



# Bankettdokumentation

CH-9326 Horn  
+41 71 844 51 51  
info@badhorn.ch

**BAD HORN**  
Hotel & Spa ★★★★★



# 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 M.Y. «Emily» geschätzt, sie macht aus Ihrem Anlass einen Nautik-Event der Extraklasse!

71 Hotelzimmer und der «Smaragd Spa», eine 1500 m<sup>2</sup> 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!



Ihre Gastgeber  
Bernadette und Stephan Hinny  
sowie die ganze Crew

## Facts

### Hotel

- Kategorie: 4\* Superior
- Gästezimmer total: 71
- Superior Grand Cabin-Zimmer: 17
- Deluxe First Cabin-Zimmer: 36
- Junior und Lake Loft Suiten: 6
- Superior Smaragd Suiten: 10
- Admiral und Delux Cottage Suite: je 1
- Anzahl Gästebetten Total: 142

### Spa

- 1500 m<sup>2</sup>, mit Indoorpool und Whirlpool, direkter Zugang zum See
- Aussenliegeterrasse mit Whirlpool
- Behandlungsräume für Massagen und Kosmetik, Bäder usw.
- Floating, kleiner Hamam, Salztherme
- 2 Private Spa Suiten
- separates Damen-Spa
- Ruheräume und Lounge
- Fitnessraum

### Restaurants und Bars

- Anzahl Sitzplätze im «Al Porto» mit Aussenbereich «Giardino»: 110
- Anzahl Sitzplätze im «Wave»: 40
- Anzahl Sitzplätze in der «Faro-Bar»: 40
- Anzahl Sitzplätze in der «Lobby-Bar»: 20
- Anzahl Sitzplätze in der «Sea Lounge Bar»: 20

### Eventlokalitäten

- Anzahl Sitzplätze im «Al Porto Cabin»: 24
- Anzahl Sitzplätze im Saal «Bodensee»: 180 unterteilbar in Säle «Thurgau» und «St. Gallen»: je 60
- Anzahl Plätze Motoryacht «Emily»: 54

### Seminarlokalitäten

- Raum «Tübach» (130 m<sup>2</sup> für 15 – 50 Personen)
- Raum «Steinach» (24 – 30 m<sup>2</sup> für max. 8 Pers.)
- Raum «Goldach» (24 – 30 m<sup>2</sup> für max. 8 Pers.)
- Raum «Bodensee» (280 m<sup>2</sup> für max. 120 Pers.)

### Mitarbeiterteam

- ca. 90 Mitarbeitende
- davon 16 Auszubildende und Praktikanten

# Inhaltsverzeichnis

Dürfen wir Ihnen unser Haus vorstellen?	Seite 3
Chronik	Seite 4
Bregenzer Festspiele	Seite 5
Alles rund um den Apéro	Seiten 7–9
Salate und kalte Vorspeisen	Seite 10
Suppen und warme Zwischengerichte	Seite 12
Hauptgerichte	Seite 13
Saucen, Beilagen und Gemüse	Seite 14
Desserts	Seite 15
Bad Horn Klassiker	Seite 16
Menu-Vorschläge	Seiten 17–18
Die Weinkarte	Seite 19
Hochzeit im Bad Horn	Seite 19
Raummiete und Hilfsmittel	Seite 20
Rund um Ihren Anlass	Seite 21
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anlässe und Bankette	Seite 22
Plan der Banketträume	Seite 23
Damit Sie nichts vergessen	Seite 24

# 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 und WC sowie Haartrockner, Telefon, Radio, TV, W-LAN, Minibar und Safe.

## Wellness und Spa

Der Smaragd Spa, eine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Anlage, zählt zweifellos zu den ungewöhnlichsten Attraktionen rund um den Bodensee. Eine umfassende Palette an entspannendem Wasservergnügen, an Massagen, Kosmetikbehandlungen und Anwendungen stehen zur Verfügung. Aktiven Naturen bietet das angeschlossene Fitnesscenter mit Technogym-Geräten vielfältige Möglichkeiten für ihr Ausdauertraining.

## Restaurants und Bars

### Al Porto und Giardino

Fühlen Sie sich in unserem Restaurant «Al Porto» zu jeder Jahreszeit wie am Meer! Drei Räume gehören zum Tagesrestaurant:

- «Al Porto Classic», unser Wintergarten zum Giardino hin
- «Al Porto Grand», das grosse Speiserestaurant zum Wasser hin, ganz in Blau
- «Al Porto Cabin», das gemütliche Stübchen mit dem Balkon direkt am Wasser. An den Wintertagen prasselt überall ein Feuer im Cheminée.

Mittags wie abends wählen Sie «à la carte» aus einem feinen mediterranen Speiseangebot; kleine Köstlichkeiten für zwischendurch sowie verführerische Coupe-Kreationen und herzhaftes Süssspeisen sind am Nachmittag im Angebot.

Der Aussenbereich – unser «Giardino» – ist ohne Übertreibung eine der schönsten direkt am Wasser liegenden Gartenterrassen am Bodensee. Die frische Seeluft verhilft zu gesundem Appetit und das Dolcefar niente weckt mediterrane Lebenslust.

### Wave

Gediegen und elegant: So präsentiert sich unser Restaurant «Wave». Fine Dining mit regionalen und saisonalen Produkten. Auch vor dem Gast flambieren, tranchieren, filetieren gehört zum Angebot.

Eine auserlesene Weinkarte mit edlen Tropfen von regionalen Topwinzern sowie ausgesuchten Gewächsen aus aller Welt runden das kulinarische Angebot ab.

An warmen Sommertagen diniert 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

Der Aufenthaltsbereich mit der dazu gehörigen Bar ist das Herzstück unseres Hauses – unsere grosse Stube. Zum Verweilen und als Treffpunkt für einen feinen Kaffee, ein Glas Bier oder einen Aperitif wie auch für einen Schlummertrunk.

## Faro-Bar

Ein Highlight des Hauses ist die «Faro-Bar», gestaltet wie das Deck eines Luxusliners – mit Sicht über die Weiten des Bodensees. Zu der Smoker Bar gehört an kalten Wintertagen das wärmende Cheminéefeuer und an sonnigen Sommertagen die Aussichtsterrasse einfach dazu.

In der «Faro-Bar» haben Sie immer freie Sicht auf die Sterne. 1500 Lichter erhellen die Decke in acht Sternbildern. Das Besondere ist der Leuchtturm, der unserer M.Y. «Emily» den Heimweg weist.

## Eventlokalitäten

### Bankettsaal «Bodensee»

Die prächtige Seelage und das gepflegte Ambiente machen das Bad Horn zum idealen Ort für unvergessliche Familienfeiern wie Taufen, Hochzeiten oder Geburtstagsfeste. Aber auch für geschäftliche Meetings, Kongresse und Seminare, für einen Ball oder eine Hochzeit bieten unsere grossen und kleinen Säle viel flexibel nutzbaren Raum und eine optimale Infrastruktur für 15 bis 180 Personen.

### Motoryacht «Emily»

Das hoteleigene Motorschiff ist stilistisch ganz den legendären Wooden Yachts der Dreissigerjahre nachempfunden. In elegantem und gewiss unvergleichbarem Rahmen zelebrieren Sie mit maximal 54 Gästen pro Fahrt das beeindruckendste Cruising-Erlebnis auf dem Dreiländersee.

Fragen Sie nach unseren separaten Bankettunterlagen für Anlässe an Bord der «Emily».

### Al Porto Cabin

Die warmen Grüntöne des Al Porto wirken im «Al Porto Cabin» entspannend auf Ihre Sinne. Dieser Raum gehört zum Restaurant «Al Porto» und wird auch oft für kleinere Gesellschaften und Familienfeiern genutzt.

### Seminarräume

Unser Angebot umfasst eine grosszügige Seminarinfrastruktur mit drei Seminarräumen. Sie sind klimatisiert und verfügen alle über Seesicht.

### Sea Lounge-Bar

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

# Chronik

Das Hotel Bad Horn wurde 1827 als Molkekur- 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 Badeskuren sehr bekannt. Man empfahl diese bei Nerven- und Muskelschwäche, Faulfieber, bösartigen Hautausschlägen, Bleichsucht, Hysterie in den verschiedensten Formen, Hypochondrie, erhöhter Reizbarkeit der Haut, Rheumatismus und chronischen Durchfällen sowie als Nachkur für verschiedene Nervenleiden, Gicht, hartnäckige Katarrhe 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. Die heutigen Saalräume waren teilweise für gymnastische Übungen aller Art eingerichtet. 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» auf eine moderne Art noch heute 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 jüngsten 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.



# Das 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 über zwanzig Mal mit unseren Gästen nach Bregenz. Die Kombination eines schönen Hotelaufenthalts direkt am See mit einer gemütlichen Schifffahrt, einem gediegenen Abendessen an Bord und dem eindrucksvollen Besuch der Festspiele lassen diesen Anlass unvergesslich werden.

## Programmablauf

Die Gäste treffen sich zum Aperitif auf der Terrasse der «Faro-Bar». Auf der hoteleigenen Motoryacht «Emily» wird während der Überfahrt der erste Teil des exklusiven Festspielmenüs serviert. Nach einem kurzen Spaziergang vom Hafen Bregenz erreichen Sie die Seebühne und genießen bei jedem Wetter eine beeindruckende Inszenierung.

Nach der Aufführung geht es zurück zum Hafen. Auf der Rückfahrt erwartet Sie ein reichhaltiges Dessert- und Käsebuffet. Ein Schlummertrunk in der «Faro-Bar» verhilft Ihnen zur nötigen Bettschwere.

Im Package-Preis inbegriffen sind der Apéro, die Schifffahrt, das Dîner auf der M.Y. «Emily», die Festspielkarten und die Übernachtung mit Frühstück im Hotel Bad Horn. An den Festspielen befinden sich unsere reservierten Plätze stets im optisch und akustisch besten Teil des Mittelblocks. Die Karten sind selbstverständlich auch für die Schlechtwetteraufführung im Festspielhaus gültig. Wichtig für die Festspiele: Pass oder Identitätskarte sowie warme, wetterfeste Bekleidung mitbringen.

Die genauen Daten sind jeweils ab November des Vorjahres buchbar. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter: <https://www.badhorn.ch/de/events/pauschalangebote/bregenzer-festspiele/>  
Ihre Reservationsanfrage senden Sie bitte direkt an: [bregenzer.festspiele@badhorn.ch](mailto:bregenzer.festspiele@badhorn.ch) oder füllen Sie das Kontaktformular auf unserer Webseite aus.







# Aperitif- und Cocktail-Vorschläge

## Kalte Häppchen

### Canapées:

• gehacktes Ei und Schnittlauch oder Gemüsejulienne	CHF 3.50
• Hart- und Weichkäse	CHF 3.50
• Salami oder gekochter Schinken	CHF 4.00
• Roastbeef oder geräucherte Entenbrust	CHF 4.50
• Bündnerfleisch, Rohschinken oder Mostbröckli	CHF 4.50
• Rauchlachs oder Thunfisch	CHF 4.50
• Rindstatar, Forellen- oder Rauchlachstatar	CHF 5.00

### Bruschetta:

• Tomaten	CHF 3.00
• Mozzarella	CHF 3.00
• Oliven	CHF 3.00

### Spiessli:

• Tomaten und Mozzarella	CHF 4.00
• Antipasti	CHF 4.00

### Röllchen:

• Zucchini und Frischkäse	CHF 3.50
---------------------------	----------

### Laugenbrötli:

• gekochter Schinken, Salami oder Käse	CHF 6.00
• Bündnerfleisch oder Rohschinken	CHF 7.00

### Grissini:

• Rohschinken	CHF 2.00
• Nature	CHF 1.00

### Sushi Maki oder Ura-Maki

• Wasabi und Sojasauce	CHF 5.00
------------------------	----------

### pro Glas

• Gemüsestangen und 2 Saucen	CHF 8.00
• marinierte Oliven und getrocknete Tomaten	CHF 5.00

### Tasse 0,5 dl

• Kokos-Curry-Suppe	CHF 3.00
• Apfel-Prosecco-Suppe	CHF 3.00

### pro Stk.

• Egliknusperli mit Feuerlandsauce, pro 100g	CHF 4.50
• Crevetten «Japan-Style» auf Glasnudelsalat	CHF 4.50
• Würzige Fleischbällchen mit Ratatouille	CHF 4.50
• Mini-Chipolata mit Kartoffelsalat	CHF 4.50
• Marinierte Poulet-Drumsticks mit Mangodip	CHF 4.50
• Gebackene Käsekugeln auf Avocadocrème	CHF 4.00
• Schinkengipfeli	CHF 3.50
• Mini-Käseküchlein	CHF 3.00
• Risotto mit Gemüse	CHF 4.00
• Hörnli «Arrabbiata»	CHF 4.00

# Finger-Food

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.

## Aperobeilage

- Grüne und schwarze Oliven, Tomaten, Grissini
- Wildsalsiz, Käsewürfel

**pro Schale**

CHF 4.00

CHF 8.00

## Finger-Food Klein

Ab 20 Personen möglich!

### Kalt:

- Bruschetta mit Tomaten
- Bruschetta mit Mozzarella
- Canapés mit Rauchlachs
- Canapés mit Rohschinken

### Suppe:

- Kokos-Curry-Suppe

### Warm:

- Würzige Fleischbällchen mit Ratatouille
- Crevetten «Japan-Style» auf Glasnudelsalat
- Marinierte Poulet-Drumsticks auf Mangodip
- Risotto mit Gemüse

### Dessert:

- Kleine, ausgewählte, saisonale Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

**pro Person**

CHF 38.00

Die Pauschale beinhaltet pro Person 12 Komponenten.

## Finger-Food Riche

Ab 20 Personen möglich!

### Kalt:

- Bruschetta mit Tomaten
- Bruschetta mit Mozzarella
- Canapés mit Rauchlachs
- Canapés mit Mostbröckli
- Canapés mit Rindstatar
- Melonen-Spiesse mit Rohschinken
- Antipasti-Spiesse

### Suppe:

Kokos-Curry-Suppe

### Warm:

- Würzige Fleischbällchen mit Ratatouille
- Crevetten «Japan-Style» auf Glasnudelsalat
- Marinierte Poulet-Drumsticks auf Mangodip
- Eglknusperli mit Feuerlandsauce
- Gebackene Käsekugeln auf Avocadocrème
- Risotto mit Gemüse

### Dessert:

- Kleine, ausgewählte, saisonale Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

pro Person CHF 55.00

Die Pauschale beinhaltet pro Person 18 Komponenten.



# Menus

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

## Salate

- Bunter Blattsalat mit Kerne und Sprossen CHF 12.00
- Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Cherrytomaten und Croûtons CHF 13.00
- Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons CHF 14.00
- Nüsslisalat mit Speckwürfel und Croûtons CHF 15.00
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto CHF 15.00

## Reichhaltiges Salatbuffet

Preis pro Person CHF 18.00

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen gerne ein reichhaltiges Buffet mit Gemüse- und Blattsalaten der Saison, hausgemachten Dressings, Kerne, Nüsse, Sprossen und Croûtons.

## Kalte Vorspeisen

### Saisonales Salatbouquet

- mit gebratenen Waldpilzen, Balsamicoreduktion und Parmesan CHF 18.00
- mit Rauchlachsroschen und Kräuter-Crème fraîche CHF 22.00
- mit gebratenem Zander- oder Felchenfilet auf Balsamicolinsen CHF 24.00
- mit gebratenen Riesencrevetten à la provençale CHF 24.00
  
- Antipastiteller mit mariniertem Gemüse und Parmesan CHF 23.00
- Pouletgalantine im Pistazienmantel mit Sellerie-Apfelsalat und Baumnüssen CHF 22.00
- Rauchlachsrose auf Gurkentatar und Safran-Crème fraîche CHF 22.00
- Melone mit Rohschinken (je nach Saison) CHF 22.00
- Thurgauer Mostbröckli mit Apfelchutney CHF 24.00
- Rindstartar mit Parmesan-chips CHF 24.00

### Kaltes Vorspeisenbuffet

Preis pro Person CHF 48.00

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen gerne ein vielfältiges Buffet, beispielsweise:

- Variation von Räucherfischen
- fruchtiger Crevettencocktail
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch)
- Rindstatar mit Parmesan-chips
- Bündner Platte mit eingelegtem Gemüse
- Morchelterrinen und Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
- Antipastigemüse
- bunte Gemüse- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kerne, Sprossen und Croûtons



## Suppen

- Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsewürfel CHF 12.00
- Rindskraftbrühe Royal (Eierstich) CHF 13.00
- Würzige Tomatensuppe mit Basilikumrahm CHF 12.00
- Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroûtons CHF 12.00
- Prosecco-Apfelsuppe mit Fleuron CHF 12.00
- Würzige Kokos-Curryschaumsuppe mit Zitronengras (vegan)  
zusätzlich mit Riesencrevette CHF 12.00  
CHF 15.00

Weitere Suppenideen bieten wir Ihnen je nach Saison zur Wahl.

## Warme Vorspeisen mit Fisch

- Pochiertes Lachsforellenfilet mit Rieslingschaum  
auf sautiertem Blattspinat und Schmortomaten CHF 24.00
- Gebratenes Zanderfilet auf Weissweinsrisotto und Peperonischaum CHF 24.00
- Gebratenes Saiblingsfilet auf Tomaten-Champignonragoût und Pesto CHF 24.00



# Hauptgerichte

## mit Fisch und Meeresfrüchten

- Lachsfilet mit Champagnerschäum  
Salzkartoffeln und Lauch CHF 36.00
- Zanderfilet  
mit Basilikumrisotto und Tomaten-Champignonragoût CHF 42.00
- Saiblingsfilet mit Honig-Mandelbutter  
Kräuterreis und Blattspinat CHF 41.00
- Riesencrevetten  
mit mediterranen Gemüsespaghetti CHF 39.00

## mit Kalb

- Kalbsschulterbraten «Thurgauer Art» CHF 36.00
- Geschnetzeltes «Zürcher Art» CHF 42.00
- Rosa Kalbsnüssli CHF 46.00
- Kalbshohrücken am Stück CHF 48.00
- Rosa Kalbsrücken CHF 54.00
- Kalbsfilet am Stück CHF 58.00

## mit Rindfleisch

- Rosa Rindshuft CHF 39.00
- Filetspitzen vom Rind CHF 46.00
- Rosa Roastbeef CHF 52.00
- Rindsfilet am Stück CHF 56.00

## mit Schweinefleisch

- Schweinsbraten CHF 33.00
- Schweinsrücken CHF 36.00
- Schweinsfilet CHF 42.00

## mit Lamm

- Lammnüssli CHF 38.00
- Rosa Lamm-Entrecôte unter der Tomatenkruste CHF 43.00

## mit Geflügel

- Maispoulardenbrust aus dem Ofen CHF 36.00
- Rosa Challans Entenbrust CHF 39.00

## Vegan

- Tofustroganoff mit Peperonicoulis CHF 33.00
- Nusshackbraten mit Cherrytomaten-Salsa und Blattspinat CHF 34.00

**Zu den Hauptgerichten mit Fleisch und Geflügel servieren wir eine Sauce, eine Beilage und Gemüse nach Ihrer Wahl (siehe Seite 14).**

# Saucen, Beilagen und Gemüse

Pro Hauptgang sind eine Sauce, eine Beilage und Gemüse inbegriffen. Wir offerieren Ihnen einmal die gleiche Beilage und das gleiche Gemüse als Nachservice. Jede weitere Beilage und jedes weitere Gemüse kosten CHF 2.00 Aufschlag.

Sehr gerne gehen wir nach Möglichkeit auch auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

## Saucenangebot für unsere Geflügel- und Fleischgerichte:

- Portweinjus
- Trüffeljus
- Kräutersauce
- Waldpilzrahmsauce
- Morchelrahmsauce
- Cognac-Pfefferrahmsauce
- Thymian-Honigjus
- Sauce Béarnaise

## Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Lyoner Kartoffeln
- Kartoffelstrudel
- Röstikroketten
- Spätzli oder Kräuterspätzli
- Tagliatelle
- Weissweinisotto
- Pilawreis

## Gemüse:

- Saisongemüse
- Mediterranes Gemüse
- Artischockenböden mit Ratatouille
- Grilltomate und Blattspinat
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Vichykarotten
- Rahmwirsing

Fleisch, Beilage und Gemüse werden im normalen Rahmen nachserviert. Für Extraportionen Fleisch sowie Nachservice von Fisch oder Geflügel verrechnen wir einen Zuschlag auf dem angegebenen Menupreis.

## Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch

<b>Fisch:</b>	Bodensee und europäische Gewässer
<b>Meeresfrüchte:</b>	Thailand und USA
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Rindfleisch:</b>	Schweiz und Paraguay
<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Lamm:</b>	Schweiz und Irland
<b>Geflügel:</b>	Schweiz und Frankreich

## Allergien/Unverträglichkeiten

Gerne besprechen wir in einem persönlichen Gespräch mögliche Alternativen bei Allergien, Unverträglichkeiten oder einer speziellen Ernährungsweise.



# Desserts

- Fruchtsalat mit Rahm CHF 12.00
- Crema Catalana mit Vanilleglace CHF 14.00
- Klassisches Caramelköppli mit Rahm CHF 12.00
- Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten CHF 13.00
- Hausgemachte Sorbetvariation (3 Sorten) mit Früchten CHF 14.00
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 13.00
- Panna-Cotta mit saisonalen Früchten oder Beeren CHF 14.00
- Vanilleparfait mit warmem Zwetschgenragout CHF 14.00
- Dessertvariation «Bad Horn» CHF 16.00

Gerne schlagen wir Ihnen je nach Saison weitere feine Nachspeisen vor!

## Geburtstagstorten

- 12 cm Durchmesser ca. 2–4 Personen CHF 16.00
- 18 cm Durchmesser ca. 6–8 Personen CHF 32.00
- 20 cm Durchmesser ca. 9–12 Personen CHF 40.00
- 26 cm Durchmesser ca. 25–30 Personen CHF 58.00
- 50 x 30 cm rechteckig ca. 25–30 Personen CHF 130.00

## Hochzeitstorten

Gerne vermitteln wir auch Torten von unseren Hochzeitstorten-Spezialisten (auf Anfrage).

## Dessertbuffet

- Ab 30 Personen servieren wir Ihnen aus unserer Pâtisserie reichhaltige Leckereien à discretion.  
pro Person CHF 22.00

## Dessertbuffet mit Käse

- Ab 30 Personen servieren wir Ihnen à discretion reichhaltige Leckereien aus unserer Pâtisserie sowie eine grosse Käseplatte mit Trauben, Nüssen, Birnenbrot und Feigensenf.  
pro Person CHF 28.00

## Käse

- Kleine Käseauswahl mit Birnenbrot und Feigensenf CHF 14.00
- Grosser Käseteller mit Hart- und Weichkäsespezialitäten, Feigensenf und Birnenbrot CHF 18.00
- Grosses Käsebrett ab 20 Personen servieren wir Ihnen eine grosse Käseplatte à discretion mit Trauben, Nüssen, Birnenbrot und Feigensenf  
pro Person CHF 18.00

## Mitternachtsimbiss

- Ein Paar Weisswurstli mit Laugenbrezel und süssem Senf CHF 12.00
- Paar Wienerli mit Bürli CHF 10.00
- Ungarische Gulaschsuppe mit Ruchbrot CHF 12.00

# Unsere Bad Horn Klassiker

## Zwei Filets Bad Horn

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
Tagliatelle und Blattspinat



Rosa Rindsfilet mit Kräuterjus  
Sauce Hollandaise à part  
cremiger Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

serviert in 2 Gängen

Preis pro Person CHF 62.00

## Drei Filets Bad Horn

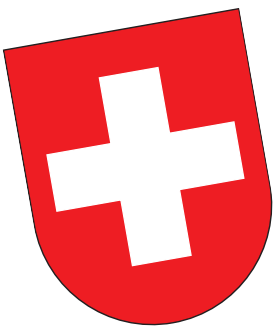
Duett von Rinds- und Kalbsfilet mit Portweinjus  
und Sauce Béarnaise à part  
cremigem Kartoffelgratin und saisonales Gemüse



Schweinsfilet mit Kräuterkruste mit Barolojus  
Tagliatelle und Blattspinat

serviert in 2 Gängen

Preis pro Person CHF 65.00



## Thurgauer Mönü

Moschtbröckli  
mit Tomate-Linsensalat und Öpfelbalsamico



Es gilierts Lachsforällefile  
ufeme Lauchbett mit Rieslingschuum



Rosa pratnige Chalbsrugge mit Thurgadosrahmsosse  
Chrüterschpätzli und es farbigs Gmüesbugge



Karamellisierti Öpfelschnitz  
miteme Haselnussmuffin  
und Öpfelparfait

Preis pro Person CHF 89.00



# Menu-Vorschläge

Auf den nachfolgenden Seiten hat unser Küchenchef einige Menus für Sie zusammengestellt. Dies ist eine Ideenbörse. Selbstverständlich können wir diese Gerichte auch Ihren eigenen Wünschen anpassen und berücksichtigen saisonale Produkte je nach Saison.

## Menu 1

Tomatensuppe mit Basilikumschaum



Gebratene Maispouardenbrust, Mascarponeisotto und Zucchini



Caramelköpfler mit Rahm und saisonale Früchte

Preis pro Person CHF 59.00

## Menu 2

Bunter Blattsalat, geröstete Kernen und Sprossen



Rosa Lammnüssli, Tomatenpolenta und Speckbohnen



Vanilleparfait mit marinierten Beeren

Preis pro Person CHF 65.00

## Menu 3

Nüsslisalat mit Rauchlachsroschen, Baumüssen und caramelisierten Birnenschnitzen



Rindskraftbrühe mit Sherry und Eierstich



Schweinsfilet mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse



Karamellisierte Apfelschnitze, Haselnussmuffin, Apfelparfait

Preis pro Person CHF 78.00

## Menu 4

Tomaten und Mozzarella mit Rucola-Friséesalat und Basilikumvinaigrette



Prosecco-Suppe mit Fleuron



Kalbsnüssli mit Trüffeljus, Tagliatelle und saisonales Gemüse



Schokoladenvariation mit Mangokonfit und Kokosnussspänen

Preis pro Person CHF 82.00

## Menu 5

Entengalantine auf Ananas-Linsensalat und Honigbalsamico



Tomatenessenz mit Crêpesroulade



Rosa Roastbeef mit Portweinjus à part Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin, Grilltomate und Bohnenbündchen



Weisses und braunes Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten garniert

Preis pro Person CHF 89.00

## Menu 6

Terrine von Rauchlachs und Avocadomousse mit Salat



Curryschaumsuppe mit grillierter Crevette



Passionsfruchtsorbet mit Cassis



Kalbsrücken unter der Rosmarinkruste mit Portweinjus

Tagliatelle und gefüllte Artischockenböden



Crema Catalana

Vanilleglace

Preis pro Person CHF 98.00

# Weinkarte

Unser Haus bietet eine ausgewogene und vielseitige Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt.

Da unser Weinangebot in regelmässigen Abständen überarbeitet wird, finden Sie die aktuellste Version unter: «Kulinarik» / «Restaurants» auf unserer Homepage [www.badhorn.ch](http://www.badhorn.ch).

## Hochzeit feiert man im Bad Horn – seit über 190 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 so 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
- 10% Rabatt auf den Übernachtungs-Tagespreisen für Ihre Gäste
- Freie Benutzung des «Smaragd Spas» am Folgetag bis 15 Uhr für Hotelgäste



# Preise Raummiete und Hilfsmittel

Wählen Sie für Ihren Event, Ihr Seminar, Ihre Sitzungen etc. das passende Lokal. Die Preise verstehen sich pro Tag.  
Bei Banketten wird keine Saalmiete erhoben.

## Raummiete

• Saal «Thurgau»	140 m <sup>2</sup>	CHF 600.00
• Saal «St. Gallen»	140 m <sup>2</sup>	CHF 600.00
• Saal «Bodensee»	280 m <sup>2</sup>	CHF 1200.00
• Seminarraum «Steinach»	30 m <sup>2</sup>	CHF 200.00
• Seminarraum «Tübach»	130 m <sup>2</sup>	CHF 600.00
• Seminarraum «Goldach»	30 m <sup>2</sup>	CHF 250.00

## Hilfsmittel

### Miete von Event- und Konferenz-Hilfsmitteln

• Tanzfläche	16 m <sup>2</sup>	CHF 50.00
• Bühne	8 m <sup>2</sup>	CHF 50.00
• Stuhlhussen		CHF / Stuhl 10.00
• LED-Scheinwerfer mit diversen Farben Auswahl		CHF / Tag 15.00
• Rednerpult		gratis
• Tisch-Rednerpult		gratis
• Leinwand		gratis
• Beschallungsanlage (nur in den Sälen und im Seminarraum «Tübach» einsetzbar)		gratis
• Beamer		CHF / Tag 100.00
• Flipchart		CHF / Tag 20.00
• Pinnwand		CHF / Tag 20.00
• Visualiser		CHF / Tag 20.00
• TV-Gerät mit DVD-Rekorder		CHF / Tag 20.00

# Rund um Ihren Anlass

<b>Bestuhlung</b>	Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die ideale Tischordnung.
<b>Blumendekoration</b>	Gerne vermitteln wir Ihnen Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck beim Floristen (pro Gesteck ca. CHF 50.00 bis CHF 100.00). Als Standarddekoration steht auf den Tischen eine kleine Blumenvase der Jahreszeit entsprechend.
<b>Kerzen</b>	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarben weiss oder blau). Aus Sicherheitsgründen ist das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem in allen Räumlichkeiten strengstens verboten. Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten verwendet werden. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtung werden in Rechnung gestellt.
<b>Menukarten</b>	Standard-Menukarten werden von uns gratis gedruckt. Falls Sie spezielle Gestaltungswünsche haben, verrechnen wir Ihnen den Aufwand.
<b>Musikalische Unterhaltung</b>	Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke dem Hotelbetrieb angepasst werden muss, höchstens bis 90 Dezibel.
<b>Schliessungszeiten</b>	Offizielle Polizeistunde ist 24 Uhr, freitags und samstags ist eine Verlängerung bis maximal um 2 Uhr möglich. Ab dann müssen die Räume innerhalb von 15 Minuten verlassen werden. Pro angebrochene Stunde gewähren wir uns, einen Nachtzuschlag zu verrechnen (Saal «Bodensee» à CHF 150, Säle «Thurgau» oder «St. Gallen» à CHF 100). In der «Faro-Bar» besteht jedoch die Möglichkeit für einen feuchtfröhlichen Ausklang Ihres Festes bis um 4 Uhr. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22 Uhr, ab 23 Uhr sind alle Aussenbereiche geschlossen (Gemeindeverordnung).
<b>Fotografie und Drohnen</b>	Fotografien sind ausser im Bereich «Smaragd Spa» grundsätzlich erlaubt. Zum Schutz unserer Gäste sind Drohnen auf dem gesamten Hotelareal untersagt.
<b>Getränke</b>	Bei Banketten verzichten wir auf eine Saalmiete, schenken jedoch keine mitgebrachten Getränke aus. Unsere vielseitige Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot. Gerne beraten wir Sie!
<b>Hochzeitstorte</b>	Gerne vermitteln wir Ihnen Hochzeitstorten-Spezialisten (auf Anfrage) und erlauben uns, einen Servicezuschlag von CHF 3.00 pro Person für Gedeck und Service zu verrechnen.
<b>Bankettabsprache</b>	Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Detail- und Menubesprechung ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass.

# Geschäftsbedingungen für Anlässe und Bankette

## Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen gilt die reguläre Speisekarte des Restaurants «Al Porto».

Die Preise in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand vom Januar 2022 und werden in Schweizer Franken angegeben, inklusive 7.7% MwSt. und Service. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten

## Raumbestimmung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Saales:

- Saal «Bodensee»: ab 75 Personen
- Saal «Thurgau»: 40 bis 70 Personen
- Saal «St. Gallen»: 30 bis 60 Personen

## Mindestkonsumation

Für Hochzeiten jeglicher Grösse wird ein Mindestkonsumationsbetrag von CHF 120.00 pro Person vorausgesetzt.

Hochzeiten: Bei der Reservation des Saals «Bodensee» ist ein Mindestumsatz (im Saal «Bodensee») von CHF 10'000.– erforderlich. Eine Differenz fällt als Saalmiete an.

## Bankettvertrag

Für Spezialanlässe ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.

## Menubesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie höflich, für Menubesprechungen vorher einen Termin zu vereinbaren. Telefon: +41 (0)71 844 51 51 oder event@badhorn.ch.

## Annullierungsbedingungen

Eine Annullation im Rahmen von max. 10% der Gesellschaft ist bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos möglich, danach werden 100% der Menukosten verrechnet. Bei Ausfall des Anlasses ohne Stornierung werden 100% der Kosten verrechnet. Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises verrechnet:

- bis 90 Tage vor dem Anlass: kostenfrei
- 89 bis 60 Tage vor dem Anlass: 30% der Konsumationskosten
- 59 bis 30 Tage vor dem Anlass: 50% der Konsumationskosten
- 29 bis 7 Tage vor dem Anlass: 80% der Konsumationskosten
- später: 100% der Konsumationskosten

Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menubesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 100.00 pro Person aus.

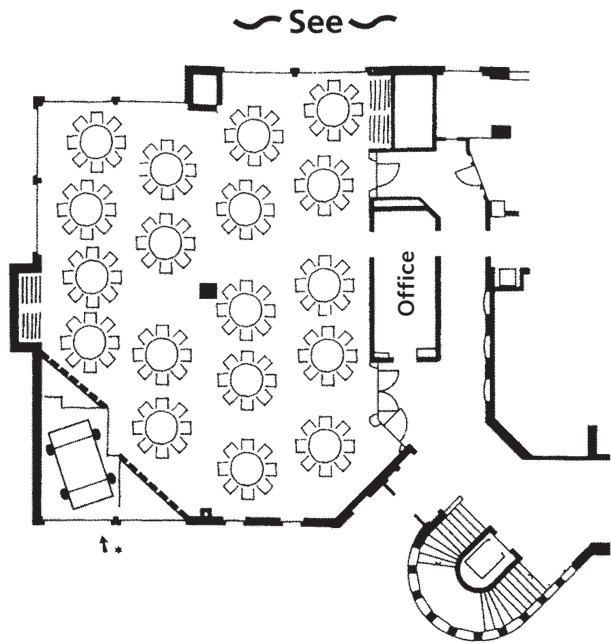
## Zahlungsbedingungen

Je nach Anlass stellen wir Ihnen nach der Menuabsprache die Konsumationskosten in Rechnung. Wird der Betrag nicht innerhalb von 30 Tagen netto bezahlt, ist das Hotel Bad Horn berechtigt, den Anlass zu stornieren. Der kalkulierte Betrag bleibt trotzdem als Ausfallentschädigung zu Ihren Lasten bestehen.

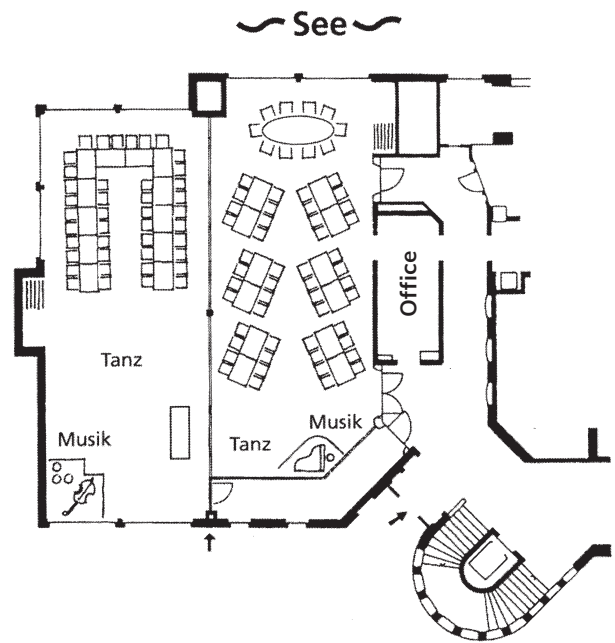
Nach dem Anlass wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Zahlungsfrist ist 30 Tage netto.



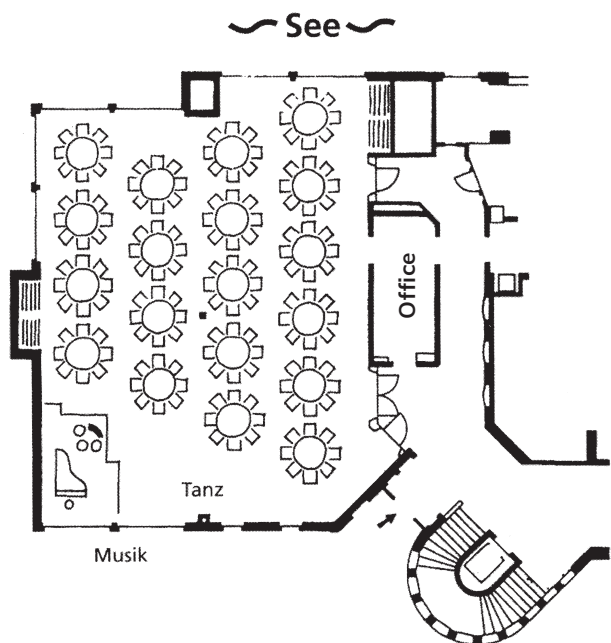
# Banketträume Erdgeschoss



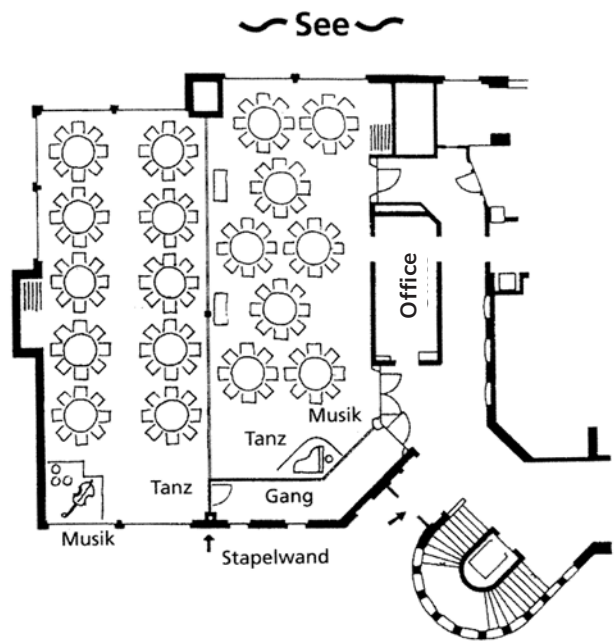
Saal «Bodensee» mit Bühne bis 150 Personen



Saal «Thurgau» Hufeisenbestuhlung bis 70 Personen  
Saal «St. Gallen» Fischgratbestuhlung bis 60 Personen



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



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

# Damit Sie nichts vergessen

<b>Anlass</b>	Beschriftung	_____
	Menutitel	_____
<b>Anzahl Personen</b>	Erwachsene	_____
	Kinder	_____
<b>Zeitlicher Ablauf / Rahmenprogramm</b>		_____
<b>Aperitif</b>	Lokal	_____
	Zeit	_____
	Anzahl Personen	_____
	Angebot	_____
<b>Essen</b>	Lokal	_____
	Zeit	_____
	Bestuhlung	_____
	Kinderstuhl	_____
<b>Menu</b>	Speisenfolge	_____
	Ablauf	_____
	Spezialwünsche	_____
	Kinder	_____
<b>Getränke</b>	Weine	_____
	Mineral	_____
	Kaffee	_____
	Spirituosen	_____
<b>Dekoration</b>	Tischwäsche	_____
	Blumen	_____
	Kerzen	_____
	Menukarten	_____
<b>Besonderes</b>	Verlängerung	_____
	Musik	_____
	Unterhaltung	_____
<b>Zimmerreservation</b>	Optionsdatum	_____
	Gästeliste	_____
	Zahlungsmodalität	_____
<b>Spezielles</b>	Annulationsbedingungen	_____
		_____
		_____
<b>Korrekte Rechnungsadresse</b>		_____
		_____