

V-S-H-

VersuchsStollen Hagerbach

Bankette im Stollen mit Speise- und Getränkekarte





Index

Ihre Vorteile	Seite 1
Lageplan	Seite 2
Stollenplan	Seite 3
Bankett-Räume	Seite 4
Optionale Leistungen	Seite 6
Tischdekorationen	Seite 7
Apéro	Seite 8
Suppen & Salate	Seite 10
Vorspeisen	Seite 11
Hauptspeisen serviert	Seite 12
Hauptspeisen Büffet	Seite 14
Dessert	Seite 15
Weisswein	Seite 16
Schaumwein	Seite 17
Zapfengeld	Seite 17
Rotwein	Seite 18
Getränke	Seite 20
Konditionen	Seite 22
Events im Stollen	Seite 25
Kontakt	Seite 26

Ihre Vorteile



Kulinarik:

Unser erfahrenes und freundliches Restaurant-Personal freut sich auf Sie und setzt alles daran, Sie zu verwöhnen. Mit qualitativ hochwertigen Produkten, frisch und regional zu kochen, ist uns wichtig.

Erlebnis pur:

Ihr Anlass im Stollen ist einzigartig und individuell wie Sie selbst. Der Berg inspiriert und hinterlässt bei Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung.

Ihre Bedürfnisse liegen uns am Herzen:

Unser hauseigenes Event-Team kennt den Stollen bestens und kann flexibel auf Ihre Wünsche eingehen. Wir helfen gerne mit kreativen Ideen und setzen alles daran, dass Ihr Anlass Ihrem Motto entsprechend farblich abgestimmt und inszeniert wird.

Wetter gut, alles gut:

Bei uns müssen Sie sich keine Sorgen um das Wetter machen. Im Stollen stimmt das Wetter immer.

Verlängerungen bis 4 Uhr morgens möglich:

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, bis tief in die Nacht zu feiern, ohne jemanden zu stören.

Bühne und Platz zum Tanzen:

Unser Stollensystem bietet genug Platz, um die Party richtig in Gang zu bringen.

Stressfreie Anfahrt:

Direkt vor dem Stollen stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Spannende Rahmenprogramme:

Wir bieten Ihnen spannende Rahmenprogramme, die Ihren Event abrunden.

Lageplan



Adresse:

VersuchsStollen Hagerbach AG
Polistrasse 1
8893 Flums Hochwiese

Koordinaten:

47° 07'6477N, 9° 38'9246E

Autobahnausfahrt Flums:

5 km auf Kantonsstrasse
Richtung Sargans, Abzweigung
links, ab Firmentafel ca. 150 m

Autobahnausfahrt Sargans:

6 km auf Kantonsstrasse
Richtung Flums, Abzweigung rechts,
ab Firmentafel ca. 150 m

Öffentlicher Verkehr:

Bushaltestelle Ragnatsch,
dann 7 Minuten Fussweg
via Kiesgrube

Shuttle-Bus:

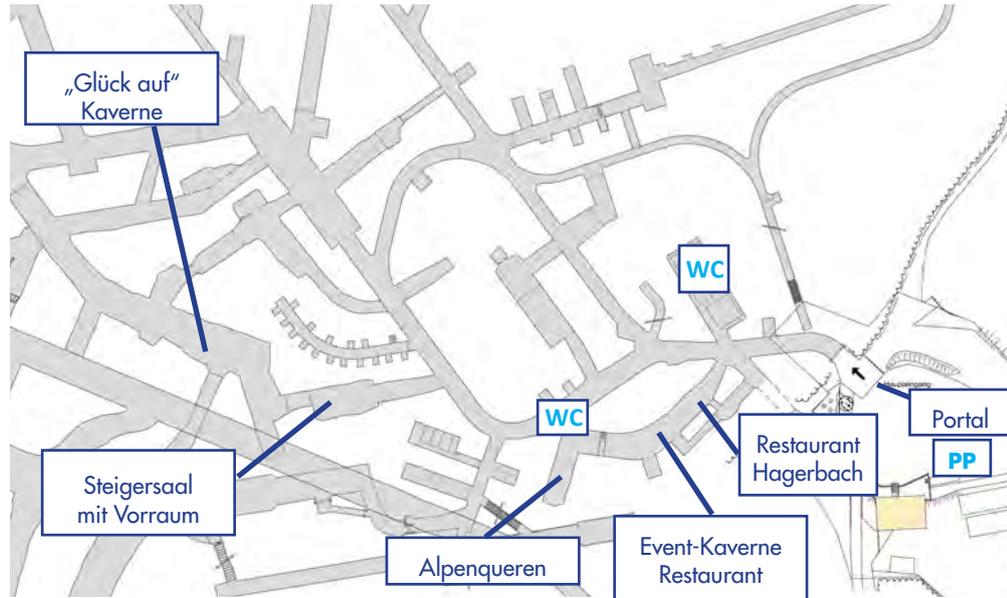
Von Sargans aus,
nur auf Vorbestellung



Autobahnausfahrt Flums, 5 Km auf Kantonsstrasse
Richtung Sargans, Abzweigung links (Firmentafel)
ca. 150m bis VSH

Autobahnausfahrt Sargans, 6 Km auf Kantonsstrasse
Richtung Flums, Abzweigung rechts (Firmentafel)
ca. 150m bis VSH

Stollenplan





Bankett-Räume

Raum	Fläche	Bühne	L x B	Höhe	Konzert	Apéro	Bankett	Rund
Event-Kaverne Passend für Bankette und Feiern aller Art	220 m ²	40 m ²	22x10 m	bis 5 m	200 Pers.	200 Pers.	200 Pers.	135 Pers.
Restaurant Hagerbach (Vorraum zur Event Kaverne) Passend für den Apéro vor dem Essen oder für kleinere Gruppen	106 m ²	-	25x4.5 m	bis 4 m	-	110 Pers.	70 Pers.	63 Pers.
Alpenqueren Passend für kleinere Bankette, wenn das Restaurant Hagerbach schon belegt ist	102 m ²	-	17x6m	bis 3.5m	80 Pers.	80 Pers.	72 Pers.	54 Pers.
„Glück auf“ Kaverne Passend für Bankette über 200 Personen	600 m ²	110 m ²	60x10m	bis 7 m	500 Pers.	500 Pers.	500 Pers.	400 Pers.
Steigersaal Passend für Apéros oder als Alternative zur Event-Kaverne	200 m ²	40 m ²	20x10 m	bis 6 m	200 Pers.	200 Pers.	178 Pers.	120 Pers.
Vorraum Steigersaal Passend für Apéros	90 m ²	-	15x6 m	bis 4 m	-	100 Pers.	-	-

Nebst den oben aufgeführten Räumlichkeiten gibt es im Stollen viele Möglichkeiten, Ihre Feier an einem ganz speziellen Ort durchzuführen.

Apéros können natürlich auch vor dem Stollen-Portal organisiert werden.

Event-Kaverne



„Glück auf“ Kaverne



Event-Kaverne



Eingangsbereich Stollen



Event-Kaverne



Steigersaal



Event-Kaverne



„Glück auf“ Kaverne



Event-Kaverne





Optionale Leistungen

Apéro im „urchigen Stollen“	590
<i>Inkl. Einrichten/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Beleuchtung</i>	
Apéro im Freien	390
<i>Inkl. Einrichten/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Sonnenschirme</i>	
Apéro im Freien mit Stollenzug Bar	490
<i>Inkl. Einrichten/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Sonnenschirme, Zug-Bar</i>	
Scheinwerfer farbig um den Stollen auszuleuchten, pro Scheinwerfer	18
<i>Inkl. Miete sowie Auf- und Abbau (Fix Installationen im Restaurant sind gratis)</i>	
LED Sturmlaternen (Weiss-Licht) für „Spalier“ den Stollen entlang, pro Laterne	9
Stollenzugmiete für Fahrten	290
<i>Z.B.: Fahren Sie die Gäste zum Apéro oder zu einer Spreng-Demonstration</i>	
Zugführer pro Stunde	55
Spreng Demo Big Bang 4d	590
<i>Projektionunterstützt (Deutsch), 10 Detonationen, bis 200 Personen möglich</i>	
Spreng Demonstration „regulär“	250
<i>5 Detonationen, bis 60 Personen möglich</i>	
Lampione in der Event-Kaverne beleuchtet (verschiedene Farben möglich)	400
Stuhlhussen mit Schleife, Miete und Montage (Schleifen-Farbe nach Wunsch)	9.50
Stuhlhussen ohne Schleife, Miete und Montage	6
Menükarten, Design, Papier und Druck pauschal	60
Techniker vor Ort, pro Stunde	96
Backstage-Bereich für Künstler	250
Verlängerung nach Mitternacht, pro angebrochene Stunde (bis max. 4 Uhr)	200

Parkplätze

Bis 50 Plätze tagsüber, bis 80 Plätze abends und am Wochenende, sind gratis.

Optionen für weitere Parkplätze:

Zusätzliche 60 Plätze Wiese Landwirt „oberhalb vom Portal“	150
Zusätzliche 120 Plätze bei Wiese Landwirt bei „Einfahrt Kantonsstrasse“	300
Alle 180 Plätze von beiden Landwirten	450
Parkplatzeinweisen 2 Personen, pro Stunde	110

Tischdekorationen

Eine einfache und kostenlose „Standard-Tischdeko“ nach unserem Gusto wird immer zur Verfügung gestellt. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge, um Ihre Tischdekoration vom „Standard“ abzuheben und nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu gestalten.



- | | | |
|--|-----------|----|
| 1: 5-armige Kerzenständer silbrig 78cm hoch mit Stabkerzen | pro Stück | 25 |
| 2: Mondkugeln mit auserlesenen Steinen
<i>Leuchtende Mondkugeln mit Farboption Weiss oder Orange</i> | pro Tisch | 30 |
| 3: Vasen mit Unterwasser-Blumen/Gegenständen und Schwimmkerzen | pro Tisch | 40 |
| 4: Vasen von innen mit Farbe beleuchtet und auf Motto abgestimmt | pro Tisch | 25 |
| 5: Kreative und individuelle Deko je nach Motto und Anlass
<i>Lassen Sie sich von unserem Team überraschen</i> | pro Tisch | 40 |



Apéro

Apéro kalt

Caprese-Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	pro Stück	3.5
Mini-Rinds-Tatar	pro Stück	5.5
Mini-Lachs-Tatar	pro Stück	5.5
Salzgebäck, Chips, Nüsse	pro Person	2.5
Rohkostgemüse mit Dipsauce	pro Person	4
Bergkäsestäbchen mit Trauben und Nüssen	pro Person	4.5
Bündner-Sushi, Hobelkäse in Bündnerfleisch gewickelt	pro Stück	6
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	pro Stück	3.5
Belegte Mini-Brötli gemischt mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei, Thon	pro Stück	3.5

Apéro warm

Saisonale Suppe im Tässli serviert	pro Tässli	2.5
Dörrpflaumen im Speckmantel	pro Stück	3
Lauwarme Feigen mit Camembert	pro Stück	3.5
Warme Tartelettes mit mediterranem Gemüse	pro Stück	3
Mini-Pizza Prosciutto hausgemacht	pro Stück	3
Mini-Pizza Funghi hausgemacht	pro Stück	3
Schinkengipfeli hausgemacht	pro Stück	3.5
Blätterteig-Pilzkrapfen hausgemacht	pro Stück	3.5
Pouletwürfel paniert und serviert auf Zitronengras-Spiess	pro Stück	3.5
Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce	pro Stück	4
Kleines und saisonales Risotto	pro Portion	4
Mini-Focaccia mit Rindsfilet	pro Stück	6.50

Apéro

Apéro süss

Mini-Brownies	pro Stück	3
Gefüllte Früchte-Tartelettes	pro Stück	3
Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert	pro Gläsli	3
Tobleronemousse im Gläsli serviert	pro Gläsli	3
Früchtespiessli	pro Stück	3

Apéro Paket „klein aber fein“

pro Person 14.5

– passend nach einer Führung und wenn bald wieder Essen in Aussicht steht

Bruschetta
Rohkostgemüse mit Kräuterquark
Schinkengipfeli hausgemacht
Pilzkrapfen hausgemacht

Apéro Paket „immer gut“

pro Person 28

– nicht zu gross, nicht zu klein

Dörrpflaumen im Speckmantel, Mini-Lachs-Tatar
Rohkostgemüse mit Dipsauce, Bruschetta, Suppe im Tässli
Mini-Pizza Funghi hausgemacht, Schinkengipfeli hausgemacht, Früchte-Tartelettes

Apéro Paket „Networking“

pro Person 37.5

– die Flying-Food-Variante perfekt fürs Networking

Belegte Mini-Brötli gemischt, Caprese-Spiessli, Dörrpflaumen im Speckmantel,
Rohkostgemüse mit Dipsauce, Suppe im Tässli, Lauwarme Feigen mit Camembert,
Pouletwürfel paniert und serviert auf Zitronengras-Spiess, kleines und saisonales
Risotto, Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce, Tobleronemousse im Gläsli,
Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert





Suppen und Salate

Suppen

Zitronengras-Kokos-Suppe mit Gemüsegewürfel	11
Melser Federweissweinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croûtons und Kräutern	11
Gulaschsuppe	9
Sauerkrautcrèmesuppe mit gerösteten Speckstreifen	9.5
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen	8.5
Rindsbouillon „Royal“ - mit Eierstich	8.5

Saisonale Suppen

Bärlauchrahm-Suppe	März bis Mai	8.5
Spargelcrème-Suppe	April bis Juni	9.5
Kürbiscrème-Suppe mit Kernen und Rahmhaube	September bis November	8.5
Rotkrautcrème-Suppe mit Marroni	Dezember bis Februar	9.5

Salate

Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck	13
Gemischter Salat	11
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing	13.5
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln und Speckstreifen	10
Saisonaler Blattsalat	9

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten, zwei Saucen und Garnituren 18

Auswahl an hausgemachten Saucen:

Französisch, Balsamico-Dressing oder Himbeer-Vinaigrette



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Lachspralinen mit Gurkenscheiben, Limettencrème und Forellenkaviar	16.5
Klassisches Vitello Tonnato Kaltes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an sämiger Thunfischsauce	16.5
Zweifarbigen Randencarpaccio mit Basilikumöl und paniertem Camembert	16
Geräucherte Entenbrust mit hausgemachtem Mango-Chutney, dazu bunte Blattsalate an Balsamico Dressing	16
Norwegischer Rauchlachs an Senf-Dill-Sauce, dazu Toast und Butter	17

Warme Vorspeisen

Trüffel-Risotto mit gebratenen Black Tiger Crevetten auf Zitronengras-Spiess und Rucola-Schaum	16.5
Spaghetti „Dolce Vita“ mit Dörrtomaten-Pesto, frischem Rucola und Parmesanspäne	19
Polenta-Törtchen gefüllt mit Dörrtomaten, frischen Kräutern und Bergkäse serviert auf Rahmlauch	16
Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel auf Kräuterrisotto und Madeirasauce	17

Vegetarisch:

Kartoffelgnocchi „Mediterran“ mit Oliven und Zucchini an pikanter Tomaten-Sauce	14.5
---	------



Hauptspeisen

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüsebouquet	59
Rindsfilet an Sauce Béarnaise – 180 gr. serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	59
Lammierstück rosa gebraten an Balsamico-Sauce -180 gr. serviert mit Safranrisotto und Gemüsebouquet	49
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ in einer pikanten Peperonisauce serviert im Reising	49
Gespickter Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet	47
Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce - 180 gr. serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsebouquet	46
Kalbsgeschnetzeltes „Hagerbach“ mit Rohschinkenstreifen garniert serviert mit Tagliatelle und glasierten Karotten	39
Zigeuner-Spiess mit Rind, Schwein, Poulet, Zwiebeln, Peperoni und Chilibutter serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	38
Maispoulardenbrüstchen an Orangen-Sauce mit rosa Pfefferkörner serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	38
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	34



Hauptspeisen

Pouletbrüstchen gefüllt mit Dörrtomaten-Pesto auf Pfeffer-Sauce
serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüsebouquet 28

Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti
serviert mit Mandel-Broccoli 27

Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce
Tagliatelle und Gemüsebouquet 24

Hackbraten vom Rind
mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet 24

Vegetarische Hauptspeisen

Kartoffelgnocchi „Mediterran“ mit Oliven und Zuchetti an pikanter Tomaten-Sauce 21

Rotes Thai-Früchte-Curry mit Basmatireisköpfchen und Früchte-Spiess 23

Gemüsecapuns „Sursilvans“ an Weisswein-Sauce und Käse 23

Gebratener Camembert auf Gemüsenudeln an Preiselbeer-Sauce 23

Saisonales Risotto 21

Käse Fondue mit Brot (ein Gericht für die ganze Gruppe) 29

Für unsere jungen Gäste

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites 11



Büffet (Hauptspeisen)

Tre Talenti-Büffet

54

Roast Beef mit Sauce Béarnaise,
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
und Schweinsschulterbraten,

Kartoffelgratin, Nudeln mit Butter,
glasierte Karotten, geschmorte Bohnen und Broccoli mit Mandeln

Bauernbüffet

42

Spareribs und Speck, Rindsbraten „Hagerbach“, Ofen-Fleischkäse,
Älplermagronen, Kartoffelgratin,
geschmorte Bohnen, Kohlraben, glasierte Karotten

Fondue Chinoise

56

Ab Büffet mit vier Sorten Filetfleisch: Schwein, Rind, Kalb und Truten
frische Champignons und Broccoli
Pommes-Frites

Vier verschiedene Saucen:
Curry-, Knoblauch-, Tartar- und Cocktailsauce

Spaghetti Buffet

32

à discrétion mit 3 Saucen:
Bolognese, Carbonara, Napoli



Dessert

Warmes Schokolade-Küchlein mit flüssigem Kern, mit Vanilleglace	12
Honig-Parfait mit Orangensalat	12
Tiramisu nach saisonaler Art	11
Coupe Dänemark	10
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10
Duett von hellem und dunklem Tobleronemousse	12
Mango- und Zitronensorbet mit Passoã Likör und Früchten garniert	12
Panna cotta al Padrone mit Fruchtsauce	10
Coupe „Hotberry“, Vanilleglace mit warmen marinierten Beeren und Rahm	10
Gebrannte Crème	9
Dessertbuffet	21
Tiramisu, Gebrannte Crème, Duett von Schokoladenmousse, Fruchtsalat aus frischen Früchten, Mini-Meringues mit Rahm, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Vanille- und Erbeerglace mit heissen Waldbeeren	
Dessertbuffet wie beschrieben inklusive reichhaltiger Käseplatte	26

Weisswein

Weissweine 0.75 l

Tre Talenti Assemblaggio Bianco, Mels: Bärtsch, Lamone: Tamborini, Salgesch: Mathier 47
Ein reicher, fruchtiger und mineralischer Wein, würzig und ausgewogen, langer Abgang.

Melser Pinot Gris, Weingut Steinersteg, Christian Müller, Heiligkreuz 45
Mild und sanft im Geschmack, goldene Farbe, gehaltvoller, körperreicher und vollmundiger Wein.

Sauvignon Blanc, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen 45
Helles Gelb, herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang.

Quintner Chardonnay, Gebr. Kümmin Weinbau, AOC St. Gallen, Quinten 45
Exotische Aromatik von Ananas und Mango gepaart mit erfrischenden, zitrischen Noten. Langer weicher Auftakt, gut strukturierter Wein, nachhaltiger Abgang mit angenehmer Frische.

Walenstadter Riesling x Silvaner, Casa Nova Wein Pur, AOC St. Gallen 42
Die höchstgelegenen Reblage des Fürschberg verleiht diesem Wein viel Frucht und Lebendigkeit. Es wird auf biodynamik gesetzt um den Boden für Reben und Trauben schmackhaft zu machen.

Verdejo, Parcela 52, Finca Constancia, Tierra de Castilla, Spanien 41
Voluminöser, frisch intensiver Verdejo mit einem Hauch Barrique.



Weiss & Schaumwein

Weisswein 0.5 l

Federweiss, Felix & Eugen Bärtsch, Mels 23

Müller Thurgau (Riesling x Silvaner), Weingut Steinersteg, Christian Müller, Heiligkreuz 23

Schaumwein 0.75 l

Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien 38
100% Glera Trauben, verführerisch frisch und prickelnd.
Ideal zu: Apéro und zu jeder Feier.

Zapfengeld für selbst gebrachte Weine

Sie dürfen natürlich auch gerne Ihren eigenen Lieblingswein zuliefern lassen. Wir bitten Sie um eine vorzeitige Lieferung, um die optimale Trinktemperatur erreichen zu können.

0.75 l 25
0.5 l 15



Rotwein

Rotwein 0.75 l - Schweiz

- Pinot Noir, Fürscht, CasaNova Wein Pur, AOC St. Gallen, Walenstadt 57
Aus den besten Trauben und bester Lage von Walenstadt. Ein Pinot Noir von wahrlich fürstlicher Klasse.
- Sinfonie Heilig Chrüz, Pinot Noir, Gamaret und Regent 57
Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen, Mels
*Ausbau im Barrique.
Kraftvolles Purpurrot, intensive Fruchtnoten und komplexe Aromatik. Im Gaumen harmonisch mit reifen Tanninen und schöner Dichte, ausgewogen mit langem Abgang.*
- Pinot Noir Barrique, Sansara, Felix & Eugen Bärtsch, AOC Mels 51
Wuchtig, körperreich und doch ausgewogen, lang anhaltend, harmonisch, im Gaumen öffnend.
- Tre Talenti Assemblaggio Rosso, Mels: Bärtsch, Lamone: Tamborini, Salgesch: Mathier 47
Merlot, Cornalin, Pinot noir
*Eine erstmalige Zusammenarbeit über die Kantonsgrenzen hinaus.
Ein Prosit auf die Winzer!*
- Maienfelder Blauburgunder, Ruedi Komminoth Weinbau, Bad Ragaz 44
*Ein eleganter und geschmeidiger Körper wird durch ein schonendes Pressverfahren erzielt, an der Nase fruchtig mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren,
4 bis 6 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.*



Rotwein

Rotwein 0.75 l - Europa

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Domini Veneti, Veneto, Italien 66
Die 3 monatige Trocknung der Molinara, Rondinella und Corvina Trauben in Kistchen kreiert diesen imposanten, mächtiger Rotwein voller Eleganz, Dichte und tiefgründiger Struktur.

Ripasso Valpolicella Classico DOC Arduini, Veneto, Italien 45

Das „Ripasso“ Verfahren mit der 2. Gärung der Amarone-Trauben ergibt mehr Körper, mehr Charakter, und mehr Geschmacksfülle. Das Resultat überzeugt mit blumigem Bouquet und toller Balance.

Rioja, Bodegas del Medievo, Spanien 42
Intensiv leuchtende rubinrote Farbe, fruchtiges Bouquet. Im Gaumen weicher Auftakt, robust mit schönen Tanninen, ausgewogen und anhaltend im Nachhall. 14 Monate in Barriques ausgebaut.

Tempranillo, Entre Lunas Organic (Bio), Finca Constancia, Tierra de Castilla, Spanien 41
Überzeugt mit einer Dichte im Gaumen, welche in Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht den Biowein zu einem nachhaltigen Genusslebnis.

Rotwein 0.5l

Rioja, Bodegas del Medievo, Spanien 28

Pinot Noir, Steinersteg Christian Müller, Heiligkreuz 24



Getränke

Mineralwasser in Flaschen

Elmerwasser mit/nature	0.75	7
Orangensaft Ramseier	1 l	12
Cola (Sinalco), Schorle, Rivella rot	1.5 l	12
Elmerwasser mit/nature, <i>Citro, Eistee, Schorle, Cola und Cola Zero (Sinalco)</i>	0.5 l	4.8
Rivella rot und blau, Sinalco original		

Red Bull (Dose)	0.3 l	5.5
-----------------	-------	-----

Bier (Schützengarten)

Stange Edelspez	0.3 l	4
Kübel	0.5 l	5.40
Flasche Lager	0.5 l	5.40
Spezli	0.33 l	4.60
Schützengold alkoholfrei	0.33 l	4.60

Most Möhl Bügelflasche alkoholfrei	0.5 l	5.40
------------------------------------	-------	------

Apéro

Campari	Vol.	23%	4 cl	6
Appenzeller	Vol.	30%	4 cl	6
Baileys	Vol.	17%	4 cl	6
Martini	Vol.	16%	4 cl	6

Getränke

Kaffee und Tee

Kaffee crème / Espresso	4.10
Doppelter Espresso	6
Tee (Sirocco, Diverse Sorten)	4.10
Ovomaltine / Schokolade heiss oder kalt	4.10
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	4.90
Kaffee fertig	5.70
Kaffee Lutz	5.70
Coretto (Espresso mit Grappa)	5.70
Barbara-Kaffee (Hausmischung)	7.60

Spirituosen

Chrüter	Vol.	40%	2 cl	4
Kirsch, Williams, Zwetschgen	Vol.	40%	2 cl	5
Grappa Brunello, Amarone	Vol.	40%	2 cl	6
Alte Birne, Alte Zwetschge	Vol.	42%	2 cl	6
Malt Whisky	Vol.	40%	4 cl	10
Vodka	Vol.	40%	4 cl	10
Gin	Vol.	40%	4 cl	10
Baccardi	Vol.	40%	4 dl	10

Konditionen

Bankette generell



- Es werden mindestens die bis 48 Stunden vor Anlass gemeldete Gästezahl verrechnet. Sind es mehr Gäste wird die Anzahl dementsprechend verrechnet.
- Im Restaurant und der dazugehörenden Event-Kaverne bis zu 200 Personen, sind die Service- und Küchenpersonalkosten sowie die Raummiete im Menü-Preis inbegriffen.
- In der „Glück-auf“ Kaverne, mit Bankett-Kapazität bis zu 500 Personen, werden Mehrkosten individuell und nach Bedarf berechnet.
- Es gilt eine einheitliche Menüwahl oder Büffet für Gruppen.
- Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier oder Spezial-Diäten.
- Kinder (4 bis 12-jährig) werden zum halben Preis verrechnet oder Sie wählen das Kindermenü.
- Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.
- Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
- Alle Preise sind pro Person, ausser es ist ausdrücklich anders beschrieben.
- Gerne akzeptieren wir auch Euro. (Geldscheine – Retourgeld in CHF)
- Wir kochen vorwiegend mit Schweizer Fleisch.
- Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal.



Konditionen

Abend und Wochenenden

Am Abend und an Wochenenden gilt:

- mindestens 20 zahlende Gäste
- Mindestumsatz CHF 50.00 pro Person auf Essen und Getränke.
Dieser Betrag wird als Minimum verrechnet.
Über Mittag (Mo-Fr) entfällt der Mindestumsatz von CHF 50.00 pro Person und wir servieren auch gerne unser Tagesmenü à CHF 24.
- Bei uns im Stollen sind Anlässe bis 4 Uhr morgens möglich.
Ab Mitternacht wird pro angebrochene Stunde pauschal ein Zuschlag von CHF 200.00 verrechnet.
- Externe Caterer sind erlaubt. Um dies zu ermöglichen, verrechnen wir Raum-Mieten und stellen gegen Entgelt das Aufsichtspersonal zur Verfügung.
Bankette ohne Aufsicht sind aus sicherheitstechnischen Gründen ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten nicht erlaubt.

Die offiziellen Öffnungszeiten des VersuchsStollen Hagerbachs sind:

Montag bis Donnerstag:	07.00 - 12.00, 13.15 - 17.00 Uhr
Freitag:	07.00 - 12.00, 13.15 - 16.00 Uhr

Rahmenprogramme



Zum Auftakt, als Ergänzung oder zum Abschluss eines erfolgreichen Events bieten wir Ihnen spannende Rahmenprogramme wie:

- Hagerbach Challenge
- Live Sprengdemonstration
- Besichtigung der Stollenanlage
- Stollenerlebnis-Kino zum Thema Brand im Tunnel
- Feuerlöschkurs
- Schiessen im unterirdischen Schiess- und Ausbildungszentrum
- Schifffahrt auf dem Walensee
- Fahrt mit der Palfriesbahn auf die Sonnenterrasse
Saison von ca. Mitte Mai bis ca. Mitte November (je nach Schneelage)



Gerne
besprechen wir
Ihr individuelles
Programm



Events im Stollen

Events im Stollen - mehr als nur Bankette,

Seminare, Konzerte, Parties, Hochzeiten
Produktausstellungen, Gruppenführungen,
und Sprengdemonstrationen u.v.m.
sind hier in dieser einzigartigen Welt
unter Tage zu Hause.





Kontakt

Wir freuen uns auf Sie!

Nicole Sieber

Kontakt Gastronomie & Events



Jan Barth

Leiter Gastronomie & Events



Polistrasse 1, 8893 Flums Hochwiese

hagerbach.ch

Tel. +41 81 734 14 14

info@hagerbach.ch



facebook.com
/imstollen



instagram.com
/eventsimstollen

V-S-H-

VersuchsStollen Hagerbach