



Bankett | Seminardokumentation



Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Hotel Wysses Rössli Schwyz und seine Möglichkeiten interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige nützliche Hinweise und Tipps, welche Sie bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen. Gerne sind wir Ihnen auch vor Ort, per E-Mail oder telefonisch behilflich, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Die individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung liegt uns am Herzen. Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Arrangement zusammen. Mit unserer persönlichen und kompetenten Beratung stehen wir Ihnen bei der Vorbereitung zur Seite.

Wir freuen uns, Sie im Hotel Wysses Rössli Schwyz begrüßen zu dürfen!

Ihr Team vom Hotel Wysses Rössli Schwyz

Cassini Gastronomie AG
Hotel Wysses Rössli Schwyz
Hauptplatz 3
CH-6430 Schwyz

Tel: +41 41 811 19 22
E-Mail: hotel@wr-sz.ch
Homepage: www.wysses-roessli-schwyz.ch



Unsere Räumlichkeiten für Ihren Anlass

Mythensaal



Rösslistube



Täferstube



Meinrad Inglin-Zimmer







Turmstube



Wintergarten





Raum	m2	Grösse	Konzert 	Parlament 	Apéro	Bankett Individuell möglich	U-Form 	Blockform 
Mythensaal	105	15m x 7m	80	24	200 Mit Foyer	100	40	40
Rösslistube	72	12m x 6m	40	16	50 Mit Foyer	50	20	20
Täferstube	32.5	6.4m x 5m	-	-	-	20	-	20
Meinrad-Inglin Zimmer	16	4m x 4m	-	-	-	-	-	8
Turmstube	40		-	-	30	30	30	-
Wintergarten	20		-	-	18	18	-	-

Die Räume verfügen alle über Tageslicht und W-Lan.

Preise für die Räumlichkeiten

Raum	½ Tag (bis 4h)	1 Tag (ab 4h)	*Mindestumsatz
Mythensaal	150	300	1'200
Rösslistube	150	300	800
Täferstube	100	200	400
Meinrad-Inglin Zimmer	100	200	

*Die Saalmieten entfallen bei einem Mindestumsatz (Essen und oder Getränke)

Das Restaurant und die Räumlichkeiten sind Rollstuhlgängig mit entsprechenden Toiletten.

Technik

In unserem Haus steht Ihnen verschiedene Seminartechnik zur Verfügung.

Technik	Preis
Beamer mit Leinwand	20
Mikrofonanlage (Nur im Mythensaal möglich)	50
Rednerpult	50
Moderationskoffer	50
Pinnwand	20
Flipchart	20
Bühne 12m ²	150



Seminarpauschalen buchbar ab 10 Personen

Kleine Mythenpauschale ½ Tag

30 pro Person

- Geeigneter Tagungsraum mit entsprechender Bestuhlung halbtags
- Gewünschte Seminartechnik (Beamer, Flipchart, Leinwand etc...)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Begrüßungskaffee: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- Kaffeepause: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli (am Vormittag), Süsgebäck (am Nachmittag) Früchtekorb

Grosse Mythenpauschale 1 Tag

75 pro Person

- Geeigneter Tagungsraum mit entsprechender Bestuhlung ganzer Tag
- Gewünschte Seminartechnik (Beamer, Flipchart, Leinwand etc...)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Begrüßungskaffee: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- 2- Gang Mittagessen: Auswahl aus unserer Mittagskarte
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Süsgebäck, Früchtekorb

Haggenspitzauschale

Übernachtung mit Frühstück

185 pro Person

- Geeigneter Tagungsraum mit entsprechender Bestuhlung ganztags
- Gewünschte Seminartechnik (Beamer, Flipchart, Leinwand etc...)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Begrüßungskaffee: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- 2- Gang Mittagessen: Auswahl aus unserer Mittagskarte
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Süsgebäck, Früchtekorb
- Übernachtung in einem unserer Hotelzimmer mit Frühstück

Rotenfluepauschale

Übernachtung mit Halbpension

220 pro Person

- Geeigneter Tagungsraum mit entsprechender Bestuhlung ganztags
- Gewünschte Seminartechnik (Beamer, Flipchart, Leinwand etc...)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Begrüßungskaffee: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchtekorb
- 2- Gang Mittagessen: Auswahl aus unserer Mittagskarte
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Süsgebäck, Früchtekorb
- 3- Gang Abendmenü im Rahmen der Halbpension
- Übernachtung in einem unserer Hotelzimmer mit Frühstück



Unsere Hotelzimmer mit Spezialpreis für Ihren Anlass

Kleines Doppelzimmer



Doppelzimmer



Doppelzimmer Deluxe



Doppelzimmer Deluxe mit Balkon



Spezialzimmerpreise pro Zimmer und Nacht exklusiv CHF 2 Kurtaxen pro Nacht und Person.

Hotelzimmer Total 26	Bettgrösse	m2	1 Person	2 Personen
10 x Kleines Doppelzimmer	2m x 1.60	16	110	160
12 x Doppelzimmer	2x 1m x 2m	20	120	170
2 x Doppelzimmer Deluxe	2x 1m x 2m	25	150	200
2 x Doppelzimmer Deluxe mit Balkon	2x 1m x 2m	25	160	210

In vereinzelt Zimmern kann ein Zustellbett für 30 dazugebucht werden.



Ansprechperson vor Ort

Unser Service-Team ist Ihnen dankbar, wenn Sie uns vor dem Anlass mitteilen, wer die Ansprechperson sein wird.

Hochzeits- und Geburtstagstorten

Gerne organisieren wir für Sie spezielle Torten. Geben Sie uns Ihre individuellen Wünsche bekannt.

Kinder

Wir bereiten auf Anfrage gerne Kindermenüs oder halbe Portionen zu.

Ernährung | Verzichtungen | Allergien

Selbstverständlich nehmen wir auf jegliche Ernährung Rücksicht. Bitte besprechen Sie mit uns frühzeitig die Einzelheiten dazu.

Musik und Unterhaltung Rahmenprogramm

Auf Wunsch helfen wir Ihnen gerne eine geeignete Band, DJ oder Ländlerkapelle zu finden. Ob Schlitteln, eine Schifffahrt, einen Besuch im Adventure Room oder einen Besuch im Museum. Bei der Gestaltung Ihres Rahmenprogrammes sind wir gerne behilflich.

Verlängerung

Wir holen für Sie gerne die Verlängerung bei der Gemeinde ein. Kosten ab 24.30 Uhr 200 pro Stunde.

Menükarten

Für Ihren Anlass drucken wir gerne Menükarten mit Ihrem Logo/Foto etc. Je nach Aufwand berechnen wir CHF 1 bis CHF 2.5 pro Menükarte.

Angaben über Teilnehmerzahl, Ankunftszeit und Dauer des Anlasses

Bitte geben Sie uns bis 72 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl Ihres Anlasses bekannt. Den Zeitablauf bitten wir Sie, uns bis 1 Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Tischdekorationen

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Tischdekoration eine ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen jedoch diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unsere Floristin Maggie Beeler kreieren.

Frau Maggie Beeler

Mühlematt

CH-6417 Sattel SZ

079 654 04 64

maggiebeeler@bluewin.ch



Apéro-Vorschläge

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden:

- **Klassisch** **8 pro Person**
Chips | Gesalzene Mandeln | Klassischer Flammkuchen belegt mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

- **Pikant** **12 pro Person**
Gemüsesticks mit pikanten Saucen | Flammkuchen belegt mit Sauerrahm, Pikante Wurst, Rucola und Käse aus der Region

- **Rathaus** **16 pro Person**
Marinierte Oliven | Datteln im Schwyzer Speckmantel | Flammkuchen belegt mit Sauerrahm, frischen Waldpilzen, mariniertem Rotkohl, hausgemachtes Preiselbeer-Chutney

- **Rössli** **20 pro Person**
Rindstatar | Muotathaler Trockenfleisch | Schwyzer Speck | Schwyzer Alpkäse | Flammkuchen belegt mit Sauerrahm, Speckstroh, Apfel, Camembert

Menü-Vorschläge für jedes Budget

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden. Gerne dürfen Sie sich Ihr Wunschmenü selber zusammenstellen. Sollte nichts Passendes dabei sein, dürfen Sie sich gerne an uns wenden.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	9
Bunter Blattsalat Hausdressing Muotathaler-Rohschinken-Heu	12
Bunter Saisonsalat Trockenfleisch Melone	12
Junger Nüsslisalat gekochtes Ei Laugencroûtons frische Trauben	14
Randen-Carpaccio Frischkäse im Pistazienmantel	15
Vitello-Tonnato Kapernäpfeln Sprossen	16
Rinds-Carpaccio Rucola Olivenöl	18
Scheiben vom Rauchlachs Meerrettich Apfel kleine Rösti	18
Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mango-Chutney	18



Suppen

Leichte Gemüsecreme serviert Rahmhaube	7
Leutschner Weissweinschaum	7
Mais mit Popcorn	8
Pikante Thaicurry	8
Spargelcreme (Saison)	8
Kürbiscreme mit Kürbiskernen Öl (Saison)	8
Kartoffel serviert mit Speckstreifen	8
Rüebli-Ingwerschaum	8
Kokos-Limonenschaum mit Koriander	8
Rindsconsommé mit Sherry oder Einlage nach Wahl	12

Hauptgerichte

Schwein

Rahmschnitzel Champignon-Rahmsauce Butternudeln Saisongemüse	25
Glasierte Schweinshuft Braten-Jus Spinat Cherry-Tomaten Gumeli-Stunggis	27
Schweinsnierstück Portweinjus Saisongemüse Butternudeln	30
Schweinsfilet am Stück gebraten kräftiger Rotweinjus Saisongemüse Dörrpflaumen Pilzen Brat-Gumeli	35

Rind

Hörnli & Ghacket's Apfelmus	18
Geschmorter Rindsbraten Gumeli-Stunggis Saisongemüse	26
Rinds Stroganoff Butternudeln Saisongemüse	40
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterkruste Balsamico-Pfeffer-Sauce Kartoffelkroketten Saisongemüse	48
Grilliertes Schweizer Rindsfilet Cafe de Paris Sauce nach altem Hausrezept Saisongemüse Pommes frites	52
Duett von Kalb und Rindsfilet rosa gebraten Cognac-Rahm-Sauce Kartoffelgratin Saisongemüse	58



Kalb

Schwyzer Kalbgeschnetzeltes Champignons-Rahm-Sauce Rösti Saisongemüse	42
Wienerschnitzel Hausgemachtes Preiselbeer-Chutney Pommes frites	45
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Honig glasiert Kartoffelgratin Saisongemüse	51
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchel-Rahm-Sauce Weisswein-Risotto Saisongemüse	55

Lamm

Lammgigot Rosmarin-Jus Brat-Gumeli Saisongemüse	38
Lamm-Nierstück Portweinjus Kräuter-Haselnusskruste Saisongemüse Weisswein-Risotto	40

Wild (Nur in der Wild-Saison)

Rehpfeffer Quarkspätzli Glasierte Marroni Rotkraut Rosenkohl	36
Gebratene Hirschschnitzel Quarkspätzli Glasierte Marroni Rotkraut Rosenkohl	42
Grilliertes Wildschweinfilet Nusskruste Rosmarin-Jus Quarkspätzli Glasierte Marroni Rotkraut Rosenkohl	45

Geflügel

Gebratene Pouletbrust Estragon-Rahm-Sauce Parmesan-risotto Saisongemüse	36
Poulet Stroganoff Zitronenrahm-Sauce Butternudeln Saisongemüse	36
Gebratene Entenbrust Orangensauce Rotwein-Risotto Saisongemüse	38

Fisch

Egli-Filets Zitronen-Weisswein-Sauce Spinat Salz-Gumeli	34
Gebratener Schweizer Lachs Kerbel-Rahmsauce Lauch Langkornreis	36



Vegetarisch

Butternudeln | Getrocknete Tomaten | 26
Basilikum | Balsamico-Zwiebeln | Oliven | Rucola | Parmesanflocken

Vegan

Geschmorte Peperoni gefüllt mit würzigem Pilzragout | 28
Frühlingszwiebeln | Schnittlauch | Weisswein-Risotto

Desserts

Diverse Glacésorte 5.5 pro Kugel
Fruchtwähe | Schlagrahm 6.5
Panna Cotta mit Fruchtsauce 8
Gebrannte Creme 8
Süssmostcreme mit einer Rahmhaube 8
Schoggimousse mit Früchten 9
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace 14



ANNULATION / AGB'S

1. VERTRAGSGEGENSTAND

1.1 Vertragsgegenstand ist das Bereitstellen von: Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten / Konferenz- und Tagungsmöglichkeiten, Banketträumlichkeiten sowie weiteren, für die Durchführung der jeweiligen Veranstaltung notwendiger Leistungen durch das Hotel Wysses Rössli Schwyz.

2. RESERVATION

2.1 Die Reservationsvereinbarungen und deren Änderungen betreffend Leistungen vom Hotel Wysses Rössli Schwyz werden für das Hotel erst verbindlich, wenn sie durch das Hotel und den Auftraggeber schriftlich bestätigt bzw. rückbestätigt sind.

3. BENUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN

3.1 Der Veranstalter übermittelt dem Hotel Wysses Rössli Schwyz bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass das detaillierte Programm, die Angaben über die Einrichtung der Räumlichkeiten und der technischen Hilfsmittel sowie alle Informationen, die das Hotel Wysses Rössli Schwyz für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt.

3.2 Bis spätestens 24 Stunden vor Anlassbeginn erhält das Hotel Wysses Rössli Schwyz vom Organisator die genaue Teilnehmer- und Zimmerliste

4. ANNULATION DER RESERVATION

4.1 Absagen der Reservation von Seminaren / Kongresse / Tagungen / Vorträge / Bankette und Anlässe müssen dem Hotel Wysses Rössli Schwyz durch den Kunden wie in Punkt 3. und 5. festgehalten schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ohne dass das Hotel Wysses Rössli Schwyz dies zu vertreten hat, verrechnet das Hotel Wysses Rössli Schwyz dem Kunden folgende Annulationspauschalen der reservierten Leistung (Ziff2.). Des Weiteren gelten folgende Bedingungen, sofern in der Bestätigung nicht explizit spezielle Vereinbarungen getroffen wurden.

Absagen von Anlässen:

20 bis 15 Tage vor Anlass: 50 %

14 bis 4 Tage vor Anlass: 75 %

3 bis 0 Tage vor Anlass: 100 %

4.2 Hat das Hotel Wysses Rössli Schwyz begründet Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung oder das Arrangement den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotel Wysses Rössli Schwyz gefährden kann, so ist das Hotel Wysses Rössli Schwyz berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.



5. TEILNEHMERZAHL

5.1 Der Kunde verpflichtet sich, dem Hotel Wysses Rössli Schwyz die endgültige Teilnehmerzahl für Zimmerbuchungen 21 Tage vor Anlassbeginn sowie Food und Getränke Leistungen 3 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.

6. HAFTUNG

6.1 Das Hotel Wysses Rössli haftet dem Kunden gegenüber bei absichtlicher oder grob fahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Kunden. Die Haftung für leicht oder mittel fahrlässig verschuldeten Schaden sowie verschuldensunabhängige Haftungen sind Wegbedingungen.

7. WEITERE BESTIMMUNGEN

7.1 Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke vom Hotel Wysses Rössli Schwyz.

7.2 Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit dem Hotel Wysses Rössli Schwyz möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Kunde so frühzeitig als möglich ans Hotel Wysses Rössli Schwyz zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt und die organisatorischen Maßnahmen getroffen werden können.

7.3 Schäden: Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Wysses Rössli Schwyz für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Wysses Rössli Schwyz dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Das Hotel Wysses Rössli Schwyz lehnt jede Haftung ab für Diebstahl und Beschädigung durch den Veranstalter, Teilnehmer, Referenten oder Dritten eingebrachten Materialien und Garderoben.

7.4 Die Versicherung für die Veranstaltung bzw. für eingebrachte Materialien (eingebrachtes Gut) obliegt dem Veranstalter. Das Hotel Wysses Rössli Schwyz kann einen Nachweis dieser Versicherungen verlangen.

7.5 Zahlungsmodalität: Das Hotel Wysses Rössli Schwyz ist berechtigt, für die Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen. Für Anlässe mit einer ausländischen Rechnungsadresse wird eine 100% Vorauszahlung verlangt. Dies gilt auch für Anlässe, welche aus dem Ausland gebucht werden. Ohne andere Vereinbarung stellt das Hotel Wysses Rössli Schwyz dem Kunden die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung. Der Kunde verpflichtet sich, Rechnungen vom Hotel Wysses Rössli Schwyz innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen.

7.6 Anwendbares Recht/Gerichtsstand: Auf diese Bestätigung samt allgemeiner Bedingungen und allfälligen Zusatzvereinbarungen sowie auf den auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträgen ist ausschließlich das schweizerische Recht anwendbar. Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Differenzen aus der vorliegenden Vereinbarung ist die Gemeinde Schwyz.

7.7 Änderungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftlichkeit