

Bankett karte

Geschätzte Gäste

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten mit bereits zusammengestellten Menüs/Apéros für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen die Räumlichkeiten im Wyssen Rössli zeigen dürfen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir auch genügend Zeit für sie haben.

Unsere Räumlichkeiten

- Mythensaal mit Foyer bis 120 Personen
- Rösslistube bis 60 Personen
- Täferstube bis 22 Personen

Dass Wysses Rössli ist Rollstuhlgängig mit entsprechenden Toiletten.

Wir freuen uns, Sie im Wyssen Rössli zu überraschen.

Unser Kontakt

Hotel Wysses Rössli

Am Hauptplatz

CH-6431 Schwyz

Ihr Ansprechpartner:

André Schöpfer, Direktion

Tel.: +41 (0) 41 811 19 22

info@wrsz.ch

www.wrsz.ch



Bankett karte

Wichtige Informationen und Tipps

Damit Sie nichts vergessen, helfen wir Ihnen gerne mit ein paar wichtigen Hinweisen.

Bei Fragen sind wir sehr gerne für Sie da!

Apéro

Ein Apéro ist sehr beliebt, denn so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich in ungezwungener Atmosphäre zu treffen und zu unterhalten. Unser Foyer bietet eine ausgezeichnete Kulisse für Apéros (speziell eignet sich unsere „Rössli-Terrasse“ für Ihren Apéro mit direktem Blick auf den historischen Hauptplatz). Denken Sie an die speziellen Apéro- Getränke und kleinen Snacks. Die Apéro Vorschläge finden Sie im Anhang.

Ansprechpartner vor Ort

Unser Service-Team ist Ihnen dankbar wenn Sie uns zu Beginn des Anlasses einen Ansprechpartner bekannt geben an den wir uns bei Fragen wenden können.

Hochzeits- und Geburtstagstorten

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

Houssen

Weisse Stuhl-houssen verleihen dem Anlass einen ganz speziellen Glanz.

Wir verrechnen Ihnen bei einem Bankett nur Fr. 4.50 pro Stuhl.

Kinder

Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Kinder und unterbreiten Ihnen gerne geeignete

Kindermenüs oder halbe Portionen

Vegetarier

Auf Vegetarier und Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht.

Menübesprechung und Hotelbesichtigung

Die Planung Ihres Anlasses verdient höchste Aufmerksamkeit!

Geben Sie uns frühzeitig einen Termin bekannt damit wir Sie optimal beraten können.

Musik und Unterhaltung

Gerne sind wir bereit eine geeignete Musik/Unterhaltung für Sie zu finden und zu engagieren.

Unser Klavier steht Ihnen Gratis zur Verfügung.

Rahmenprogramm

Unsere Ideen sind unerschöpflich, wir gestalten Ihnen ein Rahmenprogramm nach Ihren Bedürfnissen.

Bankett karte

Verlängerung

Wir holen für Sie gerne die Verlängerung bei der Gemeinde ein.
Kosten ab 0.30 Uhr : CHF 200.00 pro Stunde

Menükarten

Wir drucken für jeden Anlass Menükarten mit Ihrem Logo/Foto etc.
Je nach Aufwand berechnen wir CHF 1.00 bis CHF 2.50 CHF / pro Menükarte

Rednerpult, Beamer, Flip-Chart, Pinnwand

In unserm Haus steht Ihnen verschiedene Seminartechnik zur Verfügung mit Ton, Bild- Soundanlage.
Pauschalmiete pro Anlass: CHF 110.00

Teilnehmerzahl

Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses.
Geben Sie uns bitte bis achtundvierzig Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, welche für die Schlussrechnung verbindlich sein wird.
Sollten mehr Gäste als angemeldet kommen, werden wir unser Bestes geben um Sie gleichwertig zu bedienen. Der Mehraufwand wird verrechnet.

Reservations-Annulation

Mit Ihrer Bestätigung der Reservation ist diese verbindlich. Für Annulationen beachten Sie bitte unsere AGB am Ende der Dokumentation.

Tischdekorationen

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

S'Blumenwunder Frau Heidi Schöpfer

heidi@schoepfer.ch

Tel.079 299 97 51

Bankett karte

Apéro-Vorschläge

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

- **Klein und fein**
CHF 3.50 pro Person
Marinierte Oliven und Salzmandeln oder
Pommes Chips und Wasabi Nüsse
- **Fit und Gesund**
CHF 14.00 pro Person
Saisongemüse mit pikanten Saucen
Gemüse-Teigdreiecke mit süsser Chilisauce
Poulet-Frischkäsesalat im Knusperboden
Cocktailtomaten gefüllt mit Hüttenkäse
Quarkschiffchen mit frischen Kräutern
- **Südländischer Apéro**
CHF 16.00 pro Person
Oliven-, Tomaten- und Thunfischcrostini
Melone-Rohschinken, Spinattortelloni,
Mini Pizza und marinierte Oliven.
- **Asiatischer Apéro**
CHF 18.00 pro Person
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Poulet
Rauchlachs mit Ingwer und Koriander,
Fleischbällchen mit pikanten Saucen
Salat von Kefen, Chili und Crevetten.
- **Schwyzter Rössli-Apéro**
CHF 20.00 pro Person
Muotathaler Trockenfleisch
Schwyzter Speck
Schwyzter Alp Käse
Schinkengipfeli
Chäschüechli
Einsiedler Ofeturli
- **Cocktail oder Stehlunch**
„Ratsherre vo Schwyz“
CHF 35.00 pro Person
Canapés mit Rauchlachs
Rinds-Tatar, Riesencrevetten im Kokosmantel
Frühlingsrollen mit asiatischen Saucen
Gemüesticks mit pikanten Saucen,
Geissfrischkäse Pralinen, Schinkengipfeli,
Chäschüechli und Mini Pizza,
Schwyzter und Muotathaler Trockenfleisch,
Schwyzter Alp Käse

Bankett karte

- **Kalte Canapés pro Stück**

CHF 3.50

Roastbeef, Salami, Schinken

Rohschinken und Melone

Geräuchertes Forellenfilet

CHF 4.50

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettich

Rinds-Tatar mit Briochetoast

Trockenfleischheu und Kräuterfrischkäse.

Warme Canapés pro Stück

CHF 3.50

Dörrzwetschgen im Speckmantel

gebratene Fleischkugeln

Mini Käseküchlein

Mini-Pizza

Mini Frühlingsrollen

Schinkengipfeli

Satay- Pouletspiess mit spicy Erdnussbutter

Gebackene Riesenkrevette mit Chili-Sauce

hausgemachtes Focaccia Brot, reich belegt

Apéros zum selber Zusammenstellen:

Bankett karte

Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3-5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail / Stehlunch welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10-15 Häppchen pro Person.

- Marinierte Crevetten (Crevetten Cocktail)	pro Glas	CHF	3.50
- Mini Pizza	por Portion	CHF	3.50
- Asia-Gemüse Salat mit Tuna	pro Stück	CHF	3.50
- Lachstartar mit Frischkäse	pro Stück	CHF	4.-
- Geräucherter Lachs mit Gurke	pro Stück	CHF	4.-
- Mini Burger (Rindfleisch)	pro Stück	CHF	4.-
- Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.50
- Mini Flammkuchen	pro Stück	CHF	3.50
- Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce	pro Stück	CHF	3.50
- Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Chilisauce	pro Stück	CHF	4.-
- Gebackene Riesen-Crevetten	pro Stück	CHF	3.50
- Mini Pastetli gefüllt	pro Stück	CHF	2.50
- Ciabatta gefüllt mit Truthenfleisch, Gemüse oder Käse	pro Portion	CHF	4.-

Vegetarische Häppchen

Mixed-Blätterteig Häppchen	pro Stück	CHF	2.-
Diverse Süsschen	pro Tasse	CHF	2.-
Marinierte Oliven oder Parmesan Stücke	pro Schale	CHF	3.-
Feta-Spiess mit Auberginen	pro Stück	CHF	3.-
Knusprig gebackene Gemüse Balls	pro Stück	CHF	2.50
Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Dipsaucen	pro Stück	CHF	2.50
Country Cuts mit Dip Sauce	pro Schale	CHF	2.50
Mini Käsekuchen	pro Stück	CHF	3.-
Mini Pizza Margherita	pro Stück	CHF	3.50
Bruschetta Pomodoro	pro Stück	CHF	3.50
Tomaten Mozzarella Spiess	pro Stück	CHF	3.-
Tortilla Chips	pro Schale	CHF	2.-
Vegetarische Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	3.-
Falafel mit Minzjoghurt	pro Stück	CHF	3.-

Fruchtiges

Fruchtsalat	pro Stück	CHF	3.-
Melonen-Minze-Salat mit Weissem Portwein	pro Port	CHF	3.-
Früchtespiesschen mit 3 verschiedenen Früchten	pro Stück	CHF	3.-

Süsse Köstlichkeiten

Biskuitörtchen	pro Stück	CHF	3.50
Luftig leichte Ofenküchlein gefüllt mit Rahm (Windbeutel)	pro Stück	CHF	2.-
Ananaschuechli	pro Stück	CHF	3.-
Mini Biskuit Röllchen	pro Stück	CHF	3.-
Gemischte süsse Köstlichkeiten im Glas serviert	pro Glas	CHF	3.50
- Panna Cotta mit Früchtesauce			
- Fruchtmosse (Erdbeere, oder Mango)			
- Schokoladenmosse weiss/dunkel			

Bankettkarte ab 10 Personen

Bankett karte

Vorspeisen

Rinds-Carpaccio mit Rucola und Olivenöl	CHF	18.-
Vitello-Tonato mit Karpfäpfeln und sprossen	CHF	16.-
Randen-Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel	CHF	15.-
Bunter Blattsalat mit „Chrüttersauce“ und Muotathaler-Rohschinken-Heu	CHF	12.-
Bunter Saisonsalat mit Trockenfleisch und Melone	CHF	12.-
Eisbergsalat mit Parmesan, Speck und Croutons	CHF	12.-
Ruccolasalat mit Pecorino, Bresaola und Balsamico	CHF	14.-
Marinierte Lachsforelle an Wasabi Panna Cotta mit Curry und Kresse	CHF	18.-
Scheiben vom Rauchlachs an Meerrettich, Apfel und kleiner Rösti	CHF	18.-
Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mango-Chutney	CHF	18.-
Pouletgalantine mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen an Rucolapesto und Focaccia	CHF	18.-
Rindstatar mit Avocado creme und Sprossen	CHF	18.-

Suppen

Sellerie-Vanille Suppe	CHF	8.-
Maissuppe mit Popcorn	CHF	8.-
Pikante Thaicurrysuppe	CHF	8.-
Spargelcremesuppe mit Einlage (Saison)	CHF	8.-
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen Öl (Saison)	CHF	8.-
Leichte Gemüsecremesuppe serviert Rahmhaube	CHF	7.-
Blaue St. Galler Kartoffelsuppe serviert mit Kartoffelstroh	CHF	8.-
Rüebli-Ingwerschaumsuppe	CHF	8.-
Kokos-Limonenschaumsuppe mit Koriander	CHF	8.-
Schwyzer Katzenjammersuppe	CHF	8.-
Leutschner Weissweinschaumsuppe	CHF	7.-
Spinatcrèmesuppe mit Speck	CHF	8.-
Rindsconsommé mit Sherry oder Einlage nach Wahl	CHF	12.-
Flädli, Griessklösschen, Gemüsestreifen oder Crêpes-Fleischroulade		

Fisch, Vegetarisches und Veganes serviert als Zwischengang oder als Hauptgericht

Zwischengänge

Mascarponerisotto mit Pilzen, Rucola und Parmesan	CHF	17.-
Tagliatelle mit jungem Spinat und schwarzem Trüffel (Saison)	CHF	22.-
Ricotta-Kräuterravioli mit sautiertem Mangold und gebratener Riesencrevette	CHF	21.-
Gebratenes Forellenfilet mit Gemüsespaghetti und Safranschaum	CHF	19.-
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit jungem Lauch, Tomate und Crevetten-Bonbon	CHF	25.-

Bankett karte

Hauptgerichte

Schweinsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus mit Wirsing, Dörrpflaumen, Pilzen und Bratgumeli	CHF	35.-
Schweinsnierstück mit Portweinjus an buntem Gemüse und Gnocchi	CHF	30.-
Suure Mocke mit Gumelistinggis und Wurzelgemüse	CHF	29.-
Glasierte Schweinshuft an sautiertem Mangold, kleinen Tomaten und rustikalem Sauerrahm-Kartoffelstock	CHF	29.-
Mit Kräutern gebratene Maispoulardenbrust an geschmortem Brüsseler, Broccoli und Parmesanrisotto	CHF	33.-
Kronenbraten am Tisch präsentiert mit Kräuterjus Dauphinekartoffeln und buntem Gemüse	Schwein Kalb	CHF 38.- CHF 51.-
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Berghonig glasiert, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF	51.-
Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse	CHF	42.-
Mit Balsamico mariniertes Black Angus Rindsfilet an sautiertem Weisskohl, Pilzen und Trauben mit rustikalem Kartoffelstock	CHF	49.-
Im Kräutermantel pochirtes Rindsfilet an Ingwerkarotten, Pak Choi und weisser Polenta	CHF	49.-
Duett von Kalb und Rindsfilet rosa gebraten mit Cognacrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF	49.-

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF	8.-
Süssmostcreme mit einer Rahmhaube	CHF	8.-
Zweierlei Schoggimousse mit Früchten	CHF	9.-
Gebrannte Creme	CHF	8.-
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille und Ananas Glace	CHF	14.-
2 Sorbets mit frischen Früchten und Früchtecoulis	CHF	8.-
Dessertvariation Wysses Rössli bestehend aus 5 Komponenten, je nach Saison	CHF	15.-
Kleinere Dessertvariation mit 3 Komponenten, je nach Saison	CHF	12.-
Zitronengrassorbet mit einem Schuss Prosecco und	CHF	7.-
Variation von der Ananas (gebackenes Kuchlein-Sorbet-Salat)	CHF	12.-
Bailey's Parfait mit Früchten	CHF	11.-
Muotathaler Rahmkirschtorte mit Früchten	CHF	8.-

Bankett karte

Menu Cheval Blanc

Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mangochutney

* * *

Spinatschaumsuppe mit Butternocken

* * *

Kronenbraten am Tisch präsentiert mit Kräuterjus

Dauphine-Kartoffeln und buntem Gemüse

* * *

Bailey's Parfait mit Früchten

Schwein CHF 72.00

Kalb CHF 85.00

Schwyzzer Menu

Bunter Blattsalat mit „Chrüttersauce“ und Muotathaler-Rohschinken-Heu

* * *

Schwyzzer Katzenjammersuppe
(Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons)

* * *

Gebratenes Forellenfilet mit Gemüsespaghetti und Safranschaum

* * *

Suure Mocke mit Gumelistunggis und Wurzelgemüse

* * *

Steiner Chriesiprägel mit Vanilleglacé

CHF 75.00

ohne Fisch CHF 60.00

Einfach gut

Bunter Saisonsalat mit Trockenfleisch und Melone

* * *

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Béarnaise Sauce,
Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse

* * *

Muotathaler Rahmkirschtorte

CHF 62.00

Bankett karte

Wysses-Rössli-Klassiker

Pouletgalantine mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
an Rucolapesto und Focaccia

* * *

Rüebli-Ingwerschaumsuppe

* * *

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Berghonig glasiert,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

* * *

Brännli Crème mit Birnenkompott und Mandelkrokant

CHF 84.00

ohne Vorspeise CHF 66.00

Hochsigsmenü

Marinierte Lachsforelle an Wasabi-Panna Cotta mit Curry und Kresse

* * *

Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Speck

* * *

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit jungem Lauch, Tomate und Crevetten-Bonbon

* * *

Kokos-Limonensorbet mit Wodka

* * *

Mit Balsamico mariniertes Black Angus Rindsfilet an Wirsing und Pilzen mit rustikalem Kartoffelstock

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Ananas und Vanille

4 – Gang ohne Fisch und Sorbet CHF 81.00

5 - Gang ohne Sorbet CHF 103.00

6 - Gang CHF 110.00

Bankett karte

Schwyzter Vorspeisenbuffet

Trockenfleischplatte: Suworowsalami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Heublumenspeck und Alpkäse vom der Alp Laui. Pasteten- und Terrinenvariation: Kalbspastete mit Pistazie, Maispoulangalantine, Kaninchenterrine mit getrockneten Tomaten im Speckmantel. Fischvariation: Gefüllter Lachs oder Lachsforelle, hausgebeizter Saibling, hausgeräucherte Forellenfilets und Felchenfilets, Sweet and Sour eingelegte Zanderfilets. Schwyzer Bergheusuppe. Verschiedene Blattsalate und Dressings sowie Rüeblisalat mit Rosinen, Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm, Peperonisalat mit Zwiebeln und Randensalat.

CHF 26.00

Mediterranes Vorspeisenbuffet

Spezialitäten und marinierte Köstlichkeiten: Lardo, Coppa und Parmaschinken mit Melonen, kalt aufgeschnittener Kalbsbraten in Thunfischsauce, geräuchertes Pfefferlamm mit Tomaten-Thymianvinaigrette, kalt marinierter Rindsbraten mit Gemüsevinaigrette und Salsa Verde. Pasteten- und Terrinenvariation: Gemüseterrine mit Feta, Wachtelgalantine mit Sultaninen, Entenleberterrine, Provenzalische Schweinspastete. Fischvariation: Rauchlachs mit Zitrone und Kapern, gefüllter Wolfsbarsch mit marinierten Salicornes, Königsmakrele mit Oliven und Rucola. Verschiedene Blattsalate und Dressings sowie Tomaten-Mozzarella, Bohnensalat mit Ei Kartoffeln und Thunfisch, Mediterraner Gemüsesalat mit Artischocken und Antipastivariation

CHF 28.00

Dessertbuffet Wysses Rössli

Verschiedene Petit fours wie Orangentörtli, Kokostörtli mit Ananas, Schoggimoussertörtli, Erdbeer-Sauerrahmtörtli und Aprikosencrèmeschnitte. Croque en bouche und Miniberliner. Beerenragout mit halb geschlagenem Rahm. Crêpe Suzette mit Vanilleglacé oder Apfelstrudel mit Vanillesosse. Tiramisu, Bayerisch Crème, Brännli Crème. Panna cotta, Caramelchöpfli. Verschiedene Glacésorten und Sorbets. Käse aus aller Welt mit hausgemachtem Früchtebrot

CHF 26.00

Bankett karte

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 betreffend der Seminare / 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 Werkstage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.

Bankett karte

6. Haftung

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 Schliessungstunde (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.