel, Charlotte Royale, Tira-mi-su, Fruchtschnitte
Hausgemachte Sorbets, Hauskonfekt etc

ab 40 Personen

SFr. 89.00



Nr.36 DIE ERSTE SCHIFFLI-HOCHZEITSIDEE:

Pauschalarrangement ab 30 Personen (pro Person)

SFr. 118.00

Zu einem sensationellen Preis

In der Konsumation bis 24.00 ist inbegriffen:

- 1. Glas Kir (Weisswein mit Cassis) oder Jus, verschiedenes Apéro - Gebäck, weisse –und rote Flaschenweine, Mineralwasser, Bier, Café

Hochzeits-Menu

Hausgemachte Pasteten und Terrinen mit frischen Salaten garniert

Kraftbrühe mit Hausmacher-Flädli

Kalbs- und Schweinsschnitzeli an Waldpilzsauce

- 1. Gang: Kartoffelkroketten
- 2. Gang: Frischeiernüdeli

Blumenkohl „Polonaise“

Grüne Bohnen mit Tomatenwürfel

Glasierte Karotten mit Chrütli

Hochzeits- Dessertbuffet „Mariage“ mit 12 verschiedenen Desserts

Roter und weisser Wein aus 7 dl Flaschen

Mineralwasser, Bier und Café crème,

von diesen Getränken soviel Sie mögen (bis 24.00 Uhr).

Ab 24.00 Uhr werden die Konsumationen normal verrechnet.

MIT DIESEM ARRANGEMENT BERECHNEN SIE IHRE KOSTEN FAST GENAU IM VORAUS.

Als Geschenk des Hauses überlassen wir Ihnen, liebes Brautpaar, ein 4* Hotelzimmer für die Hochzeitsnacht mit Champagner und Frühstücksbuffet.

EIN WEITERES HOCHZEITS GESCHENK

Wenn Sie Menu Nr. 26, 27, 34 oder 35 auswählen

und mindestens 50 Gäste mitbringen

überlassen wir Ihnen für die Hochzeitsnacht ein 4* Hotelzimmer mit dazugehörendem Champagner und Frühstücksbuffet.

Mitternachtsimbiss nach einem Fest

(nochmal etwas Warmes vor dem Nachhause -Gehen, das tut gut)

Mehlsuppe mit Reibkäse (pro Portion)

Fr: 5.00

Kräftige Gulaschsuppe (pro Portion)

Fr: 7.00

Knackige Wienerli (per Paar)

Fr: 8.00



SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77

Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch



INFO FÜR CAR-REISEUNTERNEHMER:

Menus Nr. 1-5 auch als Tellerservice für SFr. 32.00

incl. Suppe und Dessert (mindestens 20 Personen).

Chauffeur GRATIS und Stempeltreuekarte. Reiseleiter ab 30 Personen frei.

TELLERSERVICE BITTE AUSDRÜCKLICH VERLANGEN !

Beachten Sie unser Carkärtli: Gerichte SFr. 12.00 bis ca. SFr. 33.00



SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

BANKETT WEINE 5 dl

Weissweine

Müller Thurgau, Thal	SFr 24.80
Epresses, Testuz	SFr 26.80
Féchy, Obrist	SFr 22.00

Roséweine

„Mir isch glych“ (Dôle blanche) Rutishauser, Scherzingen	SFr 25.90
--	-----------

Rotweine

Thaler Buechberger (Tobler) trocken	SFr 24.80
Dôle de Sion (Gay)	SFr 25.60
Cabernet Sauvignon (California)	SFr 24.00



BANKETT WEINE 7,5 dl

Schaumweine

Perrier Jouët (wird am Tisch gesäubert)	SFr 82.00
Laurent Perrier Brut	SFr 92.00
Prosecco Brut	SFr 44.80

Weissweine

Riesling x Sylvaner, Rutishauser Thal	SFr 43.80
Cure d'Attalens, Obrist	SFr 45.00
Koonunga Hill Chardonnay, Penfolds (Australien)	SFr 45.00

Roséweine

Rosato Bardolino	SFr 42.80
------------------	-----------

Rotweine

Pinot noir Selection, Rutishauser Thal	SFr. 44.90
Primitivo Salento (Piana del Sole)	SFr. 38.00
Koonunga Hill Shiraz/Cabernet Sauvignon, Penfolds (Australien)	SFr. 45.00
Monte Cruz Sélection, Valdepenas (Spanien)	SFr. 42.80

Alle Preise inkl. 7,6% MwSt

Änderungen in Auswahl und Lieferung vorbehalten

Mai 2010





SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Buriyetstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriyet.ch

CHECKLISTE FÜR GESELLSCHAFTEN

Name des Organizers: Raum:

Adresse: Tischordnung (Skizze)

Wohnort:

Telefonnummer P: G:

Titeltext Menükarte.....

Wochentag:..... Datum:..... Zeit:..... gebucht durch:.....

Kopie an Gast, Küche, Service

Personenzahl:

bitte am Abend vorher genau angeben!



DIVERSES

Aperitif:

Aperitif-Raum:

Aperitif-Zutaten:

Tischtuchfarbe:..... Servietten:

M E N U

Preis:

Blumenschmuck: ca. Preis Farbe:

Kerzen (Stück 2.50) Farbe:

Verlängerungen: pro angebrochene Std. SFr. 150.00
(Gebühren, Personalkosten, Nachtzuschläge)
bis 2.00 für Firmen, bis 3.00 Hochzeiten

Spezielle Vereinbarungen:

Umkleideraum:

Extras:

Hotel - Zimmerreservation:

Zimmerrechnung

Weisswein:

Rechnung an.....

Rotwein:

Kaffee:

Liqueurs:

Mitternachtsimbiss:

Geleistete Anzahlung (ca. 1/2)

Musik: Personen (bis 02.00)

gilt als definitive Bestellung

Musikverpflegung:

Unterschrift als Einverständnis:





SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF

Familie Ella und Hanspeter Trachsel
Burietstrasse 1
CH-9425 Thal am Bodensee

Telefon +41 71 888 47 77
Telefax +41 71 888 12 46

hotel@schiff-buriet.ch

UNSERE ANGEBOTE:

	½ Tag	I-Tag
Raummieten mit Getränkeservice für Firmen		
Schützenkeller (Sitzungszimmer):	gratis	SFr. 40.00
Blumenau Seminarraum	SFr. 70.00	SFr. 120.00
Schwalbennest- hinten	SFr. 80.00	SFr. 150.00

Ortsvereinen berechnen wir keine Saalmieten.

Raumreservationen: Schriftlich, per Fax oder e-mail.

Für Festivitäten: 2 Monate vorher schriftlich bestätigt.

Schlusszeiten: Montag - Donnerstag 23.30 Uhr;
Freitag und Samstag 24.00 Uhr
Sonntag 22.00 Uhr

Verlängerungen: nur nach Voranmeldung (ab 24.00: Jede angebrochene Std. SFr. 150.00)

(Enthalten Gebühren, Personalkosten und pflichtige Nachtzuschläge)
bis 02.00 für Firmen, bis 03.00 für Hochzeiten.

Blumenschmuck: Auf Ihren Wunsch organisieren wir den gewünschten Tischschmuck

Klavierbenützung: Miete kostenlos (Klavierstimmen mit Kostenfolge)

Menubestellung: Erwarten wir gerne bis 3 Wochen vor dem Anlass.

Anzahlmeldung: Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl 10 Tage vorher bekannt zugeben. Definitiv- Korrekturmeldungen werden bis am Vorabend vor dem Anlass akzeptiert.

Absagen von Anlässen: bis 10 Tage vorher 33% (=Anzahlung)

bis 3 Tage vorher 50%

bis 2 Tage vorher 60%

bis 1 Tag vorher 75% vom Totalumsatz.

Alle erwähnten Vereinbarungen werden mit Ihrer Unterschrift gültig.

Rechnung: Zahlbar netto nach Erhalt der Abrechnung auf unsere Bankkonti.
Für Gesellschaften akzeptieren wir keine Kreditkarten.

WIR – Anteil ausdrücklich nur für WIR-Verrechner und nach vorheriger Absprache.

