



Hafenbeiz

MÖNCHHOF AM SEE

RÄUMLICHKEITEN

1. STOCK «STÜBLI»

Im Stübli sitzt man gemütlich in grossen und kleinen Gruppen an urigen Tischen. Hier gibt es Platz für Reden, Produktionen und einfach reichlich Raum für unvergessliche Genüsse.

Sitzplätze 30
Mindestkonsumation CHF 2'500.00

2. STOCK «GRILL» MIT 3. STOCK «GALERIE»

Wohlige Wärme und heiss geliebte Spezialitäten gibt es rund um den einsehbaren Grill herum. Im 2. Stock sitzt man beim Holzfeuer-Zauber in der ersten Reihe.

Im 3. Stock ist man ganz für sich und doch mitten drin. Die Galerie bietet Platz für 28 Personen, ist gegen alle Seiten offen und sorgt dank den hoch zulaufenden Dachbalken für ein ganz spezielles Hafengebäck-Feeling.

Sitzplätze 2. Stock 56
Sitzplätze 3. Stock 28
Mindestkonsumation (inkl. Galerie) CHF 8'000.00

GANZE HAFENBEIZ

Sitzplätze 120
Mindestkonsumation CHF 15'000.00

WINTERGARTEN

Der fantastische und fast etwas verwunschene Wintergarten ist perfekt für einen Apéro riche. Auch im Frühling und im Herbst empfängt der Wintergarten Gäste mit einem exotischen Touch.

Der Wintergarten kann nur in Verbindung mit der ganzen Hafengebäck exklusiv reserviert werden.

BAR

Die Bar ist «a class of its own». Verschiedene Zitate cosmopolitaner Barkultur sind hier in einem Raum stilsicher zusammengemixt. Hier lässt sich loungen, lunchen oder lustvoll abendessen.

Die Bar kann nur in Verbindung mit der ganzen Hafengebäck exklusiv reserviert werden.

Ab 90 Personen ist die Hütte ganz schön voll. Dann ist die Hafengebäck exklusiv für Ihren Anlass reserviert.

Mindestkonsumation bei Teilbelegung pro Person CHF 80.00



APÉRO

Bruschetta mit Rindstatar	7.00
Bruschetta mit Tomaten	4.50
Bruschetta mit Frischkäse	4.50
Suppen-Shot	5.00
Pouletspiessli	6.50
Portion Radisli mit Salz	8.50
Hafenbeiz-Sushi mit Trockenfleisch, «crispy»-Style	29.50
Mönchhof Plättli mit ausgesuchten Trockenfleischspezialitäten vom Stockengut, Käse vom Schnebelhorn und Spreewaldgurke	39.50
Cervoplättli s'Plättli wi im Cervo mit Trochefleisch, Hamma und Hobelchäs natüürli usem Wallis	37.50
Riesen Käseschnitte 1 Portion für 5 Personen	20.50
Heisse Maroni (ab 15 Personen) 1 Portion für 5 Personen	20.50
Oliven mariniert, Parmesanbröckli, geröstete Nüsse 1 Portion für 5 Personen	16.00

Mindestbestellmenge 15 Stk.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.



TAVOLATA

TAVOLATA I

AB 10 PERSONEN

Stübli Salatschüssel mit Früchten und Nüssen **24.50 p. P.**
Mönchhofplättli mit ausgesuchten Trocken-
fleischspezialitäten vom Stockengut, Käse vom
Schnebelhorn und Spreewaldgurke

Fischknusperli mit Tartarsauce **39.50 p. P.**
Pouletflügeli mit BBQ-Sauce
Kartoffelsalat & Pommes Frites

Glacé-Chübeli vom Schlattgut **6.90 p. P.**

Menu komplett 70.90 p. P.

TAVOLATA II

AB 10 PERSONEN

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck **26.50 p. P.**
Hafenbeiz-Sushi mit Trockenfleisch, «crispy»-Style
Riesen Käseschnitte mit hausgemachtem
Essiggemüse

Wienerschnitzel mit Preiselbeer und Zitrone **50.50 p. P.**
Ghacket`s und Hörndli mit hausgemachtem
Apfelmus und Reibkäse
Capuns, klassisch oder vegetarisch
mit Käse überbacken und Zwiebelschweize
Trüffelpommes & Marktgemüse

Riesen Crèmeschnitte **12.50 p. P.**

Menu komplett 89.50 p. P.

TAVOLATA III

AB 10 PERSONEN

Stüblisalat mit Früchten und Nüssen **14.50 p. P.**
Tour de Frigo Suppe

Capuns, klassisch oder vegetarisch **39.50 p. P.**
mit Käse überbacken und Zwiebelschweize
Röschti mit Tomaten & Raclettekäse
Pommes Frites & Gemüse

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm **12.50 p. P.**

Menu komplett 66.50 p. P.

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.



MENÜ

bis 30 Personen

VORSPEISEN

Stübli Salatschüssel (1 Portion für 3 Personen) mit Früchten und Nüssen	18.50
Nüsslialat mit Ei, Croutons und Speck	14.50
Mönchhofplättli mit ausgesuchten Trockenfleischspezialitäten vom Stockengut, Käse vom Schnebelhorn und Spreewaldgurke	39.50
Cervoplättli wie im Cervo mit Trockenfleisch, Hamma und Hobelkäse natürlich aus dem Wallis	37.50
Bündner Gerstensuppe nach dem Original Rezept von Jacky Donatz mit einem Richterswilerli	14.50 + 5.50
Hafebeiz-Sushi mit Trockenfleisch, «crispy»-Style	29.50
Hafenbeiz-Rindstatar klassisch, mit Fleisch aus Terramay (www.terramay.com), mit allem drum und dran und den stadtbekanntem Goldbürli	21.50
Tour de Frigo Suppe	10.50

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.

KÄSEFONDUE

Hausmischung vom Franz Fäh aus dem Gstaad Palace	34.50 p. P.
mit viel Trüffel	43.00 p. P.
mit Champagner	39.00 p. P.
mit beidem	45.00 p. P.
Alpkäsefondue rezent und würzig	34.50 p. P.
Dazu gibts Gschwellti, Gürkli, Silberzwiebeln und hausgemachtes Essiggemüse	
Pimp dein Fondue:	
Birnen, Peperoncini oder Senffrüchte	je 4.00
Wienerschnitzel zum Tünkeln	19.00 p. P.

MONGOLENTOPF

250g Rind, Kalb, Geflügel gemischt	49.00 p. P.
je weitere 100 g	13.00 p. P.
dazu viel Gemüse und hausgemachte Saucen mit Pommes Frites oder Reis	
mit Trüffelpommes	+ 5.50 p. P.

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.

MIESMUSCHELN AUS DEM TOPF

Muscheln direkt vom Sylter Bauer (500 g)

Klassisch mit Weisswein, Knoblauch, Schalotten	19.50
Thai Art mit Kokosmilch, Curry, Zitronengrass, Bamus	19.50
mit Knoblauchbrot	+ 8.00

IMMER FEIN

Capuns, klassisch oder vegetarisch	28.00
mit Käse überbacken und Zwiebelschweize	

Ghacket's und Hörndli	24.50
mit hausgemachtem Apfelmus und Reibkäse	

Röschti	
mit Speck, Spiegelei, Käse	21.50
mit Tomaten und Raclettkäse	19.50

Fischknusperli	29.50
mit Tartarsauce	

BEILAGEN

Pommes Frites	7.50
Cervo Fries mit Trüffel-Flavour	12.50
«s'Original git's in Zermatt»	
Kartoffelsalat	6.50
Gschwellti	6.50
Blattsalat	6.50
Original Spreewaldgurke	5.50
Reis	6.50
Ofengemüse	6.50
Rösti	6.00 / 12.00

DESSERT

Schlattgut Glacé-Chübeli	6.90
Dai Dai	2.50
Riesen Crèmeschnitte	25.00
(1 Portion für mind. 2 Personen)	
Hausgemachte Apfelküchlein	14.50
mit Vanillesauce	
Vermicelles	12.50
mit Meringues und Schlagrahm	

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Sprite	1,5l	17.50
Sinalco	1,5l	17.50
Coca Cola	1,5l	17.50
Coca Cola Zero	1,5l	17.50
Rivella rot/blau/grün	1,5l	17.50

APÉROGETRÄNKE

Hausgemachter Ice Tea	1l	16.00
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	29.50

BIERE

Maisgold	0,33l	6.50
Einsiedler Lager	0,33l	6.50
Einsiedler Weissbier	0,5l	9.00
Schneider Weisse	0,5l	9.00
Einsiedler Alkoholfrei	0,33l	6.50

WARME GETRÄNKE

Espresso		5.00
Kaffee		5.50
Tee		5.00
Hausgemachter Glühwein	1l	45.00

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mwst.





WEINE

SCHAUMWEINE

Cuvée Alexandre 1^{er} Cru N.V. Soutiran, Champagne	7,5 dl 94.00
Prosecco Conegliano Furlan, Valdobbiadene	7,5 dl 66.00

WEISSWEINE

Mönchhof am See Räuschling Turmgut Erlenbach, Zürich	7,5 dl 59.00
Blanc de Noir Christian & Francisca Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins	7,5 dl 70.00
Ribex, Sauvignon Blanc Louis Bovard, Lavaux	7,5 dl 75.00
Chez Vrony, Fendant Domaine des Muses, Wallis	7,5 dl 58.00
Chez Vrony, Petite Arvine Cave Ardéaz, Wallis	7,5 dl 65.00
Gstaad Palace, L'Yvorne Philippe Gex Domaine de la Pierre Latine, Chablais	7,5 dl 69.00
Grand Hotel Bad Ragaz, Pinot Blanc Weingut Davaz, Fläsch	7,5 dl 75.00
Chardonnay Markus Stäger, Graubünden	7,5 dl 85.00
Restaurant Coco, Heida, Visperterminen St. Jodern Kellerei, Wallis	7,5 dl 69.00
Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner Turmgut Erlenbach, Zürich	7,5 dl 59.00
Insel Ufnau's Riesling Silvaner Klosterkellerei Einsiedeln	7,5 dl 56.00

ROSÉ

Miraval	7,5 dl	69.00
Angelina Jolie, Brad Pitt & Marc Perrin, Provence		
Fischer's Fritz Federweiss	7,5 dl	56.00
Turmgut Erlenbach, Zürich		
Insel Ufnau's Federweisser	7,5 dl	59.00
Klosterkellerei Einsiedeln		

ROTWEINE

Aalto, Tempranillo	7,5 dl	98.00
Bodegas Aalto, Ribera del Duero		
Il Pino di Biserno	7,5 dl	110.00
Tenuta di Biserno, Toscana		
Amarone del Valpolicella	1,5 l	168.00
Le Calendre, Veneto		
Treggiaia	7,5 dl	64.00
Villa Bibbiani, Chianti Montalbano		
Pulignano	7,5 dl	85.00
Villa Bibbiani, Chianti Montalbano		
Trus Crianza	7,5 dl	69.00
Bodegas Trus, Ribera del Duero		
Trus Reserva, Tempranillo	7,5 dl	95.00
Bodegas Trus, Ribera del Duero		
Schiffstation Pinot Noir	7,5 dl	58.00
Barbara & Markus Weber, Turmgut, Zürich		
Insel Ufnau's Pinot Noir	7,5 dl	59.00
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz		
Insel Ufnau's Bordeaux Blend	7,5 dl	66.00
Klosterkellerei Einsiedeln		
Pinot Noir Malanser Village	7,5 dl	75.00
Weingut from, Graubünden		
Pilgrim, Pinot Noir	7,5 dl	150.00
Möhr-Niggli, Graubünden		
Il Moro	7,5 dl	85.00
Tenuta Castello di Morcote		



GROSSGEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

Als Grundlage für eine definitive Reservation gilt die vom Kunden unterzeichnete Bestätigung.

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

VERANSTALTUNGEN MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25.

STUNDENSÄTZE / ÜBERZEIT

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:
Chef de Service / Chef de Cuisine CHF 65 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch CHF 45 pro Stunde
Hilfskräfte CHF 35 pro Stunde

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Endbetrages zu verlangen. Bei Kreditkartenzahlungen ab CHF 1000 werden 3% Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50% der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100% der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung. Leistungen, welche die Pumpstation Gastro GmbH für den Kunden von Dritten bezieht, werden nach den AGBs des Dritten verrechnet.

MUSIK/DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Gerne stehen wir Ihnen für innovative Ideen zur Verfügung. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

SCHÄDEN / HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Mönchhof am See bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfuhrungen vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

