



Bankettdokumentation

Einzigartige Momente – Ihr Event,
wo selbst die Wellen gerne anlegen

BAD HORN
Hotel & Spa ★★★★★

Bankettdokumentation

Chronik

Das Hotel Bad Horn wurde 1827 als Molkenkur- und Badeanstalt erbaut und bereits 1840 erstmals grosszügig renoviert. In dieser Zeit konnten hauptsächlich deutsche Kurgäste begrüsst werden. In den Anfangsjahren wirkte der berühmte Palästinareisende Dr. Titus Tobler aus dem appenzellischen Stein als Badearzt im Bad Horn. Damals verband man die eisen- oder schwefelhaltigen Mineralbäder mit dem Genuss von frischer Appenzeller Ziegen- oder Kuhmilch. Auch Wechselbäder mit Molke und Seewasser waren als Badekuren sehr bekannt. Man empfahl diese bei Nerven- und Muskelschwäche, Faulfieber, bösartigen Hautausschlägen, Bleichsucht, Hysterie in den verschiedensten Formen, Rheumatismus, sowie als Nachkur für verschiedene Nervenleiden, Gicht usw.

Aber nicht nur zum Kuren, auch aus gesellschaftlichen Gründen reiste man «ins Bad». Schon damals galt das Motto «Sehen und gesehen werden» – sowohl auf dem Belvedere des Hauptgebäudes als auch beim Flanieren auf der Seepromenade. Zur Unterhaltung der Gäste dienten Billard, Kegelbahnen, grössere und kleinere Nachen, sowie Segelschiffe, Angelsport, verschiedene Spiele und eine kleine Handbibliothek.

Den unvergleichlichen Charme, der die Menschen in der Biedermeierzeit so bezaubert hat, strahlt das «Bad Horn» noch heute auf eine moderne Art aus.

Die stürmische Weltgeschichte machte jedoch auch vor dem Bad Horn nicht Halt und bescherte dem Haus in den letzten

190 Jahren manches Auf und Ab. 1847 fallierte das Hotel Bad Horn ein erstes Mal und ab dann wurden diverse Besitzerwechsel verzeichnet.

1974 erwarb der Schweizer Autopionier Emil Frey den Betrieb aus einer Konkursmasse. 1975 übernahm Urs J. Hatt das Steuer des «Bad Horn». Während seiner 35-jährigen Wirkungszeit wurde das Hotel in mehreren Aus- und Umbauphasen erweitert und es entstand ein Nautikhotel mit maritimem Flair.

Im Januar 2009 übernahmen Bernadette und Stephan Hinny die operative Leitung des Hauses. In der gleichen Zeit entstand der Annexbau auf der Westseite, der im Herbst 2010 eröffnet wurde. Seither bereichert der Smaragd Spa, eine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase, das vielfältige Angebot des Hotels.

Während der Bauetappe von September 2019 bis Juni 2020 wurde der Ostflügel des Gebäudes vollständig abgerissen und neu aufgebaut. In diesem Teil des Hauses stehen anstelle der ehemaligen 38 nun 42 komfortable, der heutigen Zeit entsprechende moderne Zimmer zur Verfügung. Dazu wurde das Erdgeschoss mit einem Aufenthaltsbereich mit Bar und Restaurant erweitert.

Die jüngste Modernisierung, Januar bis März 2024, lässt den Bankettsaal sowie die Seminarräumlichkeiten mit modernster Technik und freier Sicht auf den Bodensee in neuem Glanz erstrahlen.



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bad Horn!

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen mit dieser Broschüre unser Haus und seine vielfältigen Bankettmöglichkeiten vorstellen dürfen.

Warum ein Besuch im Bad Horn empfehlenswert ist:

Nebst der prächtigen Seelage bietet das Haus vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer oder grösserer Anlässe. Verschiedene Restaurants mit exzellenter Küche, drei Bars, Bankett- und Seminarräume gehören dazu. Als

spezielle Attraktion wird die hoteleigene Motoryacht «Emily» geschätzt. Sie macht aus Ihrem Anlass einen Nautik-Event der Extraklasse.

71 Hotelzimmer und der «Smaragd Spa», eine 1500 m² grosse Wellness- und Wohlfühl-Oase, runden die Liste der Annehmlichkeiten ab.

Bad Horn – da, wo selbst die Wellen gerne anlegen

Schon heute freuen wir uns, Sie im Bad Horn – Hotel & Spa verwöhnen zu dürfen.



Facts

Hotel

- Kategorie: 4* Superior
- Gästezimmer total: 71
- Anzahl Gästebetten total: 142

Spa

- 1500 m², mit Indoorpool und Whirlanlage
- direkter Zugang zum See
- Aussenliegeterrasse mit Whirlpool
- Separate Textilsauna mit Dampfbad
- Finnische Aufguss-Sauna & Bio-Sauna
- Ruheräume, Salztherme & Lounge
- Fitnessraum
- Massagen & Kosmetikanwendungen
- Bäder, Hamam, Floating
- 2 Private Spa Suiten

Mitarbeiterteam

- ca. 110 Mitarbeitende,
davon 16 Auszubildende & Praktikanten

Restaurants und Bars

- «Al Porto» mit «Giardino»: 110 Sitzplätze
- «Wave»: 40 Sitzplätze
- «Faro-Bar»: 40 Sitzplätze
- «Lobby-Bar»: 20 Sitzplätze
- «Sea Lounge»: 20 Sitzplätze

Eventlokalitäten

- «Al Porto Cabin»: 24 Sitzplätze
- Saal «Bodensee»: 180 Sitzplätze unterteilbar
in Säle «Thurgau» & «St. Gallen» mit je 60 Sitzplätzen
- «Emily»: 48 Sitzplätze

Seminarlokalitäten

- Raum «Tübach» 130 m²
- Raum «Steinach» 30 m²
- Raum «Goldach» 30 m²
- Raum «Bodensee» 280 m²
- Raum «Thurgau» 135 m²
- Raum «St. Gallen» 110 m²

Dürfen wir Ihnen unser Haus vorstellen?

Hotel

Dem maritimen Ausbau mit Mahagoniholz und Messing verdanken die 71 Zimmer ihre gediegene Atmosphäre. Ein grosser Teil der Zimmer liegt zur Seeseite. Der einmalige Standort und der unvergleichliche Ausblick vermitteln Ruhe und Entspannung. Alle Räume sind Nichtraucherzimmer und verfügen über Bad bzw. Dusche sowie Haartrockner, W-LAN, Minibar und Safe.

Wellness und Spa

Der Smaragd Spa, eine 1500 m² grosse Wellnessanlage, zählt zweifellos zu den ungewöhnlichsten Attraktionen rund um den Bodensee. Eine Palette an entspannendem Wasservergnügen, Massagen, Kosmetikbehandlungen und Anwendungen stehen zur Verfügung. Aktiven Naturen bietet der angeschlossene Fitnessraum mit Technogym-Geräten vielfältige Möglichkeiten für ihr Kraft- & Ausdauertraining.

Restaurants und Bars

Al Porto und Giardino

Fühlen Sie sich zu jeder Jahreszeit wie am Meer! Drei Räume gehören zum Tagesrestaurant:

- «Al Porto Classic», unser Wintergarten
- «Al Porto Grand», das Speiserestaurant
- «Al Porto Cabin», das gemütliche Stübchen
- an Wintertagen prasselt überall ein Feuer im Cheminée

Mittags wie abends wählen Sie «à la carte» aus einem feinen mediterranen Speiseangebot; kleine Köstlichkeiten sowie verführerische Coupe-Kreationen sind am Nachmittag im Angebot. Der Aussenbereich – unser «Giardino» – ist ohne Übertreibung eine der schönsten direkt am Wasser liegenden Gartenterrassen.

Wave – Brasserie und Fine Dining

Gediegen und elegant: So präsentiert sich unser «Wave». Am Tisch flambieren, tranchieren und filetieren gehört zum Angebot ebenso wie eine auserlesene Weinkarte. An warmen Tagen speist man auf der vorgelagerten Terrasse mit Blick über den Bodensee sowie auf die hoteleigene Motoryacht «Emily» im Hafen. Ein Ort zum Geniessen und sich Wohlfühlen.

Lobby-Bar

Im Ostflügel unseres Hotels, angeschlossen an die moderne Lobby, befindet sich das Herzstück unseres Hauses. Zum Verweilen oder als Treffpunkt für einen Kaffee, ein Glas Bier oder einen Aperitif wie auch für einen Schlummertrunk.

Faro-Bar

Die «Faro-Bar», gestaltet wie das Deck eines Luxusliners, ist unsere Smoker Bar mit Aussichtsterrasse für sonnige Sommertage. An kalten Tagen brennt das wärmende Cheminée-Feuer und man kann von innen den Blick über den Bodensee schweifen lassen. 1500 Lichter erhellen die Decke in acht Sternbildern.

Eventlokalitäten

Bankettsaal «Bodensee»

Die prächtige Seelage und das gepflegte Ambiente bieten den idealen Ort für unvergessliche Familienfeiern wie Taufen, Geburtstage, Jubiläen oder auch für geschäftliche Meetings und Kongresse. Unsere grossen und kleinen Säle eignen sich ebenso für Ihre Hochzeitsfeier oder einen festlichen Ball. Je nach Bedarf für Festlichkeiten von 15 bis 180 Personen.

Sea Lounge-Bar

Für einen prickelnden Aperitif, ein lockeres Flying Dinner oder einen Schlummertrunk ist die Event-Bar prädestiniert, mit dem privaten Balkon direkt am Wasser. Im Winter lodert ein heimeliges Feuer im Cheminée.

Al Porto «Cabin»

Die warmen Grüntöne wirken entspannend auf Ihre Sinne. Es gehört zum Restaurant «Al Porto» und wird auch oft für kleinere Gesellschaften und Familienfeiern bis zu 24 Personen genutzt.

Wave «Cabin»

Der exklusive und gediegene Nebenraum des Fine-Dining Restaurant «Wave» bietet Platz für bis zu 16 Gäste im gehobenen Ambiente.

Exklusive Lokation M.Y. «Emily»

Die hoteleigene Motoryacht «Emily» ist stilistisch ganz den legendären Wooden Yachts der Dreissigerjahre nachempfunden. Für ihren Ausbau wurden typische Elemente der Belle Époque verwendet. So entstand eine gleichermassen einladende wie elegante Ambiance.

In gewiss unvergleichbarem Rahmen zelebrieren Sie mit maximal 48 Gästen pro Fahrt das beeindruckendste Cruising-Erlebnis auf dem Dreiländersee.

Ideal für ein Get Together, eine Apérofahrt oder ein feines Nachtessen nach erfolgreicher Tagung. Unsere «Emily» steht auch als exklusive Tagungslotation zur Verfügung.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen und Auskünfte zur Verfügung.



Bregenzer Festspiel Package

Jedes Jahr ab ca. 20. Juli bis 20. August

Unser spezielles Package für die Bregenzer Festspiele ist so beliebt, dass es Jahr für Jahr in kürzester Zeit ausgebucht ist – eine frühzeitige Reservation lohnt sich also.

Jeden Sommer fahren wir mit unseren Gästen nach Bregenz. Die Kombination eines Hotelaufenthaltes, einer gemütlichen Schifffahrt, einem festlichen Abendessen an Bord und den eindrucksvollen Festspielen machen diesen Anlass unvergesslich.

Zu Beginn trifft man sich für einen Apéro im Hotel. Auf der M.Y. «Emily» wird während der Überfahrt nach Bregenz der erste Teil des Festspielmenüs serviert.

Lassen Sie sich von der beeindruckenden Inszenierung der Bregenzer Festspiele verzaubern. Auf der Rückfahrt erwartet Sie ein reichhaltiges Dessert- und Käsebuffet. Ein Schlummertrunk verhilft anschliessend zur nötigen Bett-schwere.

Buchbar ist das Package jeweils ab November des Vorjahres. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite. Ihre Reservationsanfrage senden Sie bitte direkt an: bregenzer.festspiele@badhorn.ch oder füllen Sie das Kontaktformular auf unserer Homepage aus.



Aperitif- und Cocktail-Vorschläge

Canapées

Wählen Sie aus folgenden Optionen. Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef auch gerne eine Auswahl aus den genannten Möglichkeiten zusammen.

Avocadomousse¹ | gehacktes Ei & Schnittlauch¹ | Käse¹

Roastbeef | Rohschinken | Bündnerfleisch | Rindstatar | Rauchlachs | Thunfischcrème

CHF 5.50 pro Stück

Bruschetta²

Wählen Sie aus folgenden Optionen. Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef auch gerne eine Auswahl aus den genannten Möglichkeiten zusammen.

Avocadomousse | Tomaten | Olivencrème

CHF 4.– pro Stück

Sticks im Glas¹

Grissini Nature⁴

Gemüsestangen mit Dip

CHF 9.– pro Glas

Pic à Pica

Ideal zu jedem Apéro.

Eine Kombination aus unten aufgeführten Kleinigkeiten. Hier ist für jeden das Richtige dabei:

Salsiz⁴ | Käsewürfel¹

Marinierte Oliven²⁺³⁺⁴ | getrocknete Tomaten²⁺³⁺⁴ | Grissini Nature¹⁺⁴

CHF 12.– pro Port.



Apéro Riche

Die etwas andere Party. Für alle, denen ein Menu zu langweilig ist. Ihre Gäste geniessen in ungezwungener Atmosphäre ein Häppchen hier, ein Stückchen da... und naschen nach Lust und Laune. Ab 15 Personen möglich.

Apéro Riche «petit» – 9 Komponenten pro Person

Unser Küchenchef stellt Ihnen und Ihren Gästen eine Kreation aus kalten Häppchen, wie Canapées & Bruschetta zusammen. Inklusive veganer & vegetarischer Alternativen.

CHF 42.– pro Pers.

Apéro Riche «medium» – 12 Komponenten pro Person

Unser Küchenchef stellt Ihnen und Ihren Gästen eine Kreation aus kalten & warmen Häppchen, 1 Suppe & Desserthäppchen zusammen. Inklusive veganer & vegetarischer Alternativen.

CHF 52.– pro Pers.

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Flying Dinner

Bringen Sie Bewegung in Ihren Anlass – warum nicht Apéro und Dinner kombinieren.
Ab 20 Personen möglich.

Apéro Riche «grande» – 18 Komponenten pro Person

Unser Küchenchef stellt Ihnen und Ihren Gästen eine Kreation aus verschiedenen Gängen, inklusive vegetarischer & veganer Varianten, zusammen.

Bitte beachten Sie, dass es sich um eine Auswahl der unten genannten Möglichkeiten handelt.
Wir nehmen gerne Ihre Wünsche entgegen – ggf. kann ein Aufschlag erhoben werden.

Kalte Häppchen

Canapée Variation | Bruschetta Variation² | Antipasti-Spiesse³ | Mini-Salat-Bowls¹

Suppen¹

Kokos-Currysuppe³⁺⁴ | Apfel-Proseccosuppe³

Warme Häppchen

Mini-Käsequiche¹ | Crevetten «Japan-Style» auf Glasnudelsalat⁴ | Flammkuchen | Mini-Pasta-Bowl
Fleischbällchen mit Ratatouille | Poulet-Drumsticks mit Mangodip³⁺⁴ | Risotto mit Gemüse¹⁺³
Egliknusperli mit Feuerlandsauce | Gebackene Käsekugeln auf Avocadocrème¹

Dessert¹

Ausgewählte, saisonale Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie.

CHF 72.– pro Pers

Reichhaltige Buffets

Kombinieren Sie Ihr Wunschenü mit einem kreativen Buffet. Ab 30 Personen möglich.
Salatbuffet bereits ab 20 Personen möglich.

Kaltes Vorspeisenbuffet

Eine Kombination aus unten aufgeführten Kleinigkeiten. Hier ist für jeden das Richtige dabei.
Inklusiver vegetarische & veganer Varianten.

Antipasti²⁺³⁺⁴ | Insalata Caprese¹⁺³ | Vitello Tonnato³ | Crevettencocktail³ | Rindstatar mit Parmesanchips³
Bündnerplatte mit eingelegtem Gemüse³ | Gemüse- & Blattsalate mit verschiedenen Dressings & Kernen
Variation von Räucherfischen³⁺⁴ | Morchelterrinen & Kalbspastete mit Waldorfsalat

CHF 48.– pro Pers.

Salatbuffet¹⁺⁴

Gerne servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Buffet mit Gemüse- und Blattsalaten der Saison, hausgemachten Dressings, Kerne, Nüsse, Sprossen und Croûtons.

CHF 20.– pro Pers.

Dessertbuffet¹

Ausgewählte saisonale Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie à discrétion.

CHF 22.– pro Pers.

Käse- & Dessertbuffet¹

Wir servieren Ihnen reichhaltige Leckereien à discrétion aus unserer Pâtisserie sowie eine grosse Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Birnenbrot und Feigensef.

CHF 28.– pro Pers.

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Unsere Bad Horn Klassiker

Zwei Filets Bad Horn

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle und Blattspinat



Rindsfilet mit Kräuterjus
Sauce Hollandaise à part
cremiger Kartoffelgratin und saisonales Gemüse³



serviert in 2 Gängen

Preis pro Person CHF 68.–

Captain's Dinner

Bunter Blattsalat
Kerne, Sprossen²



Zanderfilet
Vermouthschaum
Blattspinat
Schmortomaten³



Roastbeef
Portweinjus
Tagliatelle
Saisongemüse



Dessertvariation «Bad Horn»¹

Preis pro Person CHF 88.–

Thurgauer Mönü

Moschtbröckli
mit Tomate-Linsesalat und Öpfelbalsamico³⁺⁴



Es grilliertes Lachsforällefile
ufeme Lauchbett mit Rieslingschuum³

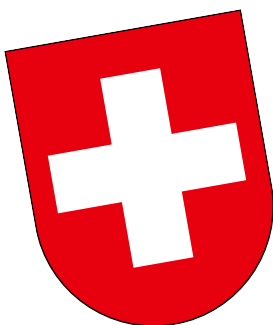


Pratnige Chalbsrugge mit Thurgadosrahmsosse
Chrüterschpätzli und es farbigs Gmüesbugge



Karamellisierti Öpfelschnitz
miteme Haselnussmuffin
und Öpfelparfait¹

Preis pro Person CHF 95.–



1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Menus

Die aufgeführten Gerichte sind als Ideenbörse gedacht. Gerne dürfen Sie Ihre eigene Speisenfolge zusammenstellen. Bei der Menübesprechung berücksichtigen wir auch saisonale Produkte.

Salate¹

	Preis pro Person
Bunter Blattsalat , Kerne und Sprossen ²⁺³	CHF 13.–
Gemischter Gemüse- & Blattsalat, Cherrytomaten , Croûtons ⁴	CHF 14.–
Zupfsalat, Avocadowürfel, Mozzarellaperlen, Granatapfel ³	CHF 16.–
Nüsslisalat wahlweise mit gehacktem Ei, Speckwürfel, Croûtons (nach Saison)	CHF 17.–
Insalata Caprese, Basilikumpesto ³	CHF 17.–

Zupfsalat mit³...

Gebratenen Waldpilzen, Balsamicoreduktion, Parmesan ¹	CHF 20.–
Rauchlachsrischen, Kräuter-Crème fraîche	CHF 23.–
Gebrautes Zanderfilet, Balsamicolinsen ⁴	CHF 26.–
Gebrautes Riesencrevetten provençal ⁴	CHF 26.–

Kalte Vorspeisen³

Antipastiteller, mariniertes Gemüse, Parmesan ¹	CHF 23.–
Rauchlachsrischen, Gurkentartar, Safran-Crème fraîche	CHF 23.–
Melonenschnitze, Rohschinken (nach Saison) ⁴	CHF 23.–
Thurgauer Mostbröckli, Apfelchutney ⁴	CHF 24.–
Rindstartar, Parmesanchips	CHF 24.–

Suppen

Rindskraftbrühe wahlweise mit Flädli, Gemüsewürfel oder Eierstich	CHF 14.–
Tomatencrèmesuppe, Basilikumrahm ¹⁺³	CHF 14.–
Prosecco-Apfelsuppe, Fleuron ¹	CHF 14.–
Kokos-Curryschaumsuppe, Zitronengras ²⁺³	CHF 14.–
zusätzlich mit Riesencrevette ³⁺⁴	CHF 17.–

Warmer Zwischengang³

Gebrautes Zanderfilet, Weissweinsrisotto, Peperonischäum	CHF 26.–
Gebrautes Saiblingsfilet, Tomaten-Champignonragoût, Pesto	CHF 26.–
Pochiertes Lachsforellenfilet, Rieslingschäum, sautierter Blattspinat, Schmortomate	CHF 26.–

Hauptgerichte – Vegan²

Gerne zeigen wir in einem persönlichen Gespräch mögliche Alternativen bei Allergien, Unverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen auf.

Tofustroganoff, Peperonicoulis ³	CHF 33.–
Gnocchi, Zucchini, Dörrtomaten	CHF 33.–
Cashewnussbraten, Cherrytomatensalsa, Blattspinat	CHF 34.–
Gelbes Kichererbsencurry, Kokosmilch, Jasminreis ³	CHF 36.–

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Hauptgerichte – Fisch, Fleisch, Geflügel

Zu den Hauptgerichten servieren wir eine Sauce, eine Beilage und Gemüse nach Ihrer Wahl.
Gegen einen Aufpreis von CHF 2.50 pro Person erhalten Sie weitere Beilagen zusätzlich.



Fisch & Meeresfrüchten

Lachsfilet – Menüvorschlag: Champagnerschaum, Salzkartoffeln, Lauch³

Saiblingsfilet – Menüvorschlag: Honig-Mandelbutter, Kräuterreis, Blattspinat³

Zanderfilet – Menüvorschlag: Basilikumrisotto, Tomaten-Champignonragoût³

Riesenscrevetten – Menüvorschlag: mediterrane Gemüsespaghetti⁴

Preis pro Person

CHF 42.–

CHF 43.–

CHF 45.–

CHF 39.–

Kalb

Kalbsschulterbraten «Thurgauer Art»

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Kalbshohrücken am Stück

Kalbsnüssli

Kalbsrücken

Kalbsfilet am Stück

CHF 38.–

CHF 44.–

CHF 52.–

CHF 54.–

CHF 58.–

CHF 66.–

Rind

Rindshuft

Filetspitzen vom Rind

Roastbeef

Rindsfilet am Stück

CHF 42.–

CHF 46.–

CHF 54.–

CHF 58.–

Schwein

Schweinsbraten

Schweinsrücken

Schweinsfilet

CHF 36.–

CHF 38.–

CHF 46.–

Geflügel & Lamm

Maispoulardenbrust aus dem Ofen

Challans Entenbrust

Lammnüssli

CHF 38.–

CHF 44.–

CHF 41.–



1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Beilagen

Pro Hauptgang sind eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse inbegriffen. Gerne offerieren wir Ihnen diese auch als Nachservice. Jede weitere Beilage kostet pro Person CHF 2.50 Aufschlag.

Saucen³

Portweinjus⁴ | Thurgadosjus⁴ | Trüffeljus⁴ | Thymian-Honigjus⁴ | Sauce Béarnaise
Kräutersauce⁴ | Waldpilzrahmsauce | Morchelrahmsauce | Cognac-Pfefferrahmsauce

Beilagen¹

Kartoffelgratin³ | Rosmarinkartoffeln³⁺⁴ | Dauphine Kartoffeln | Röstikroketten³⁺⁴
Spätzli | Tagliatelle | Weissweinsorotto³ | Pilawreis³ | Kräuterreis³

Gemüse³

Saisonales Gemüse | Mediterranes Gemüse⁴ | Artischockenböden mit Ratatouille⁴ | Vichykarotten
Blattspinat mit Grilltomaten⁴ | Bohnenbündchen im Speckmantel | Rahmwirsing

Dessert und Mitternachtsimbiss

Gerne empfehlen wir Ihnen je nach Saison weitere feine Nachspeisen.

Süsse Desserts und Käse

	Preis pro Person
Fruchtsalat, Rahm ¹⁺³	CHF 13.–
Caramelköpfler, Rahm ¹⁺³	CHF 13.–
Braunes Schokoladenmousse, Früchte ¹⁺³	CHF 14.–
Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce ¹	CHF 14.–
Panna-Cotta, Beeren (saisonal) oder Früchte ³	CHF 14.–
Crema Catalana, Vanilleglace ¹⁺³	CHF 15.–
Sorbetvariation (3 Sorten), Früchte ¹⁺³	CHF 15.–
Vanilleparfait, warmes Zwetschgenragoût ¹⁺³	CHF 15.–
Dessertvariation «Bad Horn» ¹	CHF 16.–
Käseauswahl, Birnenbrot, Feigensenf ¹	CHF 15.–

Geburtstagskuchen

12 cm Durchmesser ca. 2 bis 4 Personen	CHF 24.–
18 cm Durchmesser ca. 5 bis 8 Personen	CHF 38.–
20 cm Durchmesser ca. 9 bis 12 Personen	CHF 48.–
26 cm Durchmesser ca. 25 bis 30 Personen	CHF 66.–

Mitternachtsimbiss

1 Paar Wienerli, Brot	CHF 12.–
Ungarische Gulaschsuppe, Brot (Glutenfreies Brot auf Wunsch) ³⁺⁴	CHF 14.–
1 Paar Weisswürste, Laugenbrezel, süsser Senf	CHF 16.–

Herkunftsbezeichnung

Fisch	Bodensee und europäische Gewässer
Meeresfrüchte	Thailand und USA
Kalb- & Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz und Paraguay
Geflügel	Schweiz und Frankreich
Lamm	Schweiz und Irland

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Weinkarte

Unser Haus bietet eine ausgewogene und vielseitige Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt. Schweiz, Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Südafrika, Amerika, Argentinien und Australien. Nur um einige zu nennen.

Da unser Weinangebot in regelmässigen Abständen überarbeitet wird, senden wir Ihnen auf Wunsch gerne eine aktuelle Weinkarte zu oder beraten Sie in einem persönlichen Gespräch. Die aktuell gültige Weinkarte finden Sie zudem auf unserer Homepage.



Hochzeit wird im Bad Horn gefeiert

Seit knapp 200 Jahren!

Unsere Eventlokalitäten bieten einen herrlichen Blick auf den Bodensee und sind prädestiniert für Hochzeitsfeste.

Vielleicht darf es eine gemütliche Aperitif-Fahrt mit der M.Y. «Emily» sein, bevor Ihr Fest in einem unserer eleganten Bankettsäle beginnt.

Gerne möchten wir Ihnen unsere Räume und die verschiedenen Möglichkeiten vorstellen. Vereinbaren Sie einen Termin und wir nehmen uns Zeit für Sie.

Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie Ihr Fest richtig genießen können und unterstützen Sie in allen Belangen, damit Ihr Hochzeitstag auch wirklich zum schönsten Tag Ihres Lebens wird.

Für Hochzeiten halten wir besondere Highlights bereit

Ab 40 Personen:

- Champagnerbegrüssung des Brautpaares im Bad Horn
- Hochzeitszimmer für das Brautpaar kostenlos (Standard Kategorie)
- Bei Übernachtungen Spezialrabatt nach Absprache auf den aktuellen Tagespreis
- Freie Benutzung des «Smaragd Spa» am Folgetag bis 15 Uhr für Hotelgäste



Eventlokalitäten

Für Ihren einzigartigen Anlass verrechnen wir keine Saalmiete. Ebenso ist das Parkieren auf dem Hotelgelände für Ihre externen Gäste kostenfrei. Geniessen Sie die Zeit und konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche – die Zeit mit Ihren Liebsten.

Banketträumlichkeiten

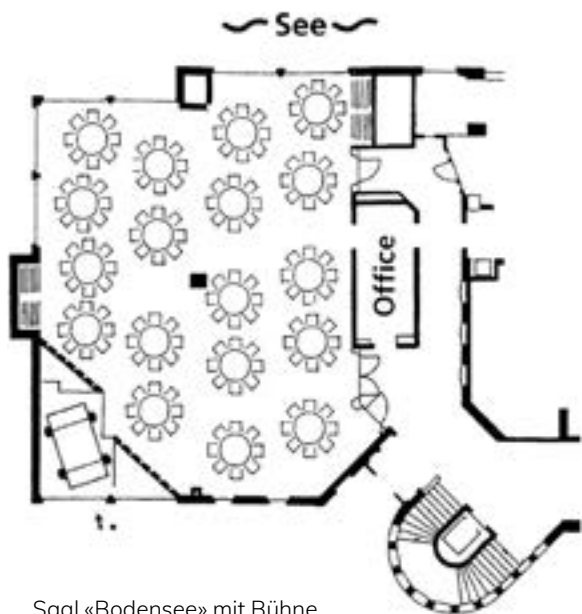
im Erdgeschoss

Saal «Bodensee» Grosser Bankettsaal	280 m ²
Saal «St. Gallen» Teil Bankettsaal	140 m ²
Saal «Thurgau» Teil Bankettsaal	140 m ²

Räumlichkeiten

im 1. Obergeschoss

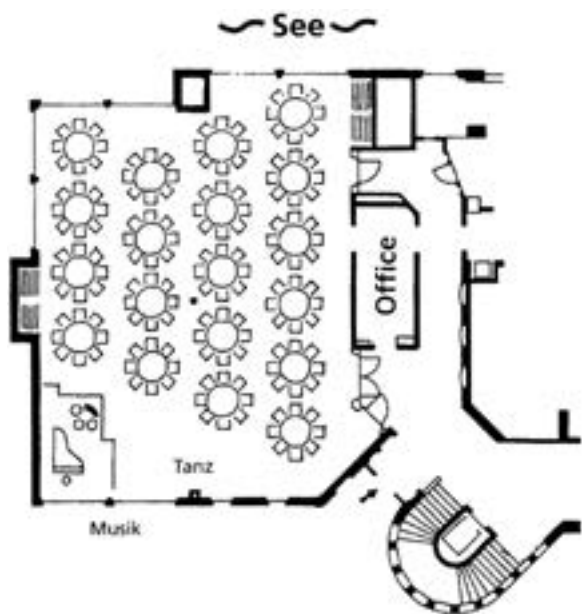
Raum «Tübach»	130 m ²
Raum «Steinach»	30 m ²
Raum «Goldach»	30 m ²



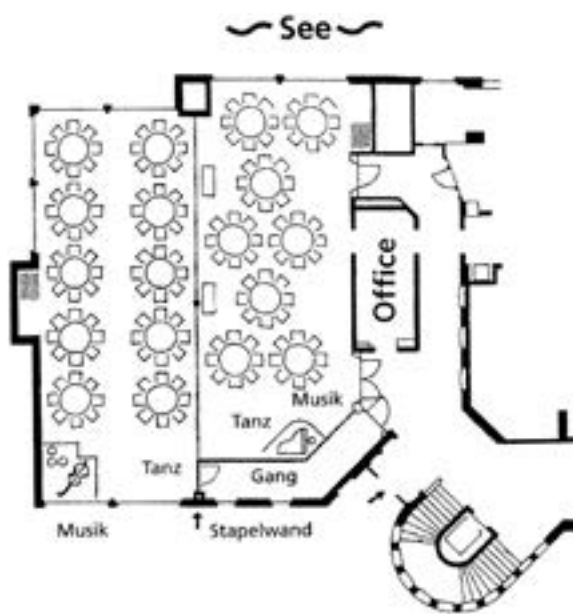
Saal «Bodensee» mit Bühne
bis 150 Personen (runde Tische)



Saal «Thurgau» Hufeisenbestuhlung bis 70 Personen



Saal «Bodensee» mit Musik und Tanz
bis 130 Personen (runde Tische)



2 Bankette (beide mit Seesicht) mit Musik und Tanz
Saal «Thurgau» bis 64 Personen (runde Tische)
Saal «St. Gallen» bis 56 Personen (runde Tische)

Rund um Ihren Anlass

Auf- und Abbauarbeiten

Das Hotelteam richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Mehraufwand durch zum Beispiel: Eindecken Tischdekoration, Vorbereitung Gastgeschenke oder zusätzlicher Auf-, Um- oder Abbauten sowie ggf. kurzfristige Anpassung der Bestuhlungsart vor Ort werden verrechnet (30 Minuten inklusive). CHF 60.– pro Stunde

Bankettabsprache

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Detail- und Menuabsprache ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass, via Telefon +41 71 844 51 51 oder via Mail event@badhorn.ch.

Blumendekoration

Als Standarddekoration steht auf den Tischen eine kleine Blumenvase der Jahreszeit entsprechend. Gerne organisieren wir Ihnen einen passenden Blumenschmuck beim Floristen (pro Gesteck ca. CHF 50.– bis CHF 100.–). Hier finden Sie auch mögliche Floristen, welche häufiger für die Dekoration in unserem Haus gebucht werden:



www.aloee.ch
info@aloee.ch
071 845 10 55
9400 Rorschach



www.vergiss-mein-nicht.ch
9404 Rorschacherberg

Bühne

Im Haus sind 8 m² Bühnenelemente vorhanden, welche gegen einen Aufpreis gebucht werden können. Sollten Sie eine grössere Bühne wünschen, muss diese extern bestellt und verrechnet werden. CHF 85.– pro 8 m²

Drohnenaufnahmen

Bitte beachten Sie, dass keine Drohnenaufnahmen vor und über dem gesamten Gelände gestattet sind. Fotografien sind grundsätzlich erlaubt, ausgenommen im Smaragd Spa.

Getränke

Bei Banketten verzichten wir auf eine Saalmiete, schenken jedoch keine mitgebrachten Getränke aus. Unsere vielseitige Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preisklasse ein entsprechendes Angebot. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.



Bahnhofstrasse 41a
8580 Amriswil
info@blumen-amriswil.ch
+41 71 558 96 57



Neugasse 6
071 845 25 25
9400 Rorschach
www.blumenhof.ch

Kerzen

Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarbe weiss). Aus Sicherheitsgründen ist das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem in allen Räumlichkeiten untersagt. Wachskerzen dürfen nur in geeigneten Gläsern oder mit Manschetten verwendet werden.

Menukarten

Standardisierte Menükarten mit Hotellogo drucken wir in begrenzter Anzahl (maximal 3 Menükarten pro Tisch) kostenfrei. Gerne können Sie Ihre ganz persönlich gestalteten Karten als Tischdekoration mitbringen. Sollten Sie durch das Hotel gedruckte Menükarten pro Gast wünschen, wird ein Aufwand verrechnet. CHF 1.50 pro Gast

Mindestkonsumation

Bei Hochzeiten wird eine Mindestkonsumation (inkl. Apéro und Menu) vorausgesetzt. CHF 130.– pro Gast
Garantierte Nutzung des gesamten Bankettsaal «Bodensee» unter 70 Personen erfordert einen Mindestumsatz des Events (ausgenommen Hotelzimmer). CHF 10000.–

Hochzeitstorte

Finden Sie hier Hochzeitstorten-Spezialisten. Wir erlauben uns einen Servicezuschlag pro Person für Gedeck und Service zu verrechnen. CHF 3.– pro Person

Musikalische Unterhaltung

Feiern Sie ausgelassen und organisieren Sie selbst die für Sie passende musikalische Unterhaltung. Bitte beachten Sie jedoch, dass die Lautstärke dem Hotelbetrieb angepasst sein muss und 90 Dezibel nicht überschreiten darf.

Nachtruhe/Nachtzuschlag

Aus Rücksicht sind alle Fenster ab 22 Uhr zu schliessen. Ab der offiziellen Polizeistunde 24 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu beschränken. Nach Mitternacht gilt pro angefangene Stunde ein Nachtzuschlag. Das Feiern im Festsaal ist bis maximal 2 Uhr möglich. Anschliessend steht die «Faro Bar» bis 4 Uhr zu Verfügung. CHF 200.– pro Stunde

Himmelslaternen, Wasserlaternen, Feuerwerk

Es ist nicht gestattet Himmelslaternen/Wasserlaternen auf und in der Nähe des Hotelgeländes steigen zu lassen (Bundesamt für Zivilluftfahrt). Generell sind auch Feuerwerke, aus Rücksicht auf Hotelgäste und Umland, nicht erlaubt.



www.myweddingcake.ch
thomybru@bluewin.ch
079 518 72 91
079 334 75 47
9011 St.Gallen/St.Georgen



www.naschecke.ch
info@naschecke.ch
079 250 30 36
8580 Amriswil



Bäckerei Füger Handmade
www.fueger-handmade.ch
071 866 12 19
9402 Mörschwil



www.zuckerpuppe.net
info@zuckerpuppe.net
078 767 19 23
9410 Heiden

Parkplätze

Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Bei Hotelübernachtung fällt ein Aufpreis pro Stellplatz an. Für externe Gäste ist das parkieren kostenfrei.

Raumzuteilung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Raumes. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Hotel einen Austausch der Räumlichkeiten vor. Eine geschlossene Gesellschaft wird erst ab 15 Personen garantiert.

Technische Hilfsmittel

- Audioanlage
(optional inkl. 2 Headsets & Mikrofon) CHF 100.– pro Tag
- Beamer mit Leinwand kostenfrei
- LED-Scheinwerfer mit Farbauswahl CHF 25.– pro Tag
- Rednerpult CHF 85.– pro Tag

Vorauszahlung

Eine Vorauszahlung wird mit Beginn der kostenpflichtigen Stornierungsfrist (90 Tage vor Anlass) fällig. Die Vorauszahlung setzt sich aus der Personenzahl mal der Mindestkonsumation zusammen. Ggf. zu hoch geleistete Zahlungen werden mit der Abschlussrechnung vergolten und bei weiterem Überschuss erfolgt eine Rücküberweisung.



Damit Sie nichts vergessen

Anlass

Beschriftung

Menutitel

Anzahl Personen

Erwachsene

Kinder

Zeitlicher Ablauf/Rahmenprogramm

Aperitif

Zeit

Anzahl Personen

Angebot

Raum

Bestuhlung

Tischwäsche

Blumendeko

Kerzen

Menükarten

Musik

Technik

Menu

Speisenfolge

Zeitlicher Ablauf

Spezialwünsche

Kinder

Getränke

Weine

Mineral

Kaffee

Spirituosen

Hotelzimmer

Anzahl

Kategorie

Gästeliste

Rechnung

Was wird übernommen

Rechnungsadresse

Allgemeine Geschäftsbedingungen Meeting und Event

Allgemeiner Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Verträge und Vereinbarungen im Zusammenhang mit der mietweisen Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie Hotelzimmern im Hotel Bad Horn (nachfolgend Hotel genannt). Ebenso für Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle weiteren damit zusammenhängenden Leistungen des Hotels wie Verpflegung und Übernachtung. Die aktuellen AGB sind auf der Homepage des Hotels aufgeschaltet.

Reservation

Eine Reservation wird mit der schriftlichen Unterzeichnung der Reservationsbestätigung definitiv und rechtsgültig. Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten/Zimmer verfügen.

Das Hotel behält sich vor, Preise anzupassen, wenn der Veranstalter nachträglich Änderungen der gebuchten Leistungen wünscht.

Raumzuteilung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Raumes. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Hotel einen Austausch der Räumlichkeiten vor.

Definitive Absprache der Veranstaltung

Die Menü- und Getränkeauswahl, Bestuhlung, technische Hilfsmittel usw. sind spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Das Hotel behält sich vor, bei Nichteinhaltung der Frist, eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr zu erheben. Ab einer Personenzahl von 11 Personen servieren wir jeweils ein einheitliches Menu gemäss Kundenwunsch.

Stornierungen/Annullation/No-Show-Regelung

Abweichungen von mehr als 5% der bis 48 Stunden vor dem Anlassbeginn bestätigten Teilnehmerzahl werden zu 100% in Rechnung gestellt. Dies gilt für alle gebuchten Leistungen im Rahmen der Veranstaltung, inklusive ggf. reservierter Hotelübernachtungen.

Wurde im Vorfeld keine definitive Menü- und Getränkeauswahl festgelegt, wird als Basis-tarif CHF 80.00 pro angemeldete Person in Rechnung gestellt.

Die unten aufgeführten Stornierungsbedingungen sind unabhängig von dem Grund der Stornierung und greifen auch bei Krankheitsfällen, Unfällen oder weiteren unvorhersehbaren Ereignissen.

Bei Annullation einer definitiven Buchung bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.

Folgende Kosten werden verrechnet:

Gültig für Seminare und Meetings mit und ohne Hotelübernachtungen, sollten keine speziellen Konditionen im Vertrag festgehalten sein:

Bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
59 bis 21 Tage vor dem Anlass	50% der Tagespauschalen inklusive Hotelzimmer
20 bis 7 Tage vor dem Anlass	80% der Tagespauschalen inklusive Hotelzimmer
Unter 7 Tage	100% der Tagespauschalen inklusive Hotelzimmer

Gültig für Veranstaltungen und Events mit und ohne Hotelübernachtungen, sollten keine speziellen Konditionen im Vertrag festgehalten sein:

Bis 90 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
89 bis 30 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	80% des Arrangements
Unter 14 Tage	100% des Arrangements

Rücktritt/Annulation durch das Hotel

Hat das Hotel Anlass zur Annahme, dass die bestehende Buchung ggf. dem Ablauf- und/oder die Sicherheit des Betriebes schadet oder nicht ausreichend zusichern kann, behält sich das Hotel vor, die Vereinbarung ohne Schadensersatzverpflichtung, jederzeit einseitig zu kündigen. Dies gilt auch, sollte das Klientel oder der Inhalt der geplanten Veranstaltung den Ruf des Hotels schädigen können. Das gilt insbesondere, wenn unwahre/unvollständige Angaben über den Inhalt und den Verlauf des Anlasses gemacht wurden.

Zimmerreservierung

Dem Hotel ist spätestens 14 Tage vor der Ankunft eine definitive und detaillierte Namens- und Zimmerliste zuzustellen. Bei der Überschreitung der bestätigten Teilnehmerzahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel. Zahlungsinstruktionen für die Hotelzimmer und Extras sind ebenfalls auf dieser Liste festzuhalten. Das Hotel behält sich vor, bei Nichteinhaltung der Frist Kosten für eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr zu erheben.

Check-in / Check-out

Check-in ab 15.00 Uhr / Check-out bis 11.00 Uhr

Parkplätze

Die Parkplätze des Hotels stehen den Gästen, wenn nicht anders kommuniziert, gegen einen Aufpreis nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Eine Reservation der Parkplätze ist nicht möglich.

Raucher

Sämtliche Veranstaltungsräume, die öffentlichen Bereiche und Zimmer ausser der «Faro Bar» (nur abends geöffnet) sind rauchfrei. Wird trotzdem geraucht, verrechnen wir je Reinigungsaufwand mindestens CHF 150.00.

Besichtigung der Räumlichkeiten/ Probeessen

Eine Besichtigung der Räumlichkeiten ist mit Terminvereinbarung möglich. Auch nach einer Besichtigung vor Ort behält sich das Hotel bei Bedarf eine Anpassung der Raumzuteilung vor. Probeessen sind auf Voranmeldung mittags oder abends (Freitagabend, Samstagabend und Sonntagmittag ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten

Das Hotel richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauten wird mit CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde verrechnet. Dies gilt ebenfalls für gewünschte Anpassungen vor Ort in Bezug auf die Bestuhlungsart.

Ruhe/Nachtzuschlag

Die maximale Lautstärke für Musik beträgt 90 Dezibel. Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn sind ab 22.00 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen. Ab der offiziellen Schliessungszeit 24.00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu beschränken. Eine Verlängerung des Events ist bis 02.00 Uhr möglich. Es besteht allerdings die Möglichkeit, das Fest in der «Faro Bar» bis um 04.00 Uhr ausklingen zu lassen.

Nach Mitternacht gilt pro angefangene Stunde ein Nachtzuschlag. Sperrzeiten im Aussenbereich: Gemäss der Gemeindeverordnung Horn gilt ab 22.00 Uhr Nachtruhe. Ab 23.00 Uhr müssen alle Aussenbereiche geschlossen sein, auch aus Rücksicht auf die Hotelgäste.

Dekoration/feuerpolizeiliche Auflagen

Das Hotel stellt bei Events auf Tischen einen einfachen Blumen- oder Pflanzenschmuck zur Verfügung. Für spezielle Wünsche und Tischdekorationen vermittelt das Hotel gerne Floristen aus der Region oder organisiert einen entsprechenden Blumenschmuck gegen Verrechnung. Eigens mitgebrachte Dekorationen müssen im Vorfeld abgesprochen werden und den Vorschriften der Feuerpolizei entsprechen. Pyrotechnik sowie Drohnenaufnahmen sind auf dem Hotelgelände nicht erlaubt.

Entsorgung

Der Veranstalter kann Reste der Dekoration oder Unterlagen nach einer Veranstaltung durch das Hotel entsorgen lassen. Das Hotel behält sich vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

Haftung

Das Hotel lehnt im Falle von Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Gegenständen, Gepäck, Objekten und Materialien jede Verantwortung ab.
Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch ihn selbst, seine Teilnehmer und Mitarbeiter verursacht wurden.

Datenschutz

Es gelten für das Hotel die die allgemeinen Bestimmungen der Datensicherheit. Das Hotel garantiert, dass keine Daten an Dritte weitergegeben werden.

Preise und Zahlungskonditionen

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Das Hotel behält sich vor, eine Anzahlung zu verlangen. In diesem Falle ist die Reservierung erst nach Erhalt des Betrages definitiv. Bei Annullation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullierungsfrist wird die Anzahlung nicht rückerstattet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird eine Kreditkartengarantie oder Bankzahlung der bestätigten Leistung zu 100% im Voraus verlangt (30 Tage vor der Anreise). Bei Bezahlung in Fremdwährung wird immer mit dem jeweiligen Tageskurs gerechnet. Bei einer Banküberweisung aus dem Ausland hat der Auftraggeber die Gebühren zu tragen.

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungseingang ohne Abzug zu begleichen. Sämtliche Bankspesen oder Differenzen des Wechselkurses gehen zu Lasten des Rechnungsempfängers.

Sind einzelne Leistungen durch die Teilnehmer selbst zu bezahlen, kassiert das Hotel die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist das aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Teilnehmer angeben kann.

Anwendbares Recht

Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht. Gerichtsstand ist Horn TG. Diese AGB sind Bestandteil des definitiven Reservationsvertrages. Sollten vereinzelt Punkte unwirksam sein, verlieren die AGB nicht Ihre komplette Wirksamkeit. Das Hotel behält sich das Recht vor, die AGB jederzeit zu aktualisieren.

Horn, 5. März 2024