



WASSERSCHLOSS
WYHER



Apéro &
Menüvorschläge

Roger Widmer – Gastgeber
Küchenchef – Jürg Bischof

2021/22

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 20 Personen, ab 30 Personen sind auch verschiedene Buffets möglich. Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Allergene

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiter.

In unseren Preisen sind, ausser Raummiete, alle Serviceleistungen inklusive. Somit fallen weder zusätzlichen Mitarbeiterkosten, Wegpauschalen noch Geschirrmiete an.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.

IHRE GASTGEBER MIT LEIDENSCHAFT



Gastgeber
Roger Widmer

Küchenchef
Jürg Bischof

SCHLOSSTOR

Zur Begrüssung empfehlen wir unsere Apéros



Schloss Apero [6 Stk/Person, mind. 15 Personen] 20
Grissini mit Luzerner Rohschinken, Cherrytomaten mit Büffelmozzarella im Glas, gekochter Schinken auf Baguette, Rauchlachsroulade, Mostbröckli auf Baguette, Crostini mit Tomatentapenade und Kräuterfrischkäse, Schinkengipfel, Käseküchlein und Hackbällchen

Burgfrölein Apero [3 Stk/Person, mind. 10 Personen] 10
Grissini mit Luzerner Rohschinken, Rauchlachsroulade, Mostbröckli auf Baguette, Crostini mit Tomatentapenade und Kräuterfrischkäse



Luzerner Fleischspezialitätenplatte [120 g/Pers] 16
Mostbröckli, Meersalzschinken, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, Paillasse-Brot

Schweizer Käseplatte [160 g/Pers] 15
gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Graublue Käse, Tête de moine und Fürtüfeli
mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumüssen, Glarner Birnenbrot und Paillasse-Brot

Antipasti Platte [120 g/Pers] 11
Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, geröstete Mandeln, Paillasse-Brot

Chips 3
nature

Kalte Häppchen



Gekochter Schinken
von Uelihof mit
Emmentaler Käse auf
Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Geräucherte Forelle
mit Senfmousse
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Büffelmozzarella
mit Cherrytomaten und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



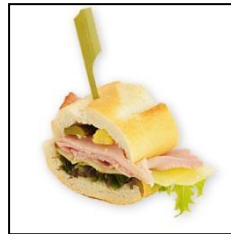
Schloss Wyher Käse
mit Pumpernickel, rosa
Pfeffer und Kumquats

2.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



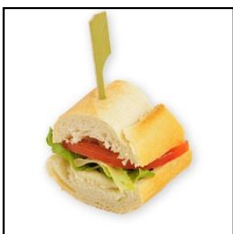
Mini Sandwiches
Mit Rauchlachs
(Dyhrberg)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches
mit Schinken vom Uelihof
und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches
mit Tomaten,
Büffelmozzarella und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Oliven-Crostini
mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mostbröckli
vom Uelihof auf Baguette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Peperoni-Mousse
mit Oliventapenade

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Napf-Kräuter
Salatgurke mit Napf-
Kräuterfrischkäse
und 1871-Meersalz

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Erbsen-Mousse
mit gekochtem Schinken
vom Uelihof und
Emmentaler Käse

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



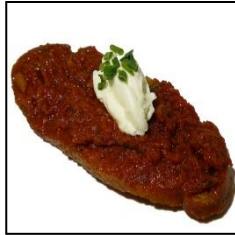
Rauchwurst
mit Frischkäse gefüllter
Peperoncini (nicht scharf)

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Antipasti Gemüse
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Crostini
mit Tomatentapenade und
Kräuterfrischkäse

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Gemügesticks
mit Dipsaucen

3.50 /Portion
Min. Menge 20 Portionen



Napfträumli
Napf-Brie und Kumquats
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rauchlachs
im Kräutercrêpes mit
Frischkäse

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



**Ligurisches
Gemüsetartar**
im Oliventartelette

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Grissini
mit Meersalzschinken vom
Uelihof und Tessiner
Feigensenf

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüse Crêpes
Anti pasti Gemüse mit
Mascarpone im Kräuter-
Crêpes

3.00 / Stück
Min. Menge 10 Stück



Sbrinzmöckli
mit reduziertem Aceto
Balsamico und Tessiner
Feigensenf

3.00 /Portion (20g)
Min. Menge 10 Stück



Gazpacho
und Crevettenwürfel

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Uelihof-Teller
mi Meersalzschinken,
Mostbröckli, Rauchfleisch
und Châmiwurst, dazu
Sbrinz, Antipasti Gemüse
und Tessiner Feigensenf
29.00 /Teller
(4-5 Personen)

Warme Häppchen



Schinkengipfeli

4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Dörripflaume

mit Meersalzschinken
vom Uelihof

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbällchen mit BBQ-Sauce

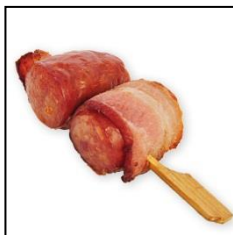
4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Currysuppe

mit Pouletwürfel

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Chiliwürstchen mit Salbei und Speck

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Pouletsticks mit Gemüse und Ananas

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Chäschüechli

mit würzigem
Greizerzerkäse

3.00 / Stück
Min. 1 Stück



Pappadew mit Frischkäse

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Frühlingsrolle

mit Gemüse

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Samosa mit Gemüse

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Bambus-Basket

Thai-Frühlingsrolle mit
Crevetten, Peppadew mit
Frischkäse und Samosa
mit Gemüse, Sweet-Chili-
Sauce und Teriyakisauce

Süsse Häppchen



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Caramelköfpli

3.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Schokoladenmousse

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Fruchtespiessli mit Ingwer (Früchte nach Saison)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Panna Cotta mit Früchtecoulis

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Glace & Sorbets nach Ihrer Wahl

4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Luxemburgerli in verschiedenen Geschmacksrichtungen

1.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück/Sorte

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro	bis 1Std.	3 - 4 Stück pro Person	ca. 12.- bis 15.-
Mittlerer Apéro	1-2 Std.	5 - 8 Stück pro Person	ca. 15.- bis 20.-
Grosser Apéro	2-3 Std.	9 - 12 Stück pro Person	ca. 20.- bis 26.-

Stehlunch/-dinner.

Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person

ca. 38.- bis 50.-

SCHLOSSGARTEN

Knackige Salate

Grüner Blattsalat mit Croûtons French-, Italienne- oder Sherry-Senf Dressing	10
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Olivengrissini French-, Italienne- oder Sherry-Senf Dressing	11
Salat Assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten [Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie] und Croutons French-, Italienne- oder Sherry-Senf Dressing	15
Nüsslisalat [Oktober bis März] an Frenchdressing mit gekochtem Ei, Kräutercroûtons und Speck	17
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	16
Bombay Salat Pouletstreifen mit Madras Curry, geröstetem Sesam, Ananas, Peperoni und Pompadums auf farbenfrohem Blattsalat	17
Caeser-Salat Babylattich mit Streifen vom Säuli, Parmesan, Ei und Croûtons an Caesardressing	19
Schloss Salat Rucolasalat mit Luzerner Rohschinken, Napfköhlerkäse, Dörraprikosen und Senfbrot	18

SCHLOSSTREPPE

Treten sie ein in das märchenhafte Schlosserlebnis

Evolèner Trilogie Roastbeef mit Coleslaw, Hackbällchen mit geräucherter Aubergine und 24Std-Mocken mit Pfefferkruste	25
Trockenfleisch vom Evolèner Rind mit Thymian-Sbrinzmousse dazu Roggenbrot aus der Holzofenbäckerei in Lotzwil	23
Carpaccio vom Evolèner Rind mit Linsenvinaigrette, Brotchips, Sbrinz und würzigem Salat	25
Terrine vom Evolèner Siedfleisch mit Meerrettich-Apfel-Panna Cotta und Salatbouquet	22
Kaltes Roastbeef vom Evolèner Rind mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarmes Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone	24
Rauchfisch-Trilogie z.B. Forellen, Lachsforelle und Felchen [je nach Saison] mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	25
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Kartoffelsalat, Liebstöckel, Senfsauce mit Pinienkernen	24
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadotatar und Gemüsesalat	25
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	19
Marinierte Zucchini mit Dörrotomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesanchips	18
Spargelsalat [15. April bis 15. Juni] im Parmesankörbchen mit Evolèner Mostbröckli und Radieschenvinaigrette	24
Melonenduo [Sommer] mit Meersalzschinken vom Uelihof, Portwein-Feigenchutney und Grissini	23

SCHLOSSBRUNNEN

Unsere Suppen fliessen nicht aus dem Brunnen, sind aber frisch mit Quellwasser und feinsten Zutaten zubereitet.

Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	12
Indische Currysuppe mit Pouletstreifen und Linsen	12
Thai-Kokosnusssuppe mit Rindfleischstreifen, Cashewnuts und Gemüse	12
Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli	10
Rindskraftbrühe mit Flädli	10
Kartoffelsuppe mit Lauch und Gnagi	10
Gazpacho [kalt] mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	12
Bärlauchsuppe [Frühling] mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	12
Melonen-Erdbeerkaltschale [Sommer] mit Speckgrisini	12
Spargelcremesuppe mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	12
Kürbissuppe [September-Februar] mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	11
Topinambursuppe [Oktober-Februar] mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	12
Gemüsecremesuppe mit Croutons und Speck	9
Bündner Gerstensuppe	9
Tessiner Minestrone	9

SCHLOSSTEICH

Nicht aus unserem Schlossteich, dafür aus Gewässern der Welt.

als Hauptgang/Zwischengang

Willisauer Bachsaibling mit Dörrtomaten, Artischocken, Peperoni und marinierten Oliven auf Mascarponeisotto	42/22
Medaillon von Schottischem Lachs auf Cous cous dazu eingelegten Tomaten und Lauch	42/22
Black Tiger Riesencrevetten mit Currysauce orientalischem Reis und Romanesco	42/22
Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauch-Safransauce Ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln	42/22

SCHLOSSKERKER

Nicht so düster aber zum Frösteln kalt – ein Sorbet als Zwischengang.

Zitronensorbet mit Basilikum, Cranberries und Prosecco	10
Passionsfruchtsorbet mit Kiwiwürfeln und alkoholfreiem Mauler Schaumwein	10
Himbeersorbet mit Ananas und Gin	10
„Bierpirinha“ Zitronensorbet mit Limetten und Bier	10

SONNENUHR

Ein wenig Italinata als Zwischengang

Casalinga Ravioli mit Rind gefüllt an Salbeibutter	32/19
Funghi misti Ravioli mit Waldpilzen gefüllt an Thymiansauce und Peperoni	32/19
Safran Triangoli gefüllt mit Aubergine, Zucchetti und Kräuter an Tomatensauce	32/19

RUSTIKAL

Traditionelle Gerichte, einfach gut

Buurehamme [180g] mit Kräutersenf Kartoffelgratin und Dörrbohnen	24
Heisser Fleischkäse [180g] mit Zwiebelsauce Nudeln und Tomate provençale	19
Buure- und Kalbsbratwurst [je80g] mit Zwiebelsauce Rösti und glasierte Rüepli	21
Luzerner Pastetli Kalbsragout, Chügeli, Champignon und Äpfel an Rahmsauce im Pastetenhaus Reis, Erbsli und Rüepli	33
Geschnetzeltes vom Säuli [130g] Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	28
Piccata vom Säuli [160g] mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und grillierte Zucchetti	29
Streifen von der Evolèner Rindshuft [130g] „Stroganow“ Gemüsereis	38
Schweinesteak [160g] mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln Bratkartoffeln und saisonales Gemüse [3erlei]	34
Schulterbraten vom Kalb [180g] mit Rosmarin und Knoblauch mariniert Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	38
Hausgemachter Hackbraten [200g] „1871“ mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse [3erlei]	34
Rahmschnitzeli vom Kalb [140g] Nudeln und Gemüsebouquet	38
Schweinsschnitzel [140g] mit Chorizzo und Senfsauce Kartoffelgnocchi und Broccoli mit Mandeln	31
Schweizer Pouletbrüstchen [150g] mit Rohschinken chips an Marsalajus Bramatapolenta und geröstete Rüepli	31
Geschnetzeltes vom Natura Beef [140g] an Paprikasauce Kartoffelgratin und Blumenkohl	29

HERRENHAUS

Natürlich sind auch alle Schlossdamen zum Hauptgang eingeladen.

	im 3-Gang/ab 4-Gang
Filet vom Kalb (150/100g) mit Pfirsich, rosa Pfeffer und Rotweinsauce	51/41
Filet vom Kalb (150/100g) mit Waldpilzen und Marsalajus	51/41
Filet vom Kalb (150/100g) mit Whisky-Senfkruste	51/41
Schweizer Rindsfilet (130/80g) mit seinem Ragout an Rotweinsauce	52/42
Schweizer Rindsfilet (160 / 110g) mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus	55/45
Entrecôte vom Schweizer Rind (Limousin oder Evolèner) (160/110g) mit Chorizzo	54/44
Roastbeef vom Schweizer Rind (Limousin oder Evolèner) (140/100g) Sauce Béarnaise	52/42
Maispouardenbrüstchen (180g) mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei	37
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel (190/130g) mit Kräuterrahmsauce	41/31

Stärke Beilagen

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Nudeln, Servietten Knödel, Tiroler Knödel, Polenta, Pink-Cous cous

Gemüse

Saisongemüse (3erlei), Wirsingköpfchen mit Haselnüssen, Karotten im Ofen geröstet, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Eier-Brösel, Kräutertomate, Ofen-Randen, Federkohl (Nov-März), Spargel (15. April-15. Juni), gerösteter Kürbis (Sept-Februar)

Nachservice

im 3-Gang Menü	inklusive
im 4-Gang Menü, nur Beilagen	4
im 4-Gang Menü, nur Fleisch (40g)	8
im 4-Gang Menü, komplett	10

Tischgrill / Fondue Chinoise/Käse Fondue

Raclette (250 gr) 33
 Feinster höhlengereifter KALTBACH Käse à discretion 39

Beilagen:
 Kleine Kartoffeln, Mixed Pickels

Nachservice:
 Raclette, pro 100g 12

Tischgrill (200g Fleisch mit 150g-Raclette) 45

Tischgrill (nur Fleisch, 250g) 45

Schweinesteak, Pouletbrüstchen, Rindshuftsteak
 diverse Würste, Hamburger, Speck

Saucen:
 Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mango-Chutney

Beilagen:
 Tortilla Chips, kleine Kartoffeln (Gschwellti), Mixed Pickels

Nachservice:
 Raclette, pro 100g 12
 Fleisch, pro 100g 14

Fondue Chinoise [ab 24 Personen] [220 g Handschnitt] 45

Rind, Kalb, Poulet und Hamburgerli [gegart]
 Rindsbouillon mit Gemüse und Kräutern

Beilagen: Tortilla Chips, Junge Kartoffeln [Gschwellti], Mixed Pickels [Gurken, Silberzwiebeln
 Maiskolben]

Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, Tartar, Mangochutney,

Fleisch Nachservice, pro 100g 14

Käse Fondue (250 gr) 33

Feinster höhlengereifter KALTBACH Käse à discretion 39

Beilagen:
 Brot, kleine Kartoffeln (Gschwellti), frische Ananas

Nachservice:
 Käse, pro 100g 12

SCHLOSSHOF

Vegane Gerichte

VORSPEISEN

Gedünsteter Lauch an Orangen-Sherryvinaigrette und Haselnuss Cous cous (Vegan)	24
Salatbowle mit Gemüsecruditee (Vegan)	10
Karottensuppe mit Ingwer und Cashewnuts (Vegan)	13

HAUPTGANG/ZWISCHENGERICHT

Couscous in der Tomate mit Kräuter-Olivenöl (Vegan)	als Hauptgang/Zwischengang 32/19
Ananas-Sellerie Curry mit Linsen (Vegan)	32/19
Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Zucchetti und schwarzen Oliven (Vegan)	32/19
Quinoataler mit Spinat und Champignon (Vegan)	32/19

DESSERT

Fruchtsalat	14
Chia-Pudding mit Kokosnuss, Früchten und Sonnenblumenkernen (Vegan)	16

SCHLOSSGESPENSTER

Für die jungen Schlossbewohner (Bis 15 J.)

Hackfleischtaler mit Rahmsauce Kartoffelstock und Gemüse	19/15
Teigwaren mit Tomatensauce	15
Chickennuggets mit Pommes Frites und Gemüse	19/11
Portion Pommes Frites	6
GLOBI Becher mit Vanilleglace	3

SCHLOSSFEUERWERK

Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste

Desserttrilogie	15
Schokoladenmuffin mit Chili	
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait	
Caramelchöpfli mit Zitronengras	
Ciocolato di tutto	16
Muffin von der dunklen Schokolade mit Himbeerfrosting	
Mousse von der Milkschokolade mit Meersalz	
Parfait von der weissen Schokolade mit Limette	
Crema Catalana mit weisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet	14
Schokoladenmousse mit Früchtegarniture	14
Kemmeriboden Merängge [1/2] mit Vanilleglace und Rahm	11
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	10
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace und Himbeerkompott	12
Brönnti Crème mit Mandelkrokant	10
Apfeltarte mit Caramelglace	12
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11
Schloss-Cremeschnitte [mit Kirsch]	8
Schwarzwälderschnitte [mit Kirsch]	8
Variation von Schweizer Käsesorten mit Glarner Birnenbrot und passenden Beilagen	14
Kaffeegebäck [mind. 15 stk pro Sorte]:	
Luxemburgerli	1.50/Stück
Brownies	2.- /Stück

DESSERT- & KÄSEBUFFETS

<i>Kaiserliches Dessertbuffet (ab 30 Personen)</i>	25
Schokoladenmousse	
Gebrannte Crème	
Tirami sú	
Panna Cotta mit Früchtesauce	
Früchtemousse (Saisonal)	
Aprikosen-Streuselkuchen	
Brownies mit Baumnüssen	
Nussgipfel am Meter	
Profiteroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce	
Mini Crèmeschnitte	
Emmentaler Meringue mit Schlagrahm	
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (5 Sorten)	
Glacevariation (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Citron und Passionsfrucht)	
<i>Königliches Dessertbuffet (ab 30 Personen)</i>	20
Schokoladenmousse	
Gebrannte Crème	
Früchtemousse	
Aprikosen-Streuselkuchen	
Brownies mit Baumnüssen	
Profiteroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce	
Emmentaler Meringue mit Schlagrahm	
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (5 Sorten)	
<i>Käsebuffet</i> (in Kombination mit einem Dessertbuffet 5.-)	16
Schweizer Käsespezialitäten, 3 weich/ 3 hart, begleitet von Tessiner Feigensenf, Glarner Birnenbrot, eingelegten Miniorangen, Baumnüssen, Dörraprikosen und Preiselbeeren.	
<i>Hochzeitstorte by Yvonne Niederberger mit Verbindung Dessertbuffet (ab 20 Personen)</i>	14
Hochzeitstorte Zitrone-Himbeer (Spezial-Torte Schloss)	
<i>Desserttrilogie (mit Hochzeitstorte by Yvonne Niederberger) (ab 40 Personen)</i>	16
Desserttrilogie von Hochzeitstorte Zitrone-Himbeer (Spezial-Torte Schloss) mit Jogurthglace und Früchtespiess	

MITTERNACHT IM SCHLOSS

*Für den kleinen Hunger während dem Fest
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum Selber schöpfen*

Basler Mehlsuppe	8
Gulaschsuppe mit knusprigem Paillasse	13
Bündner Gerstensuppe mit kleinen Würstchen	12
Weisswurst [1 Stk] mit süssem Senf und Silserli	9
Schweinswürstli [1 Paar] mit Senf und Brot	8
Wienerli [1 Paar] mit Senf und Brot	6
Landjäger mit Essiggurke, Senf und Brot	6

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet, Ente	Frankreich

Unsere Lieferanten:

Evolèner Rindfleisch Fleisch	Metzgerei Bieri, Schangnau Keller, Kriens – Doggwiler, Luzern – Geiser, Schlieren
---------------------------------	--

BIO Fleisch, NaturaBeef	Uelihof, Horw
Fisch	Mühletal, Willisau-Nils Hofer, Meggen- Dyhrberg, Balsthal
Brot	Bachmann, Luzern
Gemüse	Mundo Rothenburg – Wüest Juli, Grosswangen – Käppeli, Auw
Käse	Barmettler, Luzern – Napfkäserei, Luthern

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vertragsgegenstand

Vertragsgegenstand ist das Bereitstellen von: Konferenzräumlichkeiten, Apéro- und Banketträumlichkeiten und Tagungsräumlichkeiten sowie weiterer für die Durchführung der jeweiligen Veranstaltung notwendigen Leistungen durch das Wasserschloss Wyher in Ettiswil. Mit der mündlichen oder schriftlichen oder per Mail zugesicherte Zusage gilt der Vertrag als abgeschlossen.

2. Pflichten Veranstalter

Der Organisator übermittelt dem Wasserschloss Wyher spätestens **30 Tage** vor dem Anlass das detaillierte Programm, die Angabe über die Einrichtung der Sitzungs- und Banketträumlichkeiten und der technischen Hilfsmittel sowie alle Informationen, die das Wasserschloss Wyher für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt. Der Veranstalter gibt dem Wasserschloss Wyher **spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung die DEFINITIVE Teilnehmerzahl mündlich oder schriftlich bekannt**. Nehmen weniger als die definitiv gemeldeten Personen an der Veranstaltung teil, werden die Aufwendungen für die definitive gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt.

3. Exklusivreservation

Als Exklusivreservation gilt ab Eintreffen und Verabschiedung aller Gäste. Vorgängiges Einrichten, Fotoshooting kann nicht exklusiv reserviert werden.

4. Rücktritt vom Vertrag durch den Veranstalter

Wird die Veranstaltung nach mündlicher, schriftlicher oder via Email Zustimmung annulliert oder vermindert oder aufgrund einer höheren Gewalt annulliert gelten generell, insbesondere auch für sämtliche Formen der objektiven Unmöglichkeit (Höherer Gewalt z.B. Epidemien oder Pandemien) verpflichtet sich der Veranstalter zum Ersatz folgender Kosten:

- Bei Rücktritt nach definitiver Zusage des Anlasses **pauschal CHF 500.- exkl. MwSt.** für bisherige Aufwände (Besprechung, Besichtigung etc.) sowie ab 12 Monate vor dem Termin zusätzlich folgende Kosten:

- 12-10 Monate vor dem Termin: 20% des entgangenen Umsatzes
- 7 bis 9 Monate vor dem Termin: 30% des entgangenen Umsatzes
- 2 bis 6 Monate vor dem Termin: 50% des entgangenen Umsatzes
- 1 Monat bis 5 Tage vor dem Termin: 95% des entgangenen Umsatzes
- 4 Tage vor dem Termin: 100% des entgangenen Umsatzes

Höhere Gewalt / Kulanz nur bei Verschiebung von Anlässen, Veranstaltungen und Events

Muss der Anlass wegen höherer Gewalt verschoben werden müssen, sind wir kulant sofern der Anlass im Schloss Wyher verschoben und nachgeholt wird (innert 2 Jahren). Ansonsten bei einer def. Annullation gelten die obigen Ansätze.

5. Vorauszahlung

Bei Vertragsunterzeichnung resp. Def. Anlassbestätigung erfolgt als Garantie eine Rechnung als Vorauszahlung. Der Kunde erhält in diesem Falle eine sep. Rechnung mit Einzahlungsschein. Der Betrag ist gemäss Rechnungsdatum zu überweisen und gilt als Def. Anlassbestätigung.
Vorauszahlungskosten: Raummiete(n) + für Apéro CHF 10.- pro Gast plus für Essen & Getränke CHF 50.- pro Person = Total Betrag für Akontozahlung.
Erfolgt die vollständige vereinbarte Akontozahlung nach dem 1. Mahnungsdatum nicht, kann das Schloss Wyher von der Reservation zurück treten jedoch sind die unter Punkt 4 vorgeschriebenen Zahlung trotzdem gültig.

6. Rechte Wasserschloss Wyher

Das Wasserschloss Wyher behält sich das Recht vor, eine Veranstaltung abzusagen, wenn Bedenken auftreten, die Veranstaltung könnte sich schädigend auf den Ruf und Geschäftsverlauf auswirken.

Der Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Materials.

7. Musik & Live Bands im Aussenbereich

Wir machen die Gäste darauf aufmerksam, dass parallel mehrere Veranstaltungen stattfinden können (Ausser bei Exklusivmiete). Wir gestatten beiden Parteien im Aussenbereich Musik/Live Bands zu haben, dies jedoch **mit normaler Lautstärke** damit **alle Parteien** ein angenehmes Fest feiern können. **Lauter Musik ist untersagt. Speziell bei Zeremonien im Aussenbereich erwarten wir eine Rücksichtnahme aller Gäste** während dieser Zeit. Die Anweisungen vom Schlossgastgeber sind zu befolgen.

8. Nachtruhe

Als Nachtruhe gilt die Zeit **zwischen 22 und 6 Uhr**. Seien es Gespräche oder Musik: Geräusche sind nachts nur in Zimmerlautstärke erlaubt. Eine zusätzliche Ruhezeit ist meist der Zeitraum von 12 bis 13 Uhr mittags. **Aus diesem Grund müssen alle Fenster ab Tanzstart geschlossen sein. Ab 03.00 muss die Musik abgestellt sein. Allfällige Bussen sind vom Gast der Festes vollumfänglich zu bezahlen.**

9. Im und ums Schloss verboten sind:

Konfetti-Bomben Bei Anwendungen gehen die Reinigungskosten vollumfänglich zu Lasten des Gastes (pro Std. CHF 50.-). Bitte teilen Sie das auch Ihren Gästen und Tätschmeistern mit. **Feuerwerk mit Knall sowie Himmelslaternen.** Danke für Ihr Verständnis

10. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Luzern. Es ist Schweizerisches Recht anwendbar

Änderungen vorbehalten. / Ettiswil, 09.11.2020