



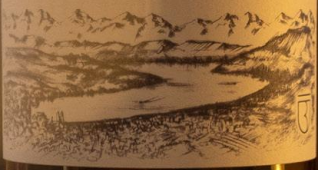
**RATHAUS**

**Rapperswil**



BACHMANN

*Weingut am Zerscher*  
**BACHMANN**  
ROSÉ  
2024





# Die beste Zeit zum Feiern ist jetzt

**Sie haben etwas zu Feiern – wir machen Ihr Fest zu etwas Besonderem.**

Familienfeier, Vereinsanlass, geschäftliches Meeting – für alles bieten wir den passenden Rahmen. Ganz wichtig für jedes Zusammenkommen: das Essen. Wir kochen Ihnen ein opulentes Festmahl, einen leichten Business Lunch und alles, was dazwischen liegt. Bis zu 25 Personen können Ihre Gäste a la carte essen. Für grössere Gruppen legen wir das Menu mit Ihnen fest – so, dass Fleischliebhaberinnen, Vegetarier und Kinder glücklich werden. Spezielle Gerichte für Allergikerinnen bereiten wir gerne vor.

Vom Apero über Ansprachen und Darbietungen bis zum Dessert läuft ihr Fest geschmeidig, wenn wir den Ablauf und die Essensfolge im Voraus gemeinsam planen.

Bitte schauen Sie sich auf den folgenden Seiten die Details an. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.



# Informationen



## **Bankettbesprechung**

Kontaktieren Sie uns per Telefon oder Mail, um einen Termin zu vereinbaren. Montag bis Freitag von 10.00 bis 11.00 Uhr, sowie 14.00 bis 17.30 Uhr können wir Sie optimal beraten.

## **Menus**

Entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menu. Bei Gruppen bis 25 Personen ist es möglich a la carte zu essen.

## **Bekanntgabe Menu/Wein**

Damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können, bitten wir Sie, uns das Menu und die Weinauswahl mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

## **Menukarte**

Falls gewünscht bereiten wir für Sie eine Menukarte vor. Nennen Sie uns den Menutitel. Pro Karte verrechnen wir CHF 1.50.

## **Personenzahl**

Teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl mit. Abweichungen werden mit 50 Prozent der Menukosten verrechnet.

## **Kinder**

Bitte informieren Sie uns wieviel Kinder an Ihrem Anlass dabei sind. Brauchen Sie eventuell noch einen Trip Trap? Die Anzahl ist begrenzt.

## **Verlängerung**

Feiern bis um 2.00 Uhr ist bei uns möglich. Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter ab 23.00 Uhr, sowie die Bewilligung verrechnen wir pauschal CHF 300.00.

## **Allergien und Spezialkostformen**

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkostformen, so können wir uns darauf vorbereiten und Sie kompetent beraten.

## **Wein**

Wir beraten Sie gerne vor Ort. Weine aus dem Offenausschank dürfen jederzeit degustiert werden. Weitere Flaschenweine dürfen gegen Bezahlung auch zur Degustation nach Hause mitgenommen werden (Verkaufspreis minus CHF 15.00).

## **Bankettraum**

Der Bankettraum steht frühestens 1 bis 2 Stunden vor dem Anlass bereit. Mittags stehen Ihnen Banketträumlichkeiten bis max. 16.00 Uhr zur Verfügung.



### **Tischwäsche**

Für die Bereitstellung von weisser Tischwäsche inklusive Stoffservietten verrechnen wir pro Person CHF 3.00.

### **Tischdekoration**

Wir dekorieren gerne für Sie bis maximal 30 Minuten. Wenn der Aufwand für uns grösser wird, verrechnen wir CHF 60.00 pro angebrochene halbe Stunde.

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie:

- Die Dekoration darf 1 bis 2 Tage im Voraus gebracht werden.
- Namensschilder bitte tischweise sortieren und darauf achten, dass diese mit dem Tischplan übereinstimmen.
- Kerzen sind nicht erlaubt, gerne stellen wir Ihnen unsere Tischlampen zur Verfügung.

### **Raumdekoration**

- Bitte beachten Sie, dass die Dekoration nicht zu sperrig ist.
- Die Dekoration muss nach dem Anlass vollständig abgeräumt werden.
- Es dürfen keine Nägel, Reissnägel und sonstiges verwendet werden.
- Spezialkleber sind nicht erlaubt.
- Es dürfen keine Konfettis oder ähnliches verteilt/abgefeuert werden.

### **Zeitplan**

Falls Sie Darbietungen oder Ansprachen planen, bitten wir Sie uns über diese zu informieren, damit die Qualität des Essens nicht unter unerwarteten Situationen leidet.

### **Servicebeitrag für mitgebrachte Torten**

Wir verrechnen für unsere Dienstleistung CHF 3.00 pro Person. Torten können auch am Vortag geliefert werden.

### **Fotografen/DJ/Musiker**

Teilen Sie uns mit, wie die Verpflegung geregelt ist. Lassen Sie uns den Platzbedarf der Musiker/Fotografen wissen.

### **Hunde**

Hunde sind herzlich willkommen, dürfen aber nur unter dem Tisch Platz nehmen.



# Räumlichkeiten



## Kapazität

<b>Ratssaal</b>	40 bis 70 Personen
<b>Kanzlei</b>	16 bis 21 Personen
<b>Ratsstube</b>	22 bis 34 Personen

## Bereitstellungskosten

<b>Ratssaal</b>	150.-
<b>Kanzlei</b>	50.-
<b>Ratsstube</b>	50.-

## Tischordnung

Gerne schauen wir uns mit Ihnen vor Ort an, welche Tischordnung Ihrem Anlass und unseren Räumen am besten entsprechen.



# Ratssaal



<b>Kapazität</b>	40 bis 70 Personen
<b>Spezial</b>	Flügel





# Kanzlei



**Kapazität**

16 bis 21 Personen





# Ratsstube



**Kapazität**

22 bis 34 Personen







# Apero



## GEMISCHTE HÄPPLI

### Zur Auswahl

Mini Frühlingsrolle  
Chäschüechli  
Schinkengipfeli  
Diverse Crostini (Ei, Rindstatar,  
Thon, Rohschinken)  
Grissini mit Rohschinken  
Fleischbällchen, BBQ Sauce  
Pouletspiessli, süss-saure Sauce  
Rölleli mit Käse  
Rölleli mit Lachs

### Ab zwei Häppli pro Person

Je Häppli pro Person 2.50

## APERORICHE

### Zum Starten

Lachs und Rindstatar Brötli  
Antipastigemüse mit Rohschinken  
BBQ Meatballs  
Pouletspiessli

### Zwischendurch

Rassiger Gazpacho Shot

### Mittendrin

Safranrisotto, Pouletwürfel  
Felchen im Bierteig, Salzkartoffeln  
Rotes Gemüsecurry, Reis

### Zum Abschluss

Schokoladenkuchen  
Fruchtsalat  
Glace  
Gebrannte Creme  
Panna Cotta  
Schokoladenmousse

### Ab 20 Personen

pro Person 65.50



## Vorspeisen



<b>Bunter Saisonsalat</b> Kernen, Sprossen, Radiesli	10.50
<b>Bunt gemischter Saisonsalat</b> Granatapfelkerne, Apfelwürfel, Rüeblistreifen	12.50
<b>Blattsalat Rathaus</b> Speck, Ei	14.50
<b>Lachstartar</b> Gurken, bunter Salatstraus, Butter	23.50
<b>Rindstartar</b> Diverse Garnituren, Butter	23.50
<b>Antipasti Gemüse</b> Burrata, Rucola, Oliven, Tomaten	19.50

## Suppen



<b>Rapperswiler Weissweinsuppe</b> Trauben, Croutons, Rahmhaube	10.50
<b>Tomatencremesuppe</b> Rahmhaube, Pesto	9.50
<b>Kürbiscremesuppe</b> (September bis Dezember) Rahmhaube, Kernöl, Kerne	9.50
<b>Rindsbouillon</b> Flädli oder Gemüseeinlage	8.50
<b>Karotten Orangencremesuppe</b> Rahmhaube, Curryöl	10.50



# Hauptgerichte



<b>Pouletstreifen</b> Senfsauce, Reis, Gemüse	28.50
<b>Pouletbrust</b> Portweinjus, Safranrisotto, Gemüse	32.50
<b>Maispoulardenbrust</b> Cognacsauce, Kräuterpolenta, Gemüse	38.50
<b>Kalbshacktätschli</b> Cognacrahmsauce, Röstikroketten, Gemüse	32.50
<b>Kalbsgeschnetzertes</b> Champignonrahmsauce im Pastetli serviert, Gemüse	36.50
<b>Kalbsteak gebraten</b> Portweinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	54.50
<b>Rindgeschnetzertes Stroganoff</b> Spätzli, Gemüse	32.50
<b>Rindsschmorbraten</b> Kartoffelstock, Gemüse	39.50
<b>Roastbeef am Stück gebraten</b> Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse	46.50
<b>Hackbraten Rathaus</b> Rotweinsauce, Kartoffelstock, Gemüse	28.50
<b>Schweinshohrückenbraten</b> Rosmarinjus, Weissweinrisotto, Gemüse	34.50
<b>Schweinsfilet gebraten</b> Calvados Sauce, Apfelwürfel, Kräuterpolenta, Gemüse	38.50

*Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten werden vor Ort mit den Gästen vereinbart.*



# Dessert



<b>Schokoladenküchlein</b> Vanilleglace, Rahm	12.50
<b>Schokoladenmousse im Glas</b> Rahm, Früchtégarnitur	10.50
<b>Cheesecake</b> Beerenkompott, Joghurtglace	12.50
<b>Sauerrahmmousse</b> Saisonale Früchte	12.50
<b>Saisonales Parfait</b> Rahm	12.50
<b>Chill Tropic</b> 1 Kugel Joghurtglace, 1 Kugel Ananas-Passionsfrucht Sorbet, Kiwi-Minzesalat	10.50
<b>Gebrannte Creme im Glas</b>	9.50
<b>Dessertbuffet</b>	
Süsse Köstlichkeiten	20.00
Inklusive Käseplatte	26.00
<b>Mitternachtssnack</b> Auf Wunsch beraten wir Sie gerne	

## Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot  
Rind

Schweiz

Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen anti-  
mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Zander

EU-Binnengewässer

Felchen

Schweiz, Zürichsee

Lachs

Norwegen

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt



# Weine



Diese Weine empfehlen wir für Ihren Anlass, damit treffen Sie bestimmt den Geschmack der Mehrheit. Hätten Sie gerne einen anderen Wein? Sehen Sie auf unserer Weinkarte nach.

## WEISSWEIN

**Wangner Chardonnay** 75 cl 48.50  
*Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz*

Traubensorte: Chardonnay  
Dieser Wein präsentiert Aromen von saftigem Pfirsich, frischen Zitrus- und exotischen Früchten, begleitet von einem Hauch Honig.

## ROSEWEIN

**Rose Pinot Noir** 75 cl 49.50  
*Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz*

Traubensorte: Pinot Noir  
Dieser fruchtige und süsse Rose überzeugt mit frischen Aromen. Seine harmonische Balance aus dezenter Süsse und erfrischender Säure sorgt für Lebendigkeit.

## ROTWEIN

**The Wine** 75 cl 49.50  
*Erich Scheibelhofer, Burgenland, Österreich*

Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Dieser Cuvee verführt den Gaumen mit Aromen von schwarzen Beeren und feinen Barriquenoten. Die internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit, der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt vereint ergibt einen einzigartigen Rotwein passend für jedermann.



**RATHAUS**  
Rapperswil

**Restaurant Rathaus**

Hauptplatz 1 · 8640 Rapperswil · Telefon 055 552 60 60  
info@rathaus-rapperswil.ch · www.rathaus-rapperswil.ch