

Die Perle im Zürcher Oberland

Geniesse das Leben

Auf, iss dein Brot mit Freude, und trink deinen Wein mit frohem Herzen;
denn längst schon hat Gott dieses Tun gebilligt.

Kohelet 9:7

Herzlich Willkommen

Wir heissen Sie bei uns im Sunnebad herzlich willkommen und freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein. Das Sunnebad ist Gasthof, Seminarhaus und Hotel zugleich. Das Hotel mit 40 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

Ruedi 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.

Unsere Lieferanten aus der Region:

Schottisches Hochlandrind	Reggthal, Fischingen und Speck, Fehraltorf
Rind, Kalb, Schwein	Metzgerei Aeschlimann, Ludetswil Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz
Käse	Käserei Preisig, Sternenbergr Natürli, Saland
Brot	Hausgebacken Bäckerei Janz, Wila Schweiz
Eier	Christian Rüegg Bauma Schweiz

APÉRO-SNACKS

Mindestbestellmenge pro Häppchensorte: 25 Stück

Preis pro Stück

Crostini

Rauchlachs	4.50
Sternenberger Käse	4.00
Tatar vom Hochland-Rind	5.00
Tomaten-Basilikum	3.50
Avocado	3.50

Spiessli

Tomate Mozzarella	3.00
Saisonfrüchte Minze	3.00
Sternenberger Käse Olive	3.50
Dörrpflaumen Speck	4.00
Melonen Rohschinken	4.00

Bunte Gemüsesticks

Saisonale Rohkost Dip	pro Portion	2.50
-------------------------	-------------	------

Warme Häppchen

Schinkengipfeli	4.00
Käseküchlein	4.50
Marinierter Pouletspiess Chutney	4.00

KLEINE PLÄTTLI

Sunnebadplättli

24.50

Sternenberger Käse | Fleisch | Brot | Butter | Essiggurken

Käsebrett «Sternenberg»

24.50

Sternenberger mild und rezent | Rahmkäse | Brie | Mutschli

Birnenbrot | Feigensenf

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	9.50
Hausgemachtes Dressing	
Gemischter Salat	12.50
Hausgemachtes Dressing	
Randencarpaccio	16.50
Frischkäse Mousse	
Consommé Rind	13.00
Fideli Schnittlauch	
Minestrone	14.00

SAISONAL

Nüsslisalat	15.50
Speck Ei Hausgemachtes Dressing	
Cherry-Tomaten Mozzarella	11.50
Hausgemachtes Balsamico Dressing	
Avocado-Mango-Salat	15.50
Zitronen-Vinaigrette	
Kürbiscrèmesuppe	12.50
Spargelcrèmesuppe	14.50
Gazpacho	11.00

HAUPTGÄNGE

Riz Casimir Poulet	28.00
Früchte Mandeln	
Maispouardenbrust	32.50
Polenta Gemüsebouquet	
Schweins-Rahmschnitzel	30.50
Butternudeln Brokkoli Mandeln Pilzsauce	
Schweins-Cordon-Bleu	35.00
Vorderschinken Sternenberger rezent	
Bratkartoffeln Gemüsebouquet	
Ossobucco	36.00
Polenta Gemüsebouquet	
Rinds-Hackbraten vom Hochlandrind	32.00
Kartoffelstock glasierte Karotten hausgemachte Bratensauce	
Rinds-Saftplätzli	35.00
Polenta Gemüsebouquet Rotweinjus	
Rinds-Geschnetzeltes Stroganoff	41.00
Dinkelspätzli Gemüsebouquet	
Roastbeef am Stück gegart	51.00
Kartoffelgratin Gemüsebouquet Sauce Bearnaise	
Zander	43.00
Salzkartoffeln Gemüsebouquet	

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE AB 8 PERSONEN

Für weniger als 8 vegetarische Gäste wählen Sie ein Hauptgang von unserer aktuellen à la carte Karte.

Dinkelspätzli Pfanne 28.50

Sternenbergerkäse | hausgemachtes Apfelmus

Steinpilzrisotto 34.00

Mascarpone | Nüsse

Bratkäse 28.00

Bratkartoffeln | Ofengemüse

Kichererbsen Curry 28.00

Reis

Ravioli 25.00

Ricotta | Spinat | Rahmsauce

FEUER UND FLAMME

Feuerring und Smoker «Cactus Jack»

Haben Sie Lust auf einen Anlass im Garten?

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

Feuerring Apero ab 25 Personen 25.00

Schwein | Poulet | Rind | Wurst | Käse | Gemüse

Feuerring Buffet ab 20 Personen 72.00

Schwein | Rind | Crevetten | Bratwurst | Poulet | Spareribs

Grillkäse | Gemüse | Bratkartoffeln

Salatbuffet | hausgemachtes Dressing

Smoker «Cactus Jack»

Rinds-Hohrücken

Rindsschulter

Rindsbrust

Schweinshals

Spareribs

Lachs

Preis auf Anfrage

DESSERT

Gebrannte Crème	8.50
Frischer Fruchtsalat Vanilleglace	12.50
Zitronenmousse frische Früchte	11.00
Caramelköpflì Sunnebad	11.50
Schokoladenkuchen Sauerrahmglace Nidel	12.50
Apfelstrudel hausgemachte Vanillesauce	12.50
Tiramisu	12.50
Zweifarbìges Schokoladenmousse	14.00
Dessert-Käsebrett «Sternenberg» Sternenberger mild und rezent Rahmkäse Brie Mutschli Birnenbrot Feigensenf	12.50

DESSERTBUFFET | PREIS PRO PERSON

Mindestbestellmenge: 20 Personen

Dessertbuffet 4 verschiedene Köstlichkeiten	20.00
--	-------

Dessertbuffet 8 verschiedene Köstlichkeiten	32.00
--	-------

Frischer Fruchtsalat

Tiramisù

Schokoladenmousse | hell | dunkel

Gebrannte Creme

Süssmost-Creme

Joghurt-Beerencreme

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce

Brownie

Caramel Köpflì

Panna Cotta | Waldbeeren

Tartelettes | Vanillecreme | Vermicelles o. Erdbeeren

Cremeschnitte

Kuchen | Zwetschgèn | Maroni | Rübli

Nebenkosten und AGB's

RAUMMIETE

Für Bankette in unseren Gaststuben verrechnen wir keine Raummieten.

Falls Sie weisse Tischwäsche wünschen wird diese wie folgt verrechnet.

Weisse Tischwäsche Servietten	pro Gedeck	5.00
---------------------------------	------------	------

Für alle weiteren Banketträumlichkeiten verrechnen wir folgende Raummieten.

Aperitif in der Feuerstube oder im Garten, Pauschale	100.00
---	--------

Die Servicezeit für den Aperitif ist auf zwei Stunden berechnet.

Apero-Tische 60cm mit Tischwäsche weiss	pro Tisch	40.00
---	-----------	-------

Pavillon und Brunnengarten zur exklusiven Benutzung	600.00
--	--------

Feuerschale einfeuern und reinigen	80.00
------------------------------------	-------

Wassermusik zwei Wassershow's je eine mit und ohne Musik	200.00
--	--------

Beschallungsanlage Garten mit Mikrofon	70.00
--	-------

Landenbergsaal

Bankette Mittag bis 16 Uhr Abend bis 24 Uhr	600.00
---	--------

Hochzeitsbankette	1200.00
-------------------	---------

Weisse Tischwäsche Servietten	pro Tisch	40.00
---------------------------------	-----------	-------

zusätzlich weiss eingedeckte Tische	20.00
-------------------------------------	-------

Hussen pro Stuhl	22.00
------------------	-------

Beschallung im Landenberg-Saal mit Mikrofon	50.00
---	-------

Klavier	50.00
---------	-------

Feuerstube exklusiv zum Chillen und Partyausklang	200.00
---	--------

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

HOTELZIMMER

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

Einzelzimmer Economy	98.50
Doppelzimmer Economy	152.00
Einzelzimmer Business	138.50
Doppelzimmer Business	192.00
Late Check out bis 17 Uhr	60.00
Tageszimmer von 08 bis 17 Uhr	100.00

Reservierte Zimmer stehen ab 17 Uhr zur Verfügung. Am Abreisetag muss das Zimmer spätestens um 11 Uhr geräumt sein. Nach Rücksprache mit dem Empfang und je nach Auslastung kann ein Late Check out bis 17 Uhr gebucht werden.

PREISE UND KUNDENBEDINGUNGEN FÜR ANLÄSSE

Reservation

Buchungen gelten dann als bestätigt, wenn wir im Besitz einer Reservationsbestätigung sind oder eine Anzahlung geleistet worden ist.

Menu Auswahl

Wir bitten Sie, für Ihren Anlass ab 12 Personen 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 35.00 pro Flasche.

Teilnehmerzahl

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

Parkplätze

25 Parkplätze stehen Ihnen kostenlos beim Gasthaus Sunnebad zur Verfügung. Weitere Parkplätze stehen für unsere Gäste bei der Bushaltestelle «Sunnebad» zur freien Verfügung.

Verlängerung

Es kann eine maximale Verlängerung bis 4 Uhr beantragt werden.

Für jede angebrochene Stunde wird ab 24 Uhr ein Verlängerungszuschlag von 120.00 verrechnet. Dazu wird pro Mitarbeiter und angebrochene halbe Stunde für Service und Abschlussarbeiten ein Nachttarif von 45.00 verrechnet.

Dekoration

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

Es dürfen keine Gegenstände an die Wände angebracht werden. Um Missverständnissen vorzubeugen, muss die Dekoration mit der verantwortlichen Person des Gasthofs Sunnebad abgesprochen werden.

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.

Versicherung

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

Annulation von gebuchten Gruppen-Anlässen

bis 60 Tage vor Anlass	keine Annulationsgebühr
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
ab 3 Werktage vor Anlass	100% der vereinbarten Leistungen

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 100.00 angenommen und verrechnet. Bei einem Aperitif wird eine Pauschale von 50.00 (Aperitif-Häppchen und Getränke) pro Person in Rechnung gestellt. Bei Annulation einer definitiv gebuchten Veranstaltung bis 60 Tage vor dem Anlass wird ein administrativer Aufwand von 200.00 in Rechnung gestellt.

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

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 Annulationskosten 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. Oktober 2024