

Die Perle im Zürcher Oberland

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste

Wir heissen Sie bei uns im Sunnebad herzlich willkommen und freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein. Das Sunnebad ist Gasthof, Seminar-Haus und Hotel zugleich. Der Gasthof mit 45 Betten eignet sich hervorragend für Hochzeiten, Familienfeste, Geschäftsanlässe, Seminare und Retraiten. Gerne zeigen wir Ihnen die verschiedenen Seminarräume und Festsäle. Für die Planung und Durchführung von Veranstaltungen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

Ihre Gastgeber

Rudolf Ott und das Sunnebad Team

Wir legen grossen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte und verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch, wenn immer möglich aus dem Tösstal und Umgebung. Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Beachten Sie, dass unsere Gerichte möglichst lokal, saisonal und frisch zubereitet werden.

Unsere Lieferanten aus der Region:

Schottisches Hochlandrind

Fischingen TG und Fehraltorf ZH

Rind, Kalb, Schwein

Zürcher Oberland, CH

Poulet

Schweiz

Fisch

Schweiz

Käse

Käserei Preisig, Sternenber, Natürli Saland

Eier

Welleneier, Christian Rüegg Bauma

Apéro-Snacks

Mindestbestellmenge pro Häppchensorte: 25 Stück

Kalte Häppchen

Crostini, Preis pro Stk.	3.80
Rauchlachs	
Sternenberger Käse	
Tartar vom Hochland-Rind	
Crostini, Preis pro Stk.	3.40
Tomaten-Basilikum	
Oliven-Feta	
Avocado	
Peperonata	
Spiessli, Preis pro Stk.	3.00
Tomate-Mozzarella-Basilikum	
Saisonfrüchte und Minze	
Sternenberger Käse-Olive	3.50
Dörripflaume mit Speck	4.00
Blätterteiggipfeli, Preis pro Stk.	4.00
Schinken	
Frischkäse und Kräuter	
Twisted Sticks, Preis pro Stk.	3.00
Leinsamen und Speck	

Kalte Häppchen

Käseküchlein, mit Sternenberger Käse, Preis pro Stk.	4.50
Spinatküchlein	
Gemüseküchlein	
Hackfleisch-Bällchen vom Hochland-Rind, Preis pro Stk.	4.80
mit Barbecue-Sauce	
Bunte Gemüsesticks, Preis pro Portion,	2.50
mit saisonaler Rohkost und diversen Saucen im Glas	
Canapé, Preis pro Stk.	4.00
Toastbrot belegt mit Ei, Käse, Fleisch oder Lachs	
Crêpes, Preis pro Stk.	4.00
gefüllt mit Frischkäse, Kräutern, Apfel und Meerrettich	
Melonen-Schnitze mit Rohschinken, Preis pro Stk.	4.00
Marinierter Pouletspiess, Preis pro Stk.	3.80
Serviert mit Chutney	

Kleine Plättli

Sunnebad-Plättli	12.00
mit Delikatessen vom Oberländer-Rind und Oberländer-Säuli	
Sterneberger-Käseplättli	12.00
mit verschiedenen Weich-, Halbhart- und Hartkäse-Spezialitäten	

Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts

Für ein Bankett wählen Sie aus den Vorschlägen pro Gang ein Gericht aus. Für die vegetarischen Teilnehmer bis 10 Personen wählen Sie ein Gericht aus unserer aktuellen a la Carte.

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sprossen an Balsamico-Vinaigrette	10.50
Grilliertes Gemüse mit einem bunten Salatbouquet an Hausdressing	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Wellen Ei (Saisonal erhältlich) an Balsamico-Vinaigrette	15.50
Cherry-Tomaten und Mozzarella mit buntem Salatbouquet an Balsamico-Vinaigrette	11.50
Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Essiggemüse	16.50
Avocado-Mango-Salat an Zitronen-Vinaigrette mit Früchten garniert	15.50
Tranchen von der hausgeräucherten Forelle, dazu Meerrettich-Schaum, mit einem bunten Salatbouquet an Hausdressing	21.00

Warme Vorspeisen

Saisonale Gemüsecrèmesuppe	9.50
Consommé vom Hochlandrind mit Flädli, Schnittlauch und Sherry	13.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahm-Espuma und Croûtons	12.50
Zürcher Rieslingschaumsuppe	11.00
Bündner Gerstensuppe	14.50
Spargelcrèmesuppe (Saisonal erhältlich)	14.50
Steinpilz-Consommé	15.50

Feuer und Flamme

Grillen, Braten, Schmoren, Räuchern mit Feuerring und Cactus Jack

Haben Sie Lust auf einen Anlass im Garten?

Je nach Jahreszeit bieten wir verschiedene Gerichte aus unserer Feuerküche an.

Apero-Häppchen vom Feuerring (ab 25 Personen) 25.00

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Wurst, Käse und Gemüse-Häppchen

Mundgerecht angerichtet auf Apero-Tellern an Holzspiess

Feuerring Buffet à discrétion, (ab 20 Personen) 72.00

Bratwurst, Poulet, Spare-Ribs, Schwein, Kalb, Rind, Lachs, Lamm, Crevetten,
Grillkäse, Grillgemüse und Bratkartoffeln, grilliert auf dem Feuerring

Dazu gibt es ein Salatbuffet mit Blattsalat und gemischten Salaten

Vom Smoker, Preis auf Anfrage

Rindhohrücken am Stück

Rinds-Schulterbraten

Schweinschalsbraten

Spare Ribs

Lachs

Hauptgänge

Riz Casimir mit Poulet, Früchten und gerösteten Mandeln	28.00
Schweins-Rahmschnitzel vom Säuli an Pilzsauce mit Butternudeln und Brokkoli mit gerösteten Mandeln	30.50
Poulet-Picatta Mit Tomatenspaghetti und Mandel-Broccoli	29.50
Mediterran gefüllte Maispoulardenbrust mit Kartoffelgaletten und Saisongemüse	32.50
Rinds-Hackbraten vom Hochlandrind an hausgemachter Rahmsauce mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	32.00
Rinds-Saftplätzli vom Oberländer-Rind an Rotweinjus mit Rosmarin-Polenta und saisonalem Mischgemüse	35.00
Schweins-Cordon-Bleu, gefüllt mit Vorderschinken und rezentem Sternenberger, mit Pommes Frites und saisonalem Mischgemüse	35.00
Rinds-Schmorbraten "Burgunder Art" vom Oberländer-Rind mit Kartoffelgratin und saisonalem Mischgemüse	38.00
Rinds-Geschnetzeltes Stroganoff vom Oberländer-Rind mit Butterspätzli und saisonalem Mischgemüse	41.00

Hauptgänge

Rindsragout vom Hochlandrind an kräftigem Hausjus Mit Dinkelspätzli und saisonalem Mischgemüse	39.00
Federstück vom Oberländer-Rind eingelegt in saurem Most mit Kartoffelkroketten und Bohnen im Speckmantel	39.00
Zander knusprig gebraten mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüsebouquet	43.00
Kalbs-Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Butterrösti und saisonalem Mischgemüse	45.00
Kalbs-Cordon-Bleu, gefüllt mit Rauchschinken und rezentem Sternenberger, mit Pommes Frites und saisonalem Gemüsebouquet	47.00
Roastbeef rosa, am Stück, geschnitten, dazu Sauce Bearnaise mit Pommes Frites und saisonalem Gemüsebouquet	51.00
Rinds-Filet vom Rind, dazu Grün-Pfeffer-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüsebouquet	58.00

Vegetarische Hauptgänge ab 8 Personen

Für einzelne vegetarische Gäste wählen Sie ein Gericht von unserer aktuellen a la Carte im Restaurant

Lauwarmer Gemüsesalat mit italienischem Dressing und Senfbratkartoffeln	26.00
Dinkel-Spätzli-Gemüse-Pfanne, mit Sternenberger Rezent überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus	28.50
Tagliolini Hausgemacht mit Safransauce und mediterranem Grillgemüse	31.50
Steinpilzrisotto mit Mascarpone und Nüssen garniert mit gebratenen Steinpilzen	34.00
Würzig marinierter Grill-Bratkäse «Queijo Coalho» an Tomatensauce serviert mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse	33.50

Nachspeisen

Gebrannte Crème mit karamellisierten Baumnüssen	8.50
Crema Catalana	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace	10.50
Zitronenmousse mit frischen Früchten	11.00
Caramelköpfler Sunnebad mit frischen Früchten und Sternenberger Nidel	11.50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Waldbeeren-Kompott und Vanille-Glace	12.50
Frisch gebackener Apfelstrudel mit hausgemachter Vanille-Sauce	12.50
Tiramisù nach Wahl Klassisch, Beeren, Orangen, Apfel-Zimt	12.50
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Kumquats-Orangen-Kompott	14.00

Käse

Käseplatte «Sternenberg» mit Sternenberger mild und rezent, Rahmkäse, Brie und Mutschli, dazu Früchtebrot und Feigensenf 16.00

Dessertbuffet, Preis pro Person

Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts, nach Wahl des Hauses 20.00
 Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts, nach Wahl des Hauses 28.00
 Dessertbuffet mit 10 verschiedenen Desserts nach Wahl des Hauses 32.00

Frischer Fruchtsalat

Tiramisù

Schokoladen-Mousse

Limetten-Joghurt-Terrine

Gebrannte Creme

Süssmost-Creme

Joghurt-Beerencreme

Weisses Kaffee-Mousse

Windbeutel gefüllt mit Vanille-Creme

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoladen-Kuchen

Caramel Köppli

Panna Cotta mit Waldbeeren

Glace

Preise und Konditionen für Anlässe

Reservation:

Buchungen gelten dann als bestätigt, wenn wir im Besitz einer Reservationsbestätigung sind oder eine Anzahlung geleistet worden ist. Mit der Reservation wird eine Anzahlung verlangt. Nur in Ausnahmefällen und bei kurzfristigen Buchungen akzeptieren wir dafür eine Kreditkartennummer.

Raummiete

Für unsere Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Raummieten:

Aperitif in der Feuerstube oder im Garten, keine Raummiete
Die Servicezeit für den Aperitif ist für zwei Stunden berechnet.

Badstube für Mittagessen, keine Raumkosten, Dauer bis max. 15:30Uhr,

Pavillon für Mittagessen, keine Raumkosten, Dauer bis max. 15.30Uhr,

Pavillon und Brunnengarten zur exklusiven Benutzung	CHF	500.00
Bestuhlung und Tische pro Person, bis max. 60 Personen	CHF	5.00

<u>Landenbergsaal für Bankette</u>	CHF	1200.00
------------------------------------	-----	---------

Bestuhlung und gerade Tische, p. P.	CHF	3.00
-------------------------------------	-----	------

Bestuhlung und runde Tische p. Person	CHF	5.00
---------------------------------------	-----	------

Weisse Tischwäsche + Servietten, pro Tisch	CHF	40.00
--	-----	-------

zusätzlich weiss eingedeckte Tische	CHF	15.00
-------------------------------------	-----	-------

Feuerstube zum Chillen und Partyausklang	CHF	300.00
--	-----	--------

Menu Auswahl

Wir bitten Sie, für Ihren Anlass ein einheitliches Menu auszusuchen und uns dieses spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Weinkarte

Die Bestellung Ihrer Auswahl wird bis 14 Tage vor dem Anlass garantiert, kurzfristigere Bestellungen sind nur auf Anfrage möglich. Jahrgangswechsel bleiben vorbehalten. Sie können Ihren Wein auch mitbringen, sofern dieser nicht auf unserer Weinkarte aufgeführt ist. In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

Dekoration

Wir bestellen Ihnen gerne, gegen Verrechnung, Ihre Blumenwünsche bei unserem „Haus-Floristen“. Tischkarten, Kerzen und Dekorationen aller Art können wir Ihnen ebenfalls bereitstellen.

Wenn Sie Ihre Tischdekoration selbst organisieren, nehmen wir diese am Anlagentag gerne entgegen.

Hussen

Hussen für Stühle können für CHF 18.00 eingemietet werden. Reinigung und Transport sind im Preis inbegriffen.

Parkplätze

Parkplätze stehen Ihnen kostenlos beim Gasthaus und an der Bushaltestelle «Sunnebad» zur Verfügung.

Zusätzliche Infrastruktur

Apero-Tische 60cm mit Tischwäsche weiss p. Stk.	CHF	20.00
Feuerschale einfeuern und reinigen	CHF	80.00
Wassermusik, zwei Wassershows, je mit und ohne Musik	CHF	250.00
Beschallungsanlage Garten mit Mikrofon	CHF	100.00
Beschallung im Landenberg-Saal mit Mikrofon	CHF	50.00
Klavier	CHF	50.00
Tageszimmer für Künstler und Musiker	CHF	120.00

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von CHF 120.00 verrechnet. Dazu wird pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde für Service und Reinigung ein Nachttarif von CHF 90.00 verrechnet.

Es kann eine maximale Verlängerung bis 4 Uhr beantragt werden.

Teilnehmerzahl

Wir erwarten vom Veranstalter die definitive Teilnehmerzahl (Garanziezahl) spätestens drei Werkstage (72 Stunden) vor dem Anlass. Die gemeldete Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsbasis.

Schäden

Der Veranstalter hat für Verluste und Beschädigungen, die durch seine Gäste verursacht werden, einzustehen. Auf jeden Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass selbstmitgebrachtes Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Bei starken Verunreinigungen, wie zum Beispiel durch Konfetti, behalten wir uns das Recht vor, dem Veranstalter einen Reinigungsaufwand in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Es dürfen keine Gegenstände an die Wände angebracht werden. Um Missverständnisse am Veranstaltungstag vorzubeugen, muss der Wunsch von aufzuhängendem Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit der verantwortlichen Person des Gasthofs Sunnebad abgesprochen werden.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Das Seminarhotel Sunnebad lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Annullationsbedingungen

Annullationen oder Reservationsänderungen erlangen erst nach unserer Bestätigung Gültigkeit

Annullation aufgrund von behördlichen Verboten:

Aufwandsgebühr von sFr. 100.-. Ansonsten keine Kosten.

Annullation von definitiv gebuchten Anlässen:

bis 90 Tage vor Anlass	Annullationsgebühr von 200.-
89 bis 60 Tage vor Anlass	20 % der vereinbarten Leistungen
59 bis 30 Tage vor Anlass	30 % der vereinbarten Leistungen
29 bis 15 Tage vor Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
ab 14 Tagen vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
2 Werkstage vor Anlass	100% der vereinbarten Leistungen

Wir bemühen uns selbstverständlich, die annullierten Leistungen weiterzuverkaufen, so dass Ihnen keine Kosten entstehen.

Als vereinbarte Leistung gilt:

5 dl des gewählten Weines pro Person und Preis der ausgewählten Speisen. Falls noch kein Menu fixiert wurde und der Anlass innert den oben genannten Fristen annulliert wird, wird ein Menupreis inklusive Getränke von CHF 100.00 angenommen und verrechnet. Bei einem Aperitif wird eine Pauschale von CHF 50.00 (Aperitif-Häppchen und Getränke) pro Person in Rechnung gestellt. Bei Annullaion einer definitiv gebuchten Veranstaltung bis 90 Tage vor dem Anlass wird ein administrativer Aufwand von CHF 200.00 in Rechnung gestellt.

Hotelzimmer

Es stehen insgesamt 24 Hotelzimmer zur Einzel- oder Doppelbenutzung zur Verfügung. Die Preise verstehen sich, wo nicht anders erwähnt, pro Zimmer und schliessen in der Basis das Frühstücksbuffet mit ein.

Reservierte Zimmer stehen ab 17.00 Uhr zur Verfügung. Bei Abreise kann bis 11.00 Uhr über das Zimmer verfügt werden. Nach Rücksprache mit dem Empfang und je nach Auslastung kann ein Late Checkout bis 17.00 Uhr gebucht werden.

•Einzelzimmer	CHF 112.00 / CHF	132.00
•Doppelzimmer	CHF 140.00 / CHF	180.00
•Late Check out bis 17.00 Uhr		50.00
•Tageszimmer von 08.00 bis 18.00 Uhr	CHF	120.00

Reservation

Der Vertrag hat erst Gültigkeit, wenn er schriftlich rückbestätigt ist. Wird er nicht innerhalb von 30 Tagen unterzeichnet retourniert, so behalten wir uns das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen.

Zahlungsbedingungen

Zwei Monate vor dem Anlass wird 50% der erwarteten Gesamtrechnung als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Der restliche Betrag ist nach der Veranstaltung 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Sollten Sie Ihren Anlass widererwarten absagen müssen, wird Ihnen die Vorauszahlung nach Abzug der Annullationskosten zurückerstattet.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Es ist schweizerisches Recht anwendbar, ausschliesslicher Gerichtsstand für Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit dem Beherbergungsvertrag ist Pfäffikon ZH.

Sternenberg, 1. November 2022