FESTE FEIERN DAS LEBEN GENIESSEN

Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder gar Ihren schönsten Tag? Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

IHR ANLASS LEBENDIG GLANZVOLL EINMALIG

DER PASSENDE RAHMEN

BANKETTRÄUME

Ob Weihnachtsfeier oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung – alles ist möglich. Platz gibt es ausreichend – für 10 bis 80 Gäste.

RESTAURANT BAD RAMSACH

Wie Alice im Wunderland geniessen Sie in stilvollem Ambiente schweizerisch mediterrane Küche. Zudem erfreut sich das Auge an liebevollen Details wie formschönen Lampen, die den Gastraum in warmes Licht tauchen. Eine mit kupferfarbenen Backformen verzierte Wand fängt den Blick des aufmerksamen Gastes ebenso wie eine märchenhaft anmutende Wandinszenierung.

HOTELZIMMER

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen individuelle Übernachtungsmöglichkeiten. Unsere attraktiven Zimmer mit atemberaubender Aussicht über den malerischen Tafeljura machen es Ihnen leicht, zu sich selbst zu finden. Als Einzel- oder zur Doppelnutzung buchbar, entsprechen die Zimmer genau dem persönlichen Wunsch nach Rückzugsmöglichkeit.

MINERALHEILBAD

Seit über 500 Jahren fliesst aus der Hausquelle das hochwertige Calcium-Sulfat-Mineralheilwasser. Im 34 °C warmen Wasser lässt es sich entspannen und träumen. Der aussichtsreiche Panorama-Ruheraum lässt Sie den Alltag vollkommen vergessen.

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

RAUM ZUM FEIERN

RAMSBERG

	Grösse	Personen
Ramsberghof	120 m²	50 – 80
Ramsberg	75 m²	20 – 50
Ramshof	45 m²	10 – 20

Festen in elegant verspielter Wohlfühlatmosphäre durch die Verwendung von natürlichen Materialien.

RAMSTAL

	Grösse	Personen
Ramstal & Ramssem	129 m²	50 – 80
Ramstal	94 m²	20 – 40
Ramssem	35 m²	6 – 15

Modernes Design trifft auf klassische Details. Die grosszügigen Fensterfronten gewähren einen einmaligen Ausblick in die Natur – inklusive der schönsten Sonnenuntergänge.

Machen Sie Ihren grossen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Feiern Sie in ausgelassener Atmosphäre und lassen sich mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Wir begleiten Sie mit Leidenschaft auf dem Weg zur Traumhochzeit.

TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

APÉRO PACKAGES

HERZKÖNIG

Nachos mit Dip und Popcorn Alice
4 Häppchen + 2 gefüllte Focaccia aus dem à-la-carte Angebot

Getränke
Verdicchio die Castelli di Jesi, DOC, Andrea Felici, Marken | Bio Prosecco
Warteck Lager | Orangensaft | Süssmost | RAM's Quellfrisch | Hauseistee

Pro Gast CHF 43 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

HERZKÖNIGIN

Nachos mit Dip und Popcorn Alice
6 Häppchen + 2 gefüllte Focaccia aus dem à-la-carte Angebot

Getränke
Alkoholfreie Bowle | Verdicchio die Castelli di Jesi, DOC, Andrea Felici, Marken | Champagner Drappier | Warteck Lager | Orangensaft
Süssmost | RAM's Quellfrisch

Pro Gast CHF 51 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

HOCHZEITS-PACKAGES

Überlassen Sie nichts dem Zufall und freuen Sie sich auf Ihren schönsten Tag. Alles andere übernehmen wir.

Unsere Hochzeits-Packages sind buchbar ab 30 Gästen und beinhalten immer folgende Grundleistungen:

- Kompetente und individuelle Betreuung vor, während und nach Ihrem Fest
- Bereitstellung des Saales
- Weiss eingedeckte Tische mit Stoffservietten
- Menükarten
- Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar: Übernachtung in einem Superior Zimmer in der Hochzeitsnacht inklusive herzhaftem Frühstück
- Kostenfreie Aussenparkplätze für alle Gäste

Für weitere Optionen zu Dekoration, Unterhaltung, Licht und Ton etc. beraten wir Sie gerne individuell.

ALICE IN LOVE

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle
Bio Prosecco | Warteck Lager
RAM's Quellfrisch

4-Gang Menü
Burrata
Wiesenkräutersalat | Crunch
·
Ramsacher Hochzeitssuppe
·
Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise | saisonales Gemüsebouquet
Kartoffelgratin
·
Dessertbuffet «Wisenberg»
5 Komponenten zur Wahl

Getränke
Arneis delle Langhe Vezza d'Alba
Primitivo Puglia IGP Feudi S. Marzano
Warteck Lagerbier | Süssgetränke | RAM's Quellfrisch | Kaffee | 1 Schnaps | 1 Longdrink

CHF 175 / 162 ohne Willkommensdrink

LIEBE IM WUNDERLAND

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle
Champagner Drappier | Warteck Lager
RAM's Quellfrisch

4-Gang Menü
Rose vom hausgebeizten Lachs
Wiesenkräutersalat | Gemüse Vinaigrette
·
Ramsacher Hochzeitssuppe
·
Kalbsrücken im Ganzen gebraten
Rosmarinjus | Marktgemüse
Kartoffelstampf
·
Dessertbuffet «Wisenberg»
5 Komponenten zur Wahl

Getränke
Zelgli Chardonnay | Le Volte IGT Tenuta Ornellaia
Warteck Lager | Süssgetränke
RAM's Quellfrisch | Kaffee | 1 Raupeschnaps
1 Longdrink

CHF 197 / 182 ohne Willkommensdrink

VEGGIE-LOVERS

Willkommensdrink* von
ALICE IN LOVE oder
LIEBE IM WUNDERLAND

4-Gang Menü
Burrata
Wiesenkräutersalat | Crunch
·
Ramsacher Hochzeitssuppe
·
Piccata von Zucchetti und Süsskartoffel
Erbsenpüree
Sauce Hollandaise
·
Dessertbuffet «Wisenberg»
5 Komponenten zur Wahl

Getränke* von
ALICE IN LOVE oder
LIEBE IM WUNDERLAND

*Willkommensdrink und Getränke von:
ALICE IN LOVE:
CHF 162 / 149 ohne Willkommensdrink
LIEBE IM WUNDERLAND:
CHF 174 / 159 ohne Willkommensdrink

Lassen Sie sich inspirieren und krönen Sie Ihren Anlass mit einem Festessen. Wählen Sie aus unseren unterschiedlichen Apéros, festlichen Menüs oder einladenden Buffets.

FESTMAHL DER VIELFALT

APÉROVARIATIONEN

MEDITERRAN

- Nachos und Popcorn Alice
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Geröstete Bruschetta mit Tomaten
- Geröstete Bruschetta mit Oliventapenade
- Grissini mit Rohschinken
- Schinkengipfeli
- Tramezzini gefüllt mit gegrilltem Gemüse

CHF 15

RAMSACH

- Nachos und Popcorn Alice
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Variation bunter Tartelettes gefüllt mit vegetarischen und herzhaften Dips
- Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
- Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der ganzen Schweiz
- Gegrillte Meatballs auf rassiger Tomatensauce
- Fischknusperli im Weinteig auf hausgemachter Tatarsauce, verfeinert mit Bärlauch

CHF 20

ALICE

- Nachos und Popcorn Alice
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Tartelettes gefüllt mit Tatar «Alice»
- Crevetten im Kartoffelteig auf Glasnudelsalat mit Koriander und Erdnüssen
- Risotto mit getrockneten Tomaten und Landjäger von Dietisberg
- Lauwarme, vegetarische und herzhafte Muffins mit diversen Dips zum «Tunken»
- Crêpes-Roulade gefüllt mit jungem Blattspinat und Lachs

CHF 25

MENÜKOMPOSITIONEN

MENÜ 1

Rucolasalat mit gerösteten Nüssen und Kirschtomaten

·

Schweinskrustenbraten auf Lauchgemüse dazu kräftiger Kümmeljus und Bratkartoffeln

·

Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 67

MENÜ 2

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli

·

Gebratene Maispoularde gefüllt mit Kräutern aus dem eigenen Garten, an Champagner Velouté mit Tagliolini und saisonalem Gemüse

·

Mascarponecreme mit Früchten der Saison

CHF 64

MENÜ 3

Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Pesto

·

Kalbsschulterbraten an Thymianjus Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet

·

Variation von der Schweizer Schokolade mit lauwarmem Küchlein, Mousse und Parfait

CHF 68

MENÜ 4

In Olivenöl pochierter Lachs mit
Radieschen-Apfelsalat und Sauerrahm
·
Zitronengrassuppe
·
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln
Speck-Bohnen-Bündchen
·
Apfelkuchen mit Vanilleglace

CHF 89

MENÜ 5

Rindscarpaccio mit Kräutervinaigrette,
Rucola und gehobeltem Sbrinz
·
Cremesuppe vom Butternusskürbis mit Kernöl
·
Medaillons vom Bierschwein an Rosmarinjus
auf cremiger Polenta und Marktgemüse
·
Ramsacher Dessertvariation

CHF 77

GALAMENÜ

Tatar «Alice»
serviert mit Toast und Butter
·
Champagnercremesuppe mit
gebratener Crevette
·
Konfiertes Lachsfilet auf Erbsenpüree
·
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinjus
mit Kartoffelstampf und Buttergemüse
·
Trilogie von der Schokolade

CHF 109

ZWEIERLEI FILET

Die Spezialität auf dem Ramsach. Erweitern Sie Ihr Menü und machen Sie es zu etwas ganz Besonderem. Mit einem Klassiker serviert in 2 Gängen.

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce serviert
mit Nudeln und Saisongemüse
und
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise serviert
mit Kartoffelgratin und Grillgemüse

CHF 64

APÉRO À LA CARTE

FLEISCH

- Prosciutto mit Honigmelone
- Rindstatar
- Meatball auf Tomatensalsa

FISCH

- Rauchlachspraline mit Limettenschaum
- Lachstatar auf Blinis
- Rauchforellenmousse
- Riesencrevetten im Knuspermantel Mango-Chilisalsa

VEGI

- Tomaten-Mozzarellaspiesse
- Tomatencrostini
- Olivencrostini
- Gurken-Gazpacho in der Espressotasse
- Blätterteiggebäck
- Gemüsetatar auf Pumpernickel
- Arancini mit Dörrtomate
- Falaffelbällchen auf Kokosjoghurt

FOCACCIA

- mit Gemüse und Frischkäse
- mit Schinken
- mit Salami
- mit Tomaten-Mozzarella

KRÖNENDER ABSCHLUSS

DESSERTTRÄUME

- Creme Brulée
- Dunkles Schokoladenmousse
- Weisses Schokoladenmousse
- Limoncello-Panna-Cotta
- Erdbeeren auf Mascarpone
- Beerentiramisu
- Kokos-Mango-Parfait
- Brownie-Praline
- Schokoküchlein mit flüssigem Kern
- Mini-Creme-Schnitte
- Mangosorbet
- Fruchtsalat

BUFFETS

RAMSACH

Vorspeise
Quiche Lorraine
Gemüse- und Blattsalate
Ramsacher Marktsuppe zum Schöpfen
Gemischte Bauernbrote mit Aufstrichen

Hauptgang
Kalbsschulterbraten mit Thymianjus
Saisonale bunte Gemüseauswahl
Kartoffelgratin
Spätzlipfanne

Dessert
Gluschtiges von Berg und Tal mit Schokoladenmousse, Cremeschnitte, Bisquitrolle, Zitronencreme und Mohnkuchen

CHF 84

MEDITERRAN

Vorspeise
Mediterraner Brotsalat
Gemüse- und Blattsalate
Gemischte Bruschette
Pastasalat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Hauptgang
Rollbraten vom Bierschwein, gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern
Teigwaren mit Tomatenragout und Parmesan
Gegrilltes mariniertes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Polentaschnitte überbacken mit Wisenbergkäse und Tomate

Dessert
Italienische Spezialitäten mit Mandelcreme, Portweinfeigen, Crema Catalana und Zitronen Tiramisù

CHF 73

BBQ

Vorspeise
Kartoffelsalat
Gemüse- und Blattsalate
Gefüllte Artischocken mit Aioli
Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Hauptgang
Lammracks
Spiesse mit Rindfleisch, Zwiebeln, Peperoni und Champignons
Bratwürste
Maiskolben mit Kräuterbutter und Knoblauchbaguette
Grillgemüse
Baked-Potatoes mit Sauerrahm
Diverse Saucen und Dips

Dessert
Glace, Sorbet und leichte Cremes

CHF 89

FAMILIE & FREUNDE

Nehmen Sie Platz an der grossen Tafelim Ramshof. Ab 10 Gästen verwöhnen wir Sie mit köstlichen Gerichten, die zum gemeinsamen Geniessen und Teilen serviert werden.

RAMSACHER ABEND

Salate
Gemüsesalate und Blattsalate

Fleisch
Doppeltes Entrecôte (in 2 Gängen serviert)

Beilagen (2 nach Wahl)
Saisonales Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Polenta, Risotto, Wildreis, Pommes frites, Kartoffelknödel

Desserts
Ramsacher Cremeschnitte am Meter

CHF 95

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Starten Sie entspannt in den Tag mit einem reichhaltigen Frühstücks- oder Brunchbuffet. Inklusive Heissgetränke, Säfte, RAM's Quellfrisch und Prosecco. Buchbar ab 20 Gästen.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

- Verschiedene Brotsorten, Zopf, Brötchen und Gipfeli
- Konfi, Nutella, Honig, Butter und Margarine
- Birchermüesli, Frühstücksflocken, Milch, Joghurt
- Früchteplatte und Fruchtsalat
- Fleisch- und Käseplatte, Räucherfischplatte
- Rührei, Spiegelei, Gebratener Speck und Cipollata
- Knusprige Röstisticks
- Kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù, Creme brûlée

CHF 43 pro Gast

BRUNCHBUFFET

- Verschiedene Brotsorten, Zopf, Brötchen,Gipfeli
- Konfi, Nutella, Honig, Butter und Margarine
- Birchermüesli, Frühstücksflocken, Milch, Joghurt
- Früchteplatte und Fruchtsalat
- Fleisch- und Käseplatte, Räucherfischplatte
- Rührei, Spiegelei, Gebratener Speck und Cipollata
- Knusprige Röstisticks und Kartoffelgratin
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise und buntem Gemüse
- Kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù, Creme brûlée

CHF 77 pro Gast

WEINEMPFEHLUNG

Eigens abgefüllt für die Balance Familie – vom kräftigen Bordeaux über den eleganten Rosé bis hin zu spritzigem Weisswein und vollmundigem Champagner.

BALANCE WEINE (75 CL)

Balance Cuvée Weiss Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, AG Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer	CHF	63
Balance Cuvée Rosé AOP La Rouillere Domaine La Rouillère, Côte de Provence, Frankreich Grenache, Syrah, Mourvèdre	CHF	55
Balance Cru Bourgeois de Charmail Château Charmail, Haut-Médoc, Bordeaux, Frankreich Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	CHF	72

BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	CHF	92

Auszug aus unserer Weinkarte

WEISSWEIN (75 CL)

Sassarei Bianco Merlot Ticino DOC Pelossi, Schweiz	CHF	62
Petite Arvine, Germanier, Wallis, Schweiz	CHF	62
Lugana DOC Scriani 75cl, Italien	CHF	52
Arneis delle Langhe, Michele Viano, Italien	CHF	54
Samt ùùrig, Familie Vogt, Baselbiet, Schweiz	CHF	56
Zelgli Chardonnay, Familie Wiedmer, Baselbiet, Schweiz	CHF	56

ROTWEIN (75 CL)

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique von Salis	CHF	69
Sassarei Merlot Ticino DOC Pelossi, Schweiz	CHF	62
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore Scriani, Italien	CHF	62
Le Volte, Tenuta Ornellaia, Italien	CHF	64
Amarone Valpolicella. Classico DOCG Scriani, Italien	CHF	82
Mario Ribera del Duero DO Vega Clara VC, Spanien	CHF	86
Fein ùùrig, Familie Vogt, Baselbiet, Schweiz	CHF	56
Cuvée Zelgli, Familie Wiedmer, Baselbiet, Schweiz	CHF	62

SCHAUMWEIN (75 CL)

Prosecco Biologico Extra Dry DOC Treviso Le Contesse	CHF	58
Moscato d'Asti, DOCG MO, Vigna Senza Nome	CHF	63
«Träublein» alkoholfreier Bio-Sekt 10cl CHF 9.50 Sektmanufaktur Schloss Vaux (DE)	CHF	62

GUT ZU WISSEN

Gültigkeit
Diese Dokumentation ist gültig ab
20. September 2024 und ersetzt alle
vorgängigen Bankettdokumentationen.

Übernachtung
Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am nächsten Tag bei einem gemeinsamen Frühstück gemütlich ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie die Reservationen frühzeitig vor und senden Sie uns 14 Tage vor Anlass eine definitive, detaillierte Namensliste mit allfälligen Extras und Zahlungsinstruktionen zu. Als Geschenk laden wir Sie, bei Hochzeiten ab 40 Personen zur Hochzeitsnacht in eines unserer romantischen Superior-Zimmer mit wunderschöner Aussicht ein.

Check-in ab 15 Uhr
Check-out bis 11 Uhr

Feuerwerk & Himmelslaternen
Feuerwerke sind grundsätzlich bewilligungspflichtig und müssen vor 22 Uhr abgefeuert werden. Gesuche sind an die Gemeindekanzlei Häfelfingen zu richten. Unser Haus grenzt an ein Natur- und Vogelschutzgebiet und wir empfehlen Ihnen daher, auf Feuerwerke zu verzichten.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Vulkane, Tischfeuerwerke oder Bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten abgebrannt werden. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist im Kanton Basel-Landschaft verboten.

Lärmemissionen & Lautstärke
Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste sind nach 23 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen.
Um 24 Uhr ist die Terrasse geschlossen.
Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste bitten wir um eine «vernünftige» Lautstärke.
Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren.

Verlängerung
Eine Verlängerung ist bis 3 Uhr möglich und wir bitten unsere Gäste, das Lokal spätestens eine viertel Stunde nach Anlassschluss leise zu verlassen.

Ab 24 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde eine Pauschale von CHF 215.

Zapfengeld & Tortengeld
Das Hotel verrechnet für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 39 pro 75cl Flasche.
Mitgebrachte Torten serviert das Hotel und verrechnet CHF 5.50 pro Gast.

Haftung
Bei Schäden an Tischen, Einrichtungsgegenständen etc. haftet der Veranstalter. Die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

Allergien & Unverträglichkeiten
Ihre Wünsche erfüllen wir gerne – für Vegetarier oder Allergiker (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Ernährung) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

AUS DEN AGB

Personenzahl
Die definitive Personenzahl benötigen wir 14 Tage vor dem Anlass. Abweichungen von mehr als 10 % zu der 48 Stunden vor dem Anlass genannten Zahl werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Reservation & Annullation
Durch Ihre mündliche oder schriftliche definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich.

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Banketts bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

- **bis 30 Tage vor** dem Anlass
  keine Kosten
- **29 bis 20 Tage vor** dem Anlass
  30 % des entgangenen Umsatzes
- **19 bis 14 Tage vor** dem Anlass
  50 % des entgangenen Umsatzes
- **13 bis 7 Tage vor** dem Anlass
  60 % des entgangenen Umsatzes
- **6 bis 2 Tage vor** dem Anlass
  90 % des entgangenen Umsatzes
- **1 Tag vor** dem Anlass
  100 % des entgangenen Umsatzes

Für Hochzeiten gelten folgende Annullationsbedingungen:

- **bis 240 Tage vor** Ankunft keine Kosten
- **239 bis 180 Tage vor** dem Anlass 5 %
  des entgangenen Umsatzes
- **179 bis 120 Tage vor** dem Anlass 20 %
  des entgangenen Umsatzes
- **119 bis 90 Tage vor** dem Anlass 50 %
  des entgangenen Umsatzes
- **89 bis 60 Tage vor** dem Anlass 75 %
  des entgangenen Umsatzes
- **59 bis 14 Tage vor** dem Anlass 90 %
  des entgangenen Umsatzes
- **ab 13 Tagen vor** dem Anlass 100 %
  des entgangenen Umsatzes

Verrechnungsgrundlage ist das gewählte Arrangement (Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl inkl. reservierter Hotelzimmer). Wurde noch kein Menü festgelegt, wird für dieses CHF 110 pro Gast verrechnet.

BAD RAMSACH QUELLHOTEL
Ramsachstrasse 40, Häfelfingen, 4448 Läufelfingen
+41 62 285 15 15, anlassorganisation@badramsach.ch, badramsach.ch

BALANCE FAMILIE
das Gute leben
balancefamilie.ch