



Bankettvorschläge

Bankett - Vorschläge

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren und Ihren Anlass gerne im Hotel Tödi im Tierfehd feiern.

Egal ob Sie einen Geburtstag, eine Hochzeit, ein Familienfest, einen Firmenanlass oder ein Essen vor oder nach der Führung des Pumpspeicherwerks planen, wir haben sicher das Richtige in unseren Vorschlägen für Sie mit dabei. Falls Sie einen Speziellen Wunsch haben, fragen Sie einfach danach und wir werden bemüht sein Ihnen diesen Wunsch zu erfüllen.

Die folgenden Menüvorschläge dienen Ihnen dazu, ihr Menü selber zusammenzustellen.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste und eine Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste.

Wenn Sie sich ein persönliches Gespräch wünschen, um Ihren Anlass zu besprechen, machen Sie doch bitte vorgängig einen Termin ab. Bei Fragen sind wir jederzeit für Sie da. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören.

Apéro - Vorschläge

Zigerbrütt Glarner Spezialität	7.50/Stück
Toastbrot mit Ziger-Butter (Toastscheibe wird zum Servieren halbiert)	
Canapés (Toastscheibe wird zum Servieren halbiert)	
○ Tatar vom Rind	10.00/Stück
○ Bündnerfleisch	8.50/Stück
○ Thon	7.50/Stück
○ Rohschinken	7.50/Stück
○ Lachs	8.50/Stück
○ Ei	7.50/Stück
○ Glarner Alpkäse	7.50/Stück
Quiche Lorraine ca 4x4cm grosse Stücke	3.50/Stück
Käse-Küchlein	4.00/Stück
Schinkengipfeli	4.00/Stück
Gemischtes Aperogebäck	9.00/pro Person
mit Schinkengipfeli, Fleischrollen, Käsestängeli, Spinattäschli, Tomatenchräpfli und Currychüssi	
Mini-Sandwiches	6.50/Stück
○ Tomaten, Mozzarella	
○ Rohschinken	
○ Bündnerfleisch	
○ Salami	
○ Fleischkäse	
○ Glarner Alpkäse	
Auch mit anderen Fleischsorten erhältlich	
Kalte Platte mit Käse, Fleisch, Trockenfrüchten und Brot	18.00/Person
Chips und Nüssli	nach Aufwand

Bankett - Vorschläge

Suppen:

	klein	gross
Tagessuppe	6.00	8.50
Bouillon mit Gemüseeinlage	6.00	8.50
Kürbiscrème-Suppe mit Ingwer und Kokosnuss (saisonal)	7.00	9.50
Kartoffel-Lauchschaumsuppe mit Ziger	7.00	9.50
Käsesuppe mit Brandy	7.00	9.50
Randen-Apfelschaumsuppe	7.00	9.50
Rüebli - Ingwer - Suppe	7.50	10.00
Zigersuppe	8.50	11.00
Curry-Fenchelsuppe mit Kokos	8.50	11.00
Mandel-Dörraprikosenschaumsuppe	9.00	11.50
Speckschaumsuppe	10.00	12.50
Weissweinschaumsuppe mit Rohschinken – Grissini	10.00	12.50
Gemüse-Currysuppe mit gebratene Crevetten	11.50	14.50

Salate:

	klein	gross
Grüner Salat	8.00	10.00
Gemischter Salat	10.00	12.50
Tomaten - Mozzarella Salat (saisonal)	9.50	12.00
Frühlings Salat (saisonal) mit mariniertem Spargel, Kochschinkenstreifen und Sprossen	10.00	12.50
Tödi Salat mit Datteln, Haselnuss, Orangenfilet und Chämischinken	11.00	13.50
Karibischer Salat mit Ananas, Kirschtomate, Koriander, rote Zwiebel und Mangodressing	11.00	13.50
Nüsslisalat (saisonal) mit Ei, Speck & Croutons	12.00	15.00

Bankett - Vorschläge

Kalte Vorspeisen:

Lachscrêpes mit Avocadomousse	13.00	17.00
Randen Carpaccio mit Meeretichschaum und Burrata	12.50	16.50
Trockenfleisch – Tartar mit Toast und Butter	14.50	18.50

Warme Vorspeisen:

Fleisch – Kartoffel Wähe mit Kräuter-Sauerrahm	10.50	14.50
Blätterteigkissen mit Pilzragout	10.50	14.50
Safran – Risotto mit einer Black Tiger Crevette	13.50	17.50

Hauptgänge:

Mittagsmenü nur von Dienstag bis Freitag (Suppe, Salat und Hauptgang) Menü wird 1 Woche vor dem Anlass bekannt gegeben oder schauen Sie unter www.hoteltoedi.ch	22.00
Kalte Platte mit Käse, Fleisch, Trockenfrüchte, Brot und Butter	24.00
Kalte Teller mit Käse, Fleisch, Trockenfrüchte, Brot und Butter	26.00

Bankett - Vorschläge

Vegetarisch/Vegan:

Zigerhörnli  mit Apfelmus	27.00
Tagliatelle  mit Basilikum Pesto	24.00
Pilzrisotto  mit Gemüse	26.00
Gemüsecurry  mit Basmatireis	26.00
Blumenkohlsteak  auf Linsenbeet mit Bratkartoffeln	28.00
Kürbisrisotto  (saisonal) mit Mascarpone und Parmesanspäne	26.00
Mediterranes Risotto  mit Kirschtomate, Basilikum Pesto, Ruccola und Parmesan	26.00
Gemüse-Tortelloni  mit Tomaten Sugo und Basilikum	24.00
Orecchiette  mit Broccoli-Pesto und Parmesanspäne	25.00
Fettuccine  mit Gorgonzola-Sauce und Brunnenkresse	25.00

Mit Poulet

Fitnesssteller Salatteller mit Poulet Brust	30.00
Riz Casimir mit Reis und Früchten	34.00
Poulet Schenkel (ausgelöst) gefüllt mit Dörrtomaten, an Rosmarinjus dazu servieren wir Fregola Sarda und Gemüse	37.00

Bankett - Vorschläge

Mit Schwein

Glarner Netzbraten (Brät aus Kalbs- und Schweinefleisch) ab 10 Personen mit Kartoffelstock und Gemüse	28.00
Fitnessteller Salatteller mit panierten Schnitzeln	30.00
Rahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse	31.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Nudeln	30.00
Schwedenbraten ab 10 Personen gefüllt mit Zwetschgen mit Kartoffelgratin und Gemüse	30.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Gemüse	33.00
Schweinesteak (200g) an einer Zigersauce mit Pommes Frites und Gemüse	35.00
Ganz gebratenes Schweinsnierstück ab 10 Personen an einer Jägersauce (Silberzwiebeln, Pilz und Speck) mit Polenta und Gemüse	34.50
Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Glarner Alpkäse und Schinken, dazu Pommes frites und Gemüse oder als Fitnessteller	37.00
Schweinsfiletmedaillon an einer Pommerysenfsauce mit Butternüdeli und Gemüse	42.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Portweinjus mit Steinpilzrisotto und Gemüse	44.00

mit Wild (saisonal)

Gämspfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel	39.00
Hirschschulterbraten ab 15 Personen mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel	39.00
Hirsch-Entrecote mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel	45.00

Bankett - Vorschläge

Mit Lamm

Lammrücken	45.00
mit Kräuterkruste, Bratkartoffeln und Bohnebündeli	

mit Kalb

Glarner Kalberwurst (Landsgemeindemenü)	26.50
an weisser Zwiebelsauce, dazu Kartoffelstock und warme Rotweinzwetschgen	
Cordon Bleu mit Kalbfleisch	48.00
gefüllt mit Glarner Alpkäse und Trutenschinken dazu Röstikroketten und Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes	43.00
an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Gemüse	
Kalbshohrücken am Stück gebraten ab 10 Personen	52.00
Mit Speckbohnen und Polenta	
Kalbsschulterbraten ab 15 Personen	42.00
mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Kalbssteak	60.00
an Morchelrahmsauce mit Spätzli und Gemüse	
Kalbsfilet	67.00
an einer Calvadosrahmsauce mit Äpfeln, Kartoffelgratin und Gemüse	

mit Rind

Rindsbraten ab 15 Personen	38.00
an einer Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Sauerbraten vom Rind ab 15 Personen	41.00
mit Kartoffelstock und Gemüse	
Rindshuft – Stroganoff	45.00
mit Spätzli und Gemüse	
Rinds Entrecôte am Stück rosa gebraten ab 10 Personen	48.00
an einer Pfeffersauce mit Röstikroketten und Gemüse	

Bankett - Vorschläge

Dessert:

Magenträs-Mousse (weisses Tobleronemousse mit Glarner Gewürzzucker verfeinert)	9.50
Gebrannte Creme	8.50
Süssmost Creme	9.00
1 Kugel Vanille-Glace mit Schoggisauce und Rahm	6.50
Fruchtwähe saisonal mit Rahm	8.00
Hausgemachtes Grand-Marnierparfait mit Früchten ausgarniert	14.00

Dessertbuffet ab 10 Personen:

mit 4 verschiedene Sorten	17.00/Person
mit 5 verschiedene Sorten	18.50/Person
° Magenträs-Mousse	
° Schoggi-Mousse	
° Gebrannte Creme	
° Caramelköpfl	
° Panna cotta	
° Honigparfait	
° Joghurtcreme	
° Tiramisu	
° frischer Fruchtsalat	
° 1 Kugel Glace oder Sorbet	

Bankett - Vorschläge

Für Ihr Fest oder Anlass bieten wir verschiedene Räumlichkeiten, in denen Sie sich Wohlfühlen und Ihre Feier in vollen Zügen geniessen können.

Unser helles Restaurant mit 60 Plätzen bietet unseren Gästen mit seinen grossen Fensterfronten einen eindrucksvollen Blick auf die steilen Felswände, in die unser Haus eingebettet ist. Mit einer Trennwand können wir das Restaurant noch unterteilen und haben so einen separaten kleinen Saal mit 20 Plätzen.

Unser wunderschöner, altehrwürdiger Saal bietet Platz für bis zu 110 Gäste. Sei es für eine traumhafte Hochzeit, ein fröhliches Geburtstagsfest oder ein geselliges Weihnachtsessen, unser Saal ist für (fast) alles zu haben. Tanzen, lachen und singen Sie bis in die frühen Morgenstunden bei uns – Nachtruhe gilt hier höchstens für die Vögel.

Keine Lust mehr, um nach Hause zu fahren, dann lassen Sie Ihr Auto einfach auf unserem grossen Parkplatz kostenfrei stehen und gönnen Sie sich eine Etage höher eines unserer 19 individuell ausgestatteten Hotelzimmer.

Das gewünschte Menü bitte **mindestens 14 Tage** im Voraus bestellen.

Herzlichen Dank und en Guete wünscht das Tödi-Team.

DAS KLEINGEDRUCKTE

Catering:

Die Speisen und Getränke sind grundsätzlich über uns zu beziehen. Gerne können Sie uns jedoch im Vorfeld informieren, wenn Sie einzelne Produkte selbst mitbringen möchten. Je nach Aufwand werden wir einen Gedeckzuschlag verrechnen.

Spezialkost:

Wir freuen uns, auch individuelle Angebote für kleine Gäste, Vegetarier, Veganer, Gäste mit Laktose-, Gluten- oder anderen Unverträglichkeiten und Allergien zu erstellen. Bitte informieren Sie uns gerne vorab über Ihre Spezialkost-Wünsche, damit wir diese berücksichtigen können.

Weine:

Wir haben in unseren Menü-Vorschlägen bewusst keine Weine dabei, weil die Preise zu stark schwanken, insbesondere zwischen einzelnen Jahrgängen. Wenn Sie möchten, stellen wir Ihnen gerne gemeinsam mit Ihnen und anhand unserer aktuellen Weinkarte die passenden Weine zu Ihrer Menüauswahl zusammen. Sie können auch gerne Ihre eigenen Weine mitbringen. In dem Fall verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von 30 Franken pro Flasche. Bei Spirituosen wird das Zapfengeld nach Aufwand verrechnet.

Raummiete:

Bei einem Bankett in unserem Haus entfällt die Raummiete. Zusätzlich benötigte Räume werden verrechnet.

Räumlichkeiten:

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Raumangebot für Bankette. Wir erfüllen Ihre Wünsche – sofern dies möglich ist. Sollten mehrere parallele Anfragen eingehen, behalten wir uns vor, den Ort in Absprache mit Ihnen zu ändern.

Je nach Wetter muss der geplante Durchführungsort gewechselt oder angepasst werden. Der Ort muss mindestens 24 Stunden vorher feststehen, damit wir für Ihren Anlass rechtzeitig alles vorbereiten können. Bei einer allfällig notwendigen Anpassung melden wir uns selbstverständlich rechtzeitig bei Ihnen.

Parkplätze:

Sie finden genügend Parkplätze vor dem Hotel Tödi und bei der Seilbahn.

Dekorationsmaterial:

Selbstverständlich können Sie Ihren Blumenschmuck mitbringen. Gerne organisieren wir für Sie eine schlichte Blumendekoration, die wir nach saisonalem Angebot für Sie zusammenstellen und nach Aufwand in Rechnung stellen.

Das Dekorieren und Einrichten der Innen- und Außenbereiche erfolgt nach Absprache mit uns. Sämtliches mitgebrachtes Material, Dekoration und Verpackungen sind vom Veranstalter wieder mitzunehmen. Bei Entsorgung durch das Hotel Tödi werden die Gebühren in Rechnung gestellt.

Technische Ausstattung:

Selbstverständlich stellen wir Ihnen im Saal Beamer, Leinwand, Pinnwand, Whiteboard und Flipchart zur Verfügung.

Verlängerung:

Sie können bei uns bis in die frühen Morgenstunden feiern. Nach Mitternacht bitten wir Sie, Musik nur in geschlossenen Räumen spielen zu lassen.

Für die Nacharbeit unserer Mitarbeitenden verrechnen wir Fr. 100.00 pro angefangene Stunde nach 2.00 Uhr.

Übernachtung:

Wir bieten Ihnen 19 Gästezimmer, aufgeteilt in drei einfache Einzelzimmer im Altbau mit Dusche und WC auf der Etage, vier Doppelzimmer im Altbau mit eigenem Badezimmer und sechs moderne Einzel- und Doppelzimmer im Neubau mit eigenem Badezimmer.

Unser Frühstücksbuffet steht Ihnen von Dienstag bis Freitag zwischen 6:00 und 9:00 Uhr und am Samstag und Sonntag zwischen 7:00 und 9:00 Uhr zur Verfügung.

Gästetaxe:

Zusätzlich zum Übernachtungspreis verrechnen wir eine Gästetaxe und senden Ihnen den Zugang zum GlarnerlandPass zu. Damit können Sie zahlreiche Vergünstigungen und den Gratis-ÖV im ganzen Kanton nutzen, während Ihres Aufenthalts.

Gästetaxe:

Kinder unter 6 Jahre	Kostenlos
Kinder von 6 – 15 Jahre	CHF 2.20
Erwachsene ab 16 Jahre	CHF 4.40

Planung:

Wir möchten Ihnen gerne alle Wünsche erfüllen, denn Ihre Zufriedenheit ist unser größtes Anliegen. Bitte zögern Sie nicht, uns bereits in der Vorbereitungsphase alle Details mitzuteilen, damit wir Ihre Wünsche bestmöglich in die Tat umsetzen können.

Gästezahl:

Aus organisatorischen Gründen muss die verbindliche Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass angegeben werden. Bei Absagen oder Nichterscheinen nach dieser Frist wird die vorbestellte Personenanzahl in Rechnung gestellt.

Zeitplan:

Unsere Speisen sind von höchster Qualität, denn wir verarbeiten ausschließlich Frischprodukte. Die Gerichte werden auf den Punkt zubereitet, damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Um diese Qualität auch für Ihr Essen zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass mit, welche Pausen Sie zwischen den Gängen einlegen möchten.

Preise:

Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich und gelten jeweils für Veranstaltungen mit zehn und mehr Gästen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Annulationsbedingungen:

Wir sind uns bewusst, dass es Situationen gibt, in denen eine Annullierung unumgänglich ist. In solchen Fällen sind wir stets bemüht, den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von kontinuierlicher Auslastung abhängig ist, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir folgende Annulationspauschalen festgesetzt haben:

60 – 30 Tage vor dem Anlass:	25 % der bestätigten Leistungen
29 – 15 Tage vor dem Anlass:	50 % der bestätigten Leistungen
14 – 1 Tage vor dem Anlass:	80 % der bestätigten Leistungen

Versicherung:

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel Tödi in jedem Fall für Schäden, die an Räumlichkeiten, Einrichtungen, Mobiliar, Böden und Umschwung entstehen. Der Veranstalter haftet für jeden Schaden, der durch ihn oder durch Dritte (Hilfspersonen, Musiker, Gäste) verursacht wurde. Auch für Defekte an zur Verfügung gestellten Geräten, Apparaten und technischen Einrichtungen ist der Veranstalter haftbar. Das Hotel Tödi lehnt jegliche Haftung für Diebstahl sowie Beschädigungen von mitgebrachten Gegenständen, Kleidung und Materialien ab.