



BAD AM SEE

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

*Gemeinsam
geniessen*

BANKETTMAPPE

Steht bald ein Familienfest oder eine Firmenfeier an? Bei uns am oberen Zürichsee finden Sie das perfekte Rundum Paket für Ihren privaten Anlass!

Tauchen Sie ein in eine festliche Atmosphäre, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen wird. Unsere einladende Location bietet Ihnen verschiedene Räume, wie zum Beispiel den schicken Speisesaal oder die rustikale Dorfstube. Zum Abschluss darf man die dazugehörige Bar nicht vergessen.

IHR ANLASS IM BAD AM SEE

Hiermit haben Sie einen Einblick in unsere Bankettmappe für Ihren Anlass bei uns am Zürichsee. Stöbern Sie durch unsere Menüdokumentation und lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Individuelle Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Mit einer persönlichen Beratung helfen wir Ihnen gerne mit der Auswahl des passenden Menüs und der Planung des Events.

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen **ab 15 Personen** kalkuliert. Wir bitten Sie, sich für jeweils ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Sollten Sie keine passende Speise aus der Bankettmappe finden, besteht auch die Möglichkeit aus dem aktuellen à la Carte Angebot ein Menü zusammenzustellen.

Das aktuelle Restaurantangebot finden Sie online auf www.badamsee.ch oder via folgenden QR-Code:



Stand: Oktober 2023, ersetzt alle vorgängigen Versionen.
Änderungen jederzeit vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer. Die Preise stehen jeweils auf der rechten Seite. Änderungen jederzeit vorbehalten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Mo	11.30 – 22.00 Uhr
Di	11.30 – 22.00 Uhr
Mi	Ruhetag
Do	11.30 – 22.00 Uhr
Fr	11.30 – 22.00 Uhr
Sa	11.30 – 22.00 Uhr
So	11.30 – 22.00 Uhr

Küche

12:00 – 14:00 / 18.00 – 21:30

Bar

Mo – So täglich geöffnet ab 16.00 Uhr

Ferien

24.12.2023 – 27.12.2023

07.02.2024 – 07.03.2024

Die Öffnungszeiten können je nach Grösse der angefragten Gruppenreservation angepasst werden.



Apéro



APERITIF

Chips, Salzstängeli & Erdnüsse	2
Oliven	6
Parmesan	6
Getrocknete Tomaten	6
Salsiccia	6
Tomaten-Mozzarella Spiessli	2
Melonen-Rohschinken Spiessli	3
Grissini mit Serrano-Schinken	3
Mini Pizza (Margherita, Prosciutto, Diavola)	3
Partybrötchen gemischt	5
Canapé Vegi	3.5
Canapé Fleisch	3.5
Canapé Fisch	3.5
Zanderknusperli (200gr.)	22



Speisen

Falls Sie oder Ihre Gäste irgendwelche Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte das Banketteam so früh wie möglich. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergene Zutaten sowie zu den Herkünften der Produkte, sobald das Menü bekannt ist.



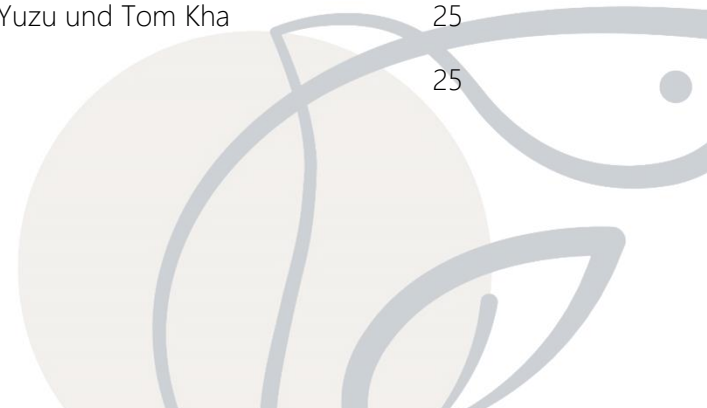
VORSPEISE

Warme Gerichte, Suppen

Rinder-Consommé mit Tafelspitzeinlage	11
Blumenkohl-Schaumsuppe mit Zimtcroustons und Trüffel	13
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecracker	12
Hühner-Consommé dazu Poulet Nocke	13
Pastinaken-Cremesuppe mit Bündnerfleisch	13
Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernen	13
Kohlrabi-Cremesuppe mit Zimtcroustons	12
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Gemüse	14
Tomaten-Cremesuppe dazu Bruschetta	14
Topinambur Schaumsuppe mit Speckkrusteln	13
Tom Kha Gung mit Black Tiger	14

Kalte Gerichte

Bad am See Salat mit Fischknusperli	16
Gemischter Salat	12
Blattsalat	10
Parmaschinken mit Melone	16
Vitello Tonnato	18
Burrata-Mozzarella Salat	18
Caeser Salat mit Poulet oder Garnele und Parmesan	19
Rucola Salat mit Parmesan und Cherry Tomaten	13
Forellen Ceviche	22
Nüsslisalat mit Pinienkernen, Speck und Ei	15
Duett vom Saibling mit Gurke, Apfel und Avocado	22
Winterkabeljau Ceviche mit Mango, Avocado und Gurke	25
Tuna Sashimi mit Papaya, Yuzu und Tom Kha	25
Tatar vom Rind	25



HAUPTSPEISE FLEISCH

Gefüllte Maispoulardenbrust mit cremiger Polenta und Romanesco	36
Thai Wok mit Poulet, Gemüse und Sesamreis	32
Entenbrust mit Sellerie, Apfel Chutney und Süsskartoffel	40
Zweierlei vom heimischen Schwein dazu Kartoffelpüree, Sellerie und Röstzwiebeln	42
Geschmorte Pata Negra Backen	57

Saltimbocca vom Kalb mit Parmesanrisotto und Romanesco	46
Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree	48
Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Brokkoli	48
Entrecôte vom Rind mit Süsskartoffelvariation, Brokkoli und Portweinjus	52
Geschmorte Rindsschulter mit Petersilienwurzeln mit Karotte und Zwiebel	48



Sous Vide gegartes Flanksteak
auf Petersilienrisotto und Schwarzwurzel dazu Parmaschinken

59

Dry Aged Black Angus Ribeye
Chimichurri, Pommes Rissolées, Babygemüse

60

Rindsfilet
mit Chimichurri, Pommes Rissolées, Babygemüse

56

Boeuf Stroganoff
Essiggemüse, Spinat und Spätzli

46

Sous Vide gegarte Lammhaxe
auf Pilzrisotto und Petersilienwurzel

45

Lammrack mit Polenta, Ratatouille und Rotweinjus

48

Tagliata vom Hirsch
mit zweierlei Topinambur und Kartoffelpüree

52



HAUPTSPEISE FISCH

Gebratene Forelle mit Salzkartoffeln, Spinat und Eigelb

40

Gebratener Zander mit Salzkartoffeln und Spinat

44

Gebratener Egli mit Salzkartoffeln und Spinat

48

Gebratener Winterkabaljau auf Quinoa, Kürbis und Birne

50

Gebratene Lachsforelle auf Tomaten-Fregola Sarda und Paprika

40

Pulpo und Miesmuscheln auf Safranrisotto und Tomate

50

Gebratener Steinbutt mit Petersilienrisotto und Schwarzwurzel

57

Gebratenes Doradenfilet mit Rollgerste und Schmorgemüse

42

HAUPTSPEISE VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse Quiche mit Nüsslisalat und Sauerrahmdip

28

Gemüsegarten mit Stunden Ei

36

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel

42

Spaghetti Aglio E Olio

18

Thai Curry mit Gemüse

34

Waldpilzrisotto mit gebackenem Bergkäse

36

KINDER

Für Kinder können wir Ihr gewünschtes Menü als kleine Portionen servieren. Alternativ bieten wir klassische Gerichte wie Spaghetti Bolognese, Zanderknusperli mit Pommes frites oder ein SchniPo an.

NACHSERVICE

Je nach Hauptspeise können wir einen Nachservice des Gerichtes anbieten. Aufpreis für Nachservice zwischen CHF 8.- bis CHF 12.-.



DESSERT

Ganze Sachertorte oder Schwarzwälder Kirschtorte (ca. 12 Stück)

80

Panna Cotta

10

Tiramisù

10

Mousse au Chocolat

12

Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce

13

Schokoladensoufflé mit Joghurteis

13

Variation von der Schweizer Schokolade

15

Crème Brûlée

13

Maracuja Bowl

15

Variation von Mokka und Sauerkirsche

14

Die Klassiker

Diverse hausgemachte Sorbet und Eissorten (nach à la Carte Angebot)

Pro Kugel 4.5 / Rahm 1.5

Käse

Käsevariation von 5 Sorten mit verschiedenen Chutneys und Nüssen

25

Gedeckpreis für mitgebrachte Torten

Gerne können Sie Ihre Torte vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen.

Für die Gedeckkosten wird pro Gast ein Preis von CHF 5 verrechnet.



Weine



WEINE & GETRÄNKE

Das Angebot sowie die Preise richten sich an unsere aktuelle Getränke-
karte. Individuelle Wünsche für den passenden Tropfen Wein oder Spezial-
getränke, können selbstverständlich organisiert werden.

Geniessen Sie Weine aus nah und fern. Unsere Weinauswahl selektionieren
wir ausschliesslich nach Expertendegustation und achten dabei auf kollegi-
ale Zusammenarbeit mit regionalen, nationalen und internationalen Win-
zern.

Bitte beachten Sie, dass wir für Anlässe auch gerne Magnum oder Dop-
pelmagnum der Verfügbaren Weine organisieren können.

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie online auf www.badamsee.ch oder
via diesem QR-Code :



Weindegustationen

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit vor Ort eine passende Weinbeglei-
tung zum ausgewählten Menü zu degustieren. Das Serviceteam steht für
Termine gerne zur Verfügung.

Zapfengeld

In Ausnahmefällen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.

Als Zapfengeld für Ihren mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Fla-
sche zwischen CHF 35 – 55.

Weiteres Getränkeangebot

Alle Getränke (Softgetränke und Alkohol) werden nach Konsumation mit
unseren gewöhnlichen Restaurantpreisen verrechnet. Informieren Sie uns
im Voraus, falls das Servicepersonal ausdrücklich auf bestimmte Mengen
achten müssen.



Räumlichkeiten

Bei sonnigem Wetter platzieren wir die Gäste auf der Seeterrasse. Für Gruppen wird, wenn immer möglich, leicht abgetrennt eine Bankett-Tafel vorbereitet.

Im Falle von Regen und bei Anlässen während den kalten Wintermonaten, werden Gruppen im Innenraum platziert. Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und Bestuhlungsmöglichkeiten:

Exklusivvermietungen

Erreicht Ihre Gästeanzahl über 50 Personen oder möchten Sie das gesamte Haus Bad am See exklusiv für Ihre Gesellschaft mieten? Gerne können wir gemeinsam die Möglichkeiten besprechen. Preis auf Anfrage.



RÄUMLICHKEITEN

Fischerstube / Speisesaal

Unser gemütlicher Speisesaal "Fischerstube" bietet Platz für 40 hungrige Gäste und lädt mit einem stilvollen Ambiente zum Geniessen unserer köstlichen Speisen ein.



Dorfstube

Mit Blick auf den Schmerkner Dorfkern und die lebhafte Seepromenade verwöhnen wir unsere Gäste gerne in der rustikalen Dorfstube. Es ist ein idealer Raum für private Feiern im Rahmen bis 20 Personen.



Obere Terrasse (Restaurant)

Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie auf den beiden Terrassen. Die obere Terrasse bietet 35 Gästen Platz für einen exklusives Essen aus der vielfältigen Speisekarte.



Untere Terrasse (Bar)

Die Lounge auf der unteren Terrasse (40 Sitzplätze), direkt am Wasser, bietet Platz für alle, die einen kleinen Leckerbissen oder einen erfrischenden Drink genießen möchten. Sie dürfen sich auf eine unvergleichliche Aussicht auf den See freuen. Für Rollstuhlfahrer möglich (vier Stufen).



Bar

Die grosse Bar im unteren Bereich des Restaurants bietet 35 Sitzplätze für genussvolle Drinks & Aperitifs. An modernen Hochtischen und bequemen Sesseln können Sie sich auch an kalten Tagen vom Alltag erholen.



Weintürmli

Das Türmli direkt beim Eingang auf der Terrasse ist zum hauseigenen Wein-Showroom umfunktioniert. Interessierte Gäste dürfen sich hier ihren Lieblingswein aussuchen und sich vom Servicepersonal bedienen lassen. Natürlich beraten wir Sie gerne bei der Auswahl.



Anreise



Das Bad am See befindet sich an schönster Lage direkt an der Strandpromenade am oberen Zürichsee in Schmerikon.

Adresse

Restaurant Bad am See, Rösslihaab 1a, 8716 Schmerikon, St. Gallen, CH - Schweiz

Zu Fuss, mit Velo oder Motorrad unterwegs

Direkt am Strandweg

Direkt vor dem Restaurant gibt es die Möglichkeit Ihre Velos oder Motorräder zu parkieren.

Mit dem Auto unterwegs

Parkieren vor dem Restaurant oder Bahnhof

Wenige Parkplätze gibt es gratis beim Restaurant, ansonsten ist das Parkieren bequem beim Bahnhof Schmerikon möglich.

Mit dem ÖV unterwegs

Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof

Die Anreise per Zug oder ÖV ist sehr bequem. Direkt beim Bahnhübergang die Strasse überqueren, schon sind Sie da.

Mit dem Boot unterwegs

Parkieren bei den Bootsplätzen beim Restaurant

Die 6 Bootsplätze bieten allen, die auf dem See unterwegs sind, eine einfache Möglichkeit das Restaurant zu besuchen.



Weiteres



FÜR DIE UNVERGESSLICHE ATMOSPHERE

Dekoration

Wir bieten eine schöne und edle Restaurantdekoration an. Möchten Sie trotzdem etwas mehr? Gerne organisieren wir bei unserer Floristin Ihre Wünsche oder zögern Sie nicht, Ihr Dekor selbst mitzubringen.

Bringen Sie die Dekoration mit, welche etwas aufwendiger ist, um Ihre Tische zu dekorieren, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag einer Pauschale von CHF 40.-. Stellen Sie Ihren Dekor selbst auf, verrechnen wir keinen Aufpreis. Bitte vermeiden Sie hierbei die Stosszeiten während dem Tagesgeschäft.

Musik

Möchten Sie für Ihren Anlass eine Livemusik organisieren? Nach Absprache können Sie Ihre gewünschten Künstler bei uns auftreten lassen. Bitte beachten Sie hierfür die Lärmschutz-Reglemente der Gemeinde Schmerikon.

Haben Sie eine eigene Spotify Playlist? Gerne lassen wir Ihre Musik mit unserer modernen Musikanlagen laufen. Wir bitten um Verständnis, dass dies nur bei einer exklusiven Buchung des gesamten Raumes oder Hauses möglich ist.

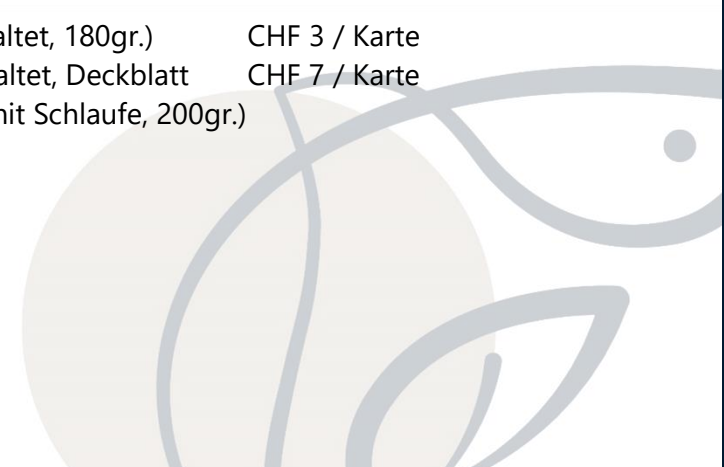
WLAN

Im Restaurant bieten wir den Gästen ein kostenloses Gäste-WLAN an.

Menükarten

Wir drucken Ihnen Ihre festlichen Menükarten. Auf Wunsch gestalten wir die Karte mit Ihrem Sujet.

- Klassisch (A4 gefaltet, 180gr.) CHF 3 / Karte
- Premium (A4 gefaltet, Deckblatt CHF 7 / Karte
- und Menükarte mit Schlaufe, 200gr.)



das Kleingedruckte



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Grundlegendes

Diese Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und dem Restaurant Bad am See AG, im Folgenden als Restaurant bezeichnet.

Der Einfachheit halber wird in dieser AGB – unbedeutend in Bezug auf welche Leistung – immer vom Vertrag gesprochen.

Es gelten ausschliesslich die bei Vertragsschluss gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

Der Vertrag der Lieferungen und Leistungen kommt, wenn nichts anderes vereinbart ist, mit der Aufnahme und Bestätigung der Reservation durch das Restaurant zu Stande.

Eine Reservation, die am Veranstaltungstag selbst erfolgt, ist im Augenblick der Annahme durch das Restaurant, verbindlich.

Vertragsänderungen werden für das Restaurant erst durch eine Rückbestätigung verbindlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags durch den Gast sind unwirksam.

Leistungsumfang

Der Leistungsumfang des Vertrags bestimmt sich gemäss individuell vorgenommener Reservation des Gastes.

Preise / Zahlungspflicht

Die vom Restaurant genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver Mehrwertsteuer.

Der Gast ist verpflichtet, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Gast, seinen Begleitern und Besuchern veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Die Schlussrechnung umfasst den vereinbarten Preis zuzüglich allfälliger Mehrbeträge, die aufgrund gesonderter Leistungen des Restaurants für den Gast und/oder durch begleitende Personen entstanden sind. Die Bezahlung kann bar in Schweizer Franken, mit einer akzeptierten Kreditkarte oder per Rechnung erfolgen. Die Rechnung muss innert 30 Tage ab Rechnungsdatum beglichen werden.

Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 5 Arbeitstage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl werden zusätzliche Personen in Rechnung gestellt. Sollten am Event weniger Gäste anwesend sein als angemeldet, werden die volle Anzahl gemeldeter Gäste verrechnet.

Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Restaurant oder nach Gesprächen mit dem Geschäftsführer.

Wareneinkauf und Logistik

Das Restaurant ist zuständig für den Einkauf der für den Anlass benötigten Waren. Es ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf eigene Rechnung des Restaurants, ebenso übernimmt das Restaurant die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Auftraggeber entstehen somit aus den Vereinbarungen des Restaurants mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche. Das Restaurant behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistung zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche des Auftraggebers.

Zeiten / Öffnungszeiten

Um einen reibungslosen Ablauf jeder Veranstaltung garantieren zu können, müssen die vereinbarten Zeiten eingehalten werden. Bei Überschreitung der Zeiten werden die daraus entstandenen Mehrkosten dem Gast in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie dabei die aktuellen Öffnungszeiten auf der Webseite. Wird eine Verlängerung der Öffnungszeit gewünscht werden zusätzliche Kosten für die Service- und Küchenmitarbeiter sowie die Gebühr für die Bewilligung der Verlängerung verrechnet. Da die Verlängerung zuerst bewilligt werden muss, bitten wir um Information bis spätestens drei Wochen vor dem Anlass.

Rücktritt durch das Restaurant Bad am See AG

Hat das Restaurant Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit und/oder ihren Ruf gefährdet, so ist die Bad am See AG berechtigt, den Vertrag jederzeit entschuldigungslos zu kündigen. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht wurden. Die gleiche Regelung gilt im Falle einer Terminkollision durch Grossanlässe.



Rücktritt durch den Gast

Bei Annullierungen eines Auftrags durch den Gast stellt das Restaurant folgende Kosten in Rechnung:

- Bis 20 Arbeitstage vor dem Anlass: Keine Kosten
- Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: 40% der vereinbarten Warenkosten*
- Bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass: 60% der vereinbarten Warenkosten*
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Warenkosten*
- Bei späterer erfolgreicher Annullierung hat der Gast 100% der vereinbarten Warenkosten* zu begleichen.

Bei nicht Erscheinung eines Reservierten Anlasses werden 100% der vereinbarten Warenkosten*, zuzüglich Stornierungsgebühren von CHF 500.- in Rechnung gestellt.

*Warenkosten; Speise- und Getränkekosten.

Als Arbeitstage gelten die grundsätzlichen Werkstage: MO/DI/MI/DO/FR

Haftung und Vertragsrecht

Restaurant

Das Restaurant bedingt die Haftung im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit weg und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden.

Das Restaurant haftet für den eingebrachten Schaden der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen.

Für leichte und mittlere Fahrlässigkeit haftet das Restaurant nicht.

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab.

Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat.

Das Restaurant übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Ebenso lehnt das Restaurant die Haftung für Personenschäden ab. Das Restaurant kann vom Gast die Stellung angemessener Sicherheiten (wie Versicherungen, Kautionen oder Bürgschaften) verlangen.

Gast

Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Eltern haften für Ihre Kinder.

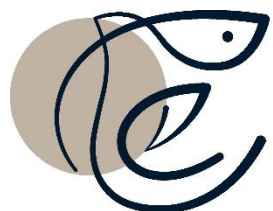
Geltungsdauer

Preisänderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

Das Restaurant Bad am See GmbH behält sich das Recht vor, die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen jederzeit ohne vorgängige Information des Gastes zu ändern.

Die jeweils aktuelle Fassung ist auf Anfrage erhältlich. 1023/NF





BAD AM SEE

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

RESTAURANT BAD AM SEE AM ZÜRICHSEE

Zögern Sie nicht uns eine unverbindliche Anfrage für Ihre Feier zu stellen.

Bad am See AG, Rösslihaab 1a, 8716 Schmerikon

055 282 11 72

info@badamsee.ch

www.badamsee.ch

Entdecken Sie unser Schwester-Restaurant in Schmerikon:

Pier 8716 GmbH, Seestrasse, 8716 Schmerikon

P8
I7
E1
R6

