



Apéritif-Häppchen

Canapés

- Rohschinken à 4.50
- Salami à 4.50
- Brie mit Walnuss à 4.50
- Rindstatar à 5.00

Bruschetta

- Tomaten à 4.50
- Frischkäse à 4.50

Süpli in der Esspressotasse

- Gazpacho à 4.50
- Melonenkaltschale à 4.50
- Kokosnussuppe mit Zitronengras à 4.50

Häppchen

- Melonenschnitt mit Rohschinken à 4.50
- Tomaten-Mozzarellaspiessli à 4.50
- Parmesanbröckli à 4.00
- Poulet Satayspiessli à 5.00
- Fischknusperli mit Tartarsauce pro Teller (ca. 10 Stück) à 30.00

**Fisch, Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.**

Bankettvorschläge

Vorspeisen

- Tavolata piccola:
Rote Beete Carpaccio mit Feta, Rucola, Nüssen /
Rindscarpaccio mit Zitronen und Parmesan / Tomaten-Mozzarella à 21.00
- Gemischter Jungblattsalat à 9.50
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum à 14.50
- Saisonale Tagessuppe à 9.50
- Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola à 18.50

Hauptgänge

Grillplausch ab 50 Personen pro Person à 63.50

Vom Grill: Schweinsbratwurst, Kalbsbratwurst, Spareribs,
Schweinshalssteak, Zigeunerspiess (Rind), Pouletsteak

Salatbuffet: Blattsalat, Karottensalat, Maissalat, Gurkensalat,
Kartoffelsalat, Randensalat, Baked Potatoes,
Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Brot

Tavolata; „zweierlei Hauptgänge“

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee & Zigeunerspiess „Rindshuft mariniert“
Beilagen: Pommes, Salzkartoffeln und Gemüse à 52.00

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee & Pouletflügeli oder Pouletsteak
Beilagen: Pommes, Salzkartoffeln und Gemüse à 42.00

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee & Rindsentrecôte Café de Paris
Beilagen: Pommes, Salzkartoffeln und Gemüse à 62.00

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee & Hackbraten vom Brönnimann
Beilagen: Pommes, Salzkartoffeln und Gemüse à 45.00

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee & Schweinshals Steak vom Brönnimann
Beilagen: Pommes, Salzkartoffeln und Gemüse à 39.00

Gebratenes Felchenfilet vom Zürichsee & Kalbs Cordon Bleu
gefüllt mit Gruyère, Beilagen: Pommes, Salzkartoffeln und Gemüse à 55.00

TAVOLATA?

Was ist das? Eine Tavolata ist eine der geselligsten Arten, das Essen zu geniessen.
Wir bieten köstliche Menüvariationen oder Hauptgerichte auf grossen Platten an, die alles
enthalten, was das Herz begehrt. Die Gäste bedienen sich selbst, geben die Platten weiter und
probieren hier und da, nehmen sich, was und so viel sie möchten.

Fisch, Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Tellerservice

- Gebratenes Felchenfilet mit Zitronenbutter (Zürichsee) à 32.50
- Pouletsteak mariniert ca.180 g à 28.50
- Zigeunerspiess (Rindshuft mariniert) ca. 180 g à 32.50
- Baked Potatoes gefüllt mit Marktgemüse à 26.50
- Rindsentrecôte Café de Paris à 38.50
- Hackbraten vom Brönnimann à 27.50
- Bazar Steak vom Brönnimann (Schweinshalsteak mariniert) ca. 180g à 27.50
- Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Jungblattsalat je 6.00

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesauce à 12.50
- Warmes Schoggichüächli im Espressotässli mit Vanilleglace à 11.50
- Warme Zwetschgen mit Zimtglace à 11.50
- Affogato al Café à 8.50
- Fruchtsalat mit Sorbetglace à 12.50
- Crema Catalana à 11.50

Familien-Brunch à discrétion (ab 40 Personen)

Der reichhaltige Brunch für die ganze Familie. Alles was bei einem ausgedehnten Brunch für gute Laune und Appetit sorgt. Bei schönem Wetter laden die Aussen Terrassen zum Verweilen ein und im Kinderspielplatz wird garantiert keinem Kind langweilig.

Honig, Konfitüren, Nutella, verschiedene Joghurts, hausgemachte Birchermüesli sowie Käse- und Fleischplatten.

Diverse Brötli, Gipfeli, Butterzopf, frische saisonale Früchte, (Spiegel- & Rührei erweiterbar).

Kaffee, Latte Macchiato oder Capuccino, grosses Tee-Sortiment, heisse Schoggi oder Ovomaltine, frische Fruchtsäfte.

Preis pro Person à 49.00

**Fisch, Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt**



Weissweine

Schweiz

Heida – Paien AOC Valais, La Tournaie, Wallis 2022/2023	0,75l 58.00 / 1dl 9.00
Epesses La Perle, Lavaux, Chasselas 2021/2022	0,75l 55.00 / 1dl 9.00
Räuschling See, Weingut Bachmann Stäfa, AOC Zürichsee 2023	0,75l 55.00 / 1dl 8.50
Merlot Bianco “Tra Noi” DOC, Brivio, Ticino 2022/2023	0.75l 53.00 / 1dl 8.00
Fischerliebi, Weingut Bachmann Stäfa, AOC Zürichsee, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Chardonnay 2022	0.75l 58.00/ 1dl 9.00

Italien

Soave DOC, Gianni Tessari, Veneto 2022/2023	0,75l 49.00 / 7.50
---	--------------------

Schaum- und Roséweine

Italien

Prosecco Anima DOC, L’Anima di Vergani, Veneto 2022/2023	0,75l 62.00 / 1dl 9.00
Spumante Rosé Motivo, Borgo Molino, Veneto 2021/2022	0,75l 69.00
Rosé Rosatello, Ruffino, Toscana 2022/2023	0,75l 49.00 / 1dl 7.50
Rosé, Weingut Bachmann Stäfa AOC Zürichsee 2022	0.75l 53.00/ 1dl 8.00

Rotweine

Schweiz

Merlot Rosso “Tra Noi” DOC, Brivio, Ticino 2020/2021	0.75l 53.00 / 1dl 8.50
--	------------------------

Spanien

Unexpected, Garnacha, Alfajarin, Saragossa 2021/2022	0.75l 62.00
Lynus Àurea DO – Tempranillo, Lynus, Ribera del Duero 2019/2020	0,75l 77.00

Italien

Nero d’Avola igt, Baglio di Vincenzo, Sicilia 2021/2022	0,75l 49.00 / 1dl 7.50
Cabernet Franc/Merlot “Due”, Gianni Tessari, Veneto 2019/2020	0,75l 53.00
Primitivo di Manduria DOC, Contessa Carola, Puglia 2021/2022	0,75l 53.00 / 1dl 8.50
Ripasso Valpolicella DOC, Corte Figaretto, Veneto 2019/2020	0,75l 56.00
Libertà – CF/Merlot/Syrah, I Collazzi, Toscana igt 2019/2020	0,75l 55.00 / 1dl 9.50
Collazzi – CS/CF/Merlot/PetitV, I Collazzi, Toscana igt 2019/2020	0,75l 88.00

Gerne dürfen Sie auch einen Wein selbst mitnehmen und ihn bei uns im Strandbeiz Stampf konsumieren. Dafür wird ein Zapfengeld von 35.00 Franken verrechnet.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Getränke Karte Restaurant

	Volumen %	Menge	Preis
Mineral			
Valsler Mit & Ohne Kohlensäure		50cl	5.00
Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Rivella)		33cl	4.80
Bier			
Schützengarten Bier Lager	4,8%	33cl	5.00
Schützengarten Bier Lager	4,8%	50cl	6.00
Schützengarten Weissbier `Weisser Engel`	5,3%	50cl	6.50
Spirituosen			
Aperolspritz	11%	20cl	11.50
Hugo	11%	20cl	11.50
Gespritzter Weisswein Süss / Sauer	12%	20cl	9.50
Baileys	17%	4cl	9.50
Ramazzotti	30%	4cl	9.50
Disaronno	28%	4cl	9.50
Vielle	41%	4cl	9.50
Appenzeller	29%	4cl	9.50
Martini	15%	4cl	9.50
Campari	23%	4cl	9.50
Jägermeister	35%	4cl	9.50
Hendricks Gin	41.4%	4cl	9.50
Absolut Vodka	40%	4cl	9.50
Pimm's	25%	4cl	9.50
Averna	29%	4cl	9.50
Ballantine's	40%	4cl	9.50
London Dry Gin	37.5%	4cl	9.50
Havana Club	40%	4cl	9.50
Cynar	16.5%	4cl	9.50
Reine Margot William	37.5%	4cl	9.50
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.50
Original Willisauer Kirsch	37.5%	4cl	9.50
Limoncello	30%	4cl	9.50
Grappa			
Grappa morbida Bottega Fumé	38%	4cl	8.50
Grappa morbida Bottega	38%	4cl	8.50
Elisi Berta Grappa Invecchiata	43%	4cl	13.50
Roccanivo Berta Grappa Invecchiata 2008	43%	4cl	13.50
Tra-Noi Castello Berta Grappa di Amarone	42%	4cl	13.50
Tre Soli Tre Berta Grappa Invecchiata 2009	43%	4cl	13.50
Bric del Gaian Berta Grappa Invecchiata 2008	43%	4cl	13.50
Paolo Betra Grappa Invecchiata 1996	43%	4cl	18.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Grossgedrucktes

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

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

Personenzahl

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

Veranstaltungen mit Verlängerung

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 200 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 50.00. Verlängerungen sind nur im Innern des Restaurants möglich. Gartenbeizen müssen um 24 Uhr schliessen.

Stundensätze / Überzeit:

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundenansätze:

Chef de Service / Cuisine	CHF 60 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 50 pro Stunde
Hilfskräfte	CHF 40 pro Stunde

Annullierungen

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 10 Tagen vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor 50% der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100% der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung muss 30 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Endbetrages als Anzahlung zu verlangen.

Dekorationen

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

Schäden / Haftung

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

Reinigung, Abfall

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

Mindestkonsumation bei Geschlossener Gesellschaft

Wollen Sie das Lokal exklusive mieten, so behalten wir uns das Recht vor, eine Mindestkonsumation festzulegen.

Hausregeln

- Der Verkauf von Alkohol an Minderjährige ist strengstens verboten – Der/ die Kassier/In ist befugt einen gültigen Ausweis zu verlangen
- Der Verkauf von Alkohol an Badegäste ist bis 18:00 untersagt
- Restaurantgäste ohne gültige Eintrittskarte der Badeanstalt dürfen die Wiese sowie das Strandbad nicht betreten
- Gästen eines Anlasses ist es untersagt, die Wiese zu benutzen – Betreten darf sie nur wer eine gültige Eintrittskarte löst. Es ist verboten mit Gläsern/Tellern die Wiese zu betreten
- Gläser und Flaschen die vom Restaurant bezogen werden, dürfen, auch bei bezahltem Eintritt der Badi, nicht mit auf die Wiese mitgenommen werden – Plastik Becher sind beim Personal beziehbar
- Rauchen ist auf der Terrasse gestattet aber im Restaurant strengstens verboten

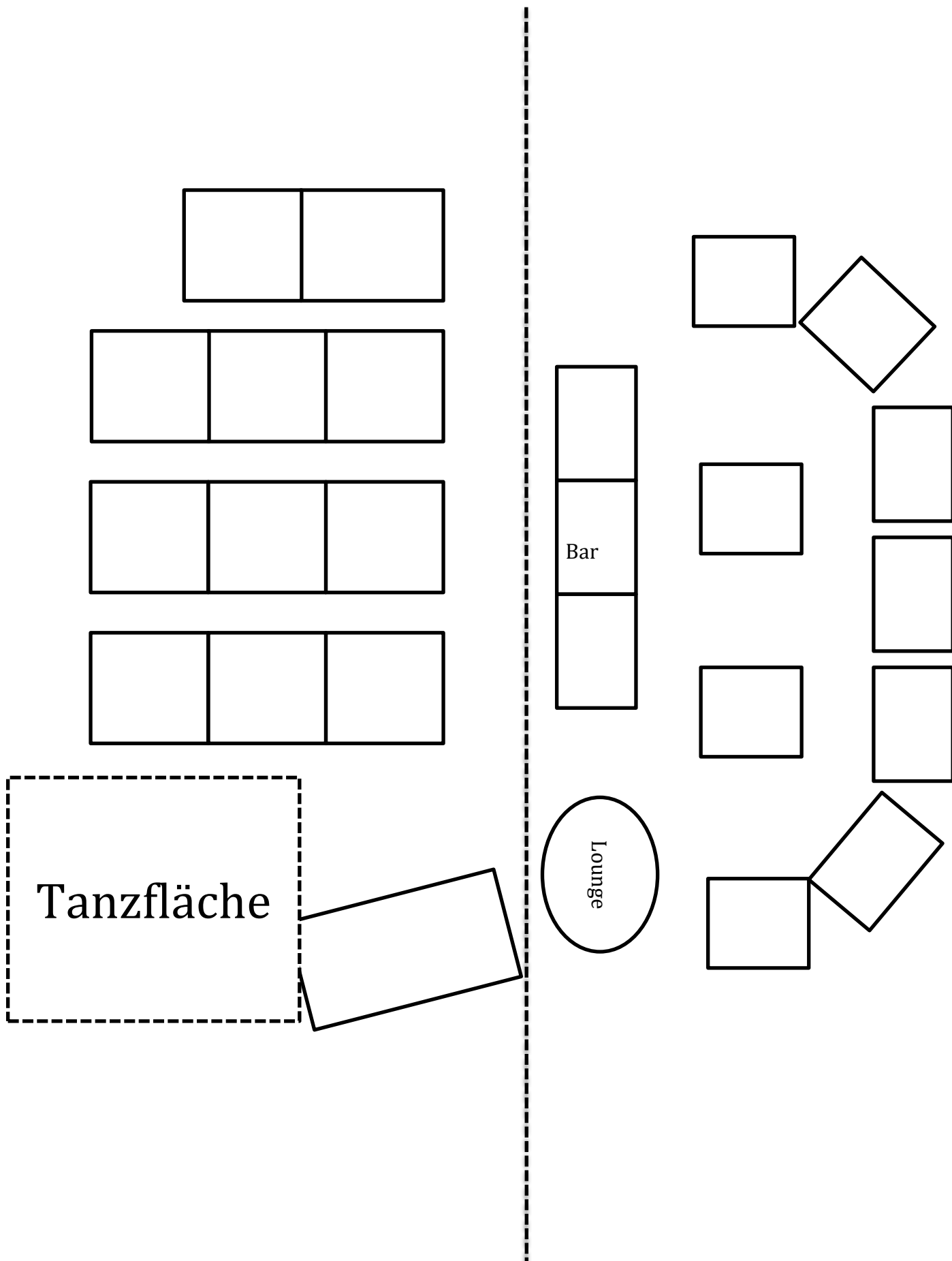
Bei Fragen zu unseren Hausregeln können Sie sich gerne an das Personal wenden.

Gerichtsstand

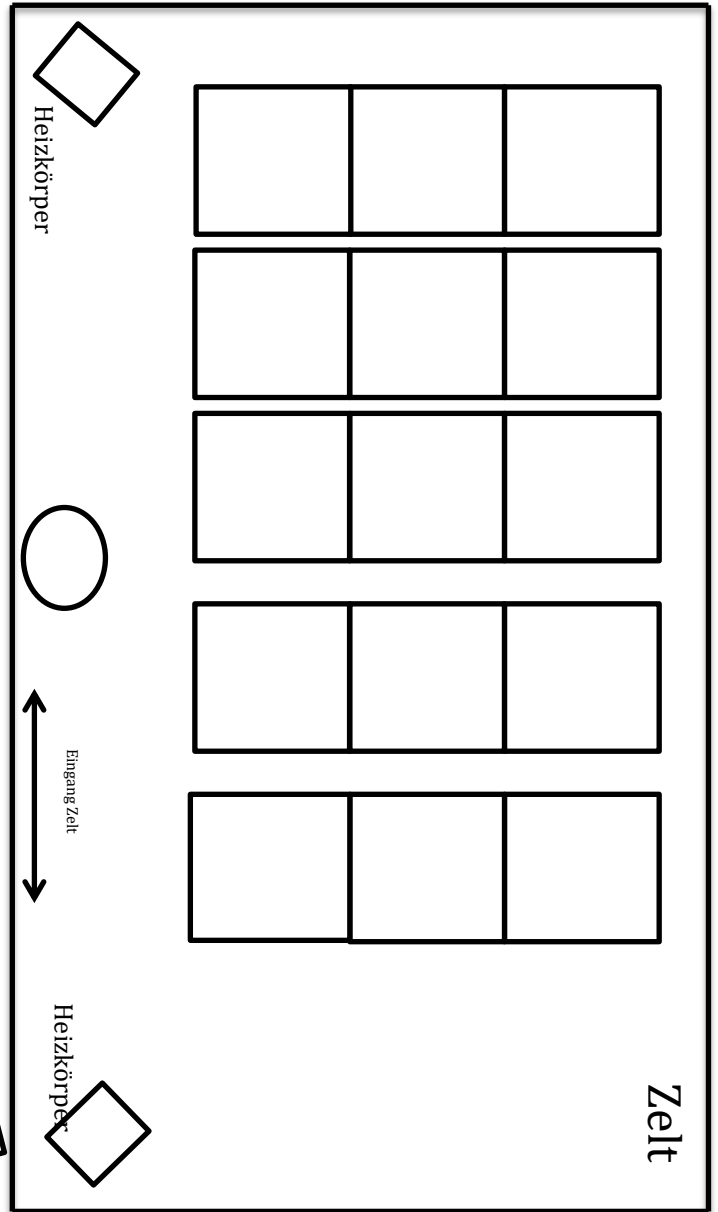
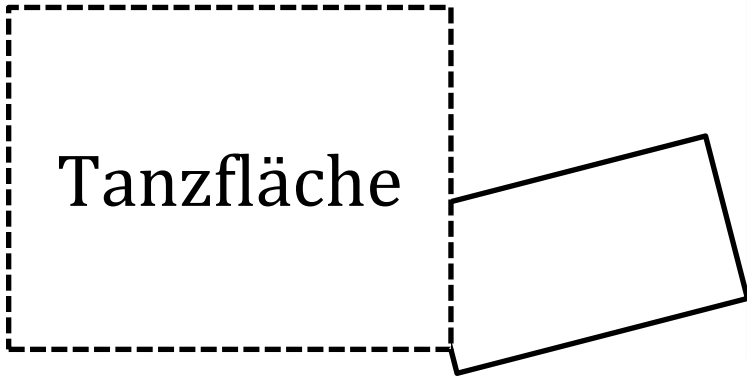
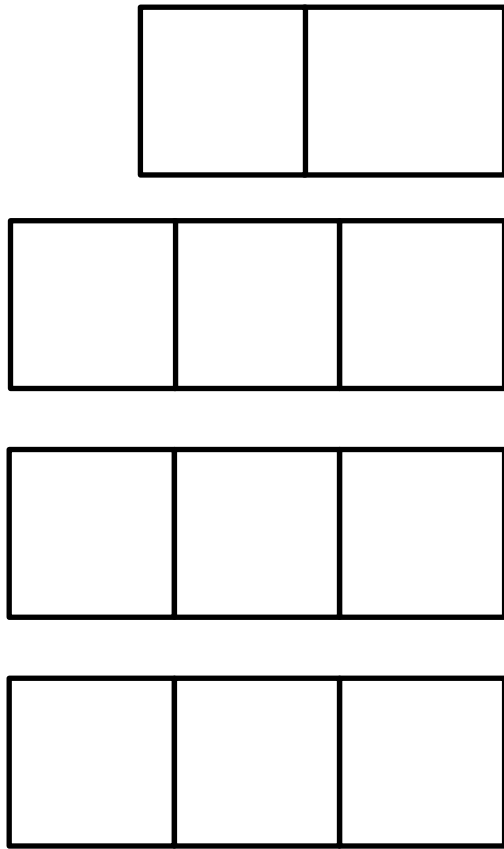
Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Rapperswil-Jona. Mit dem oben aufgeführten Angebot und den Bedingungen sind wir einverstanden.

Datum und Unterschrift:

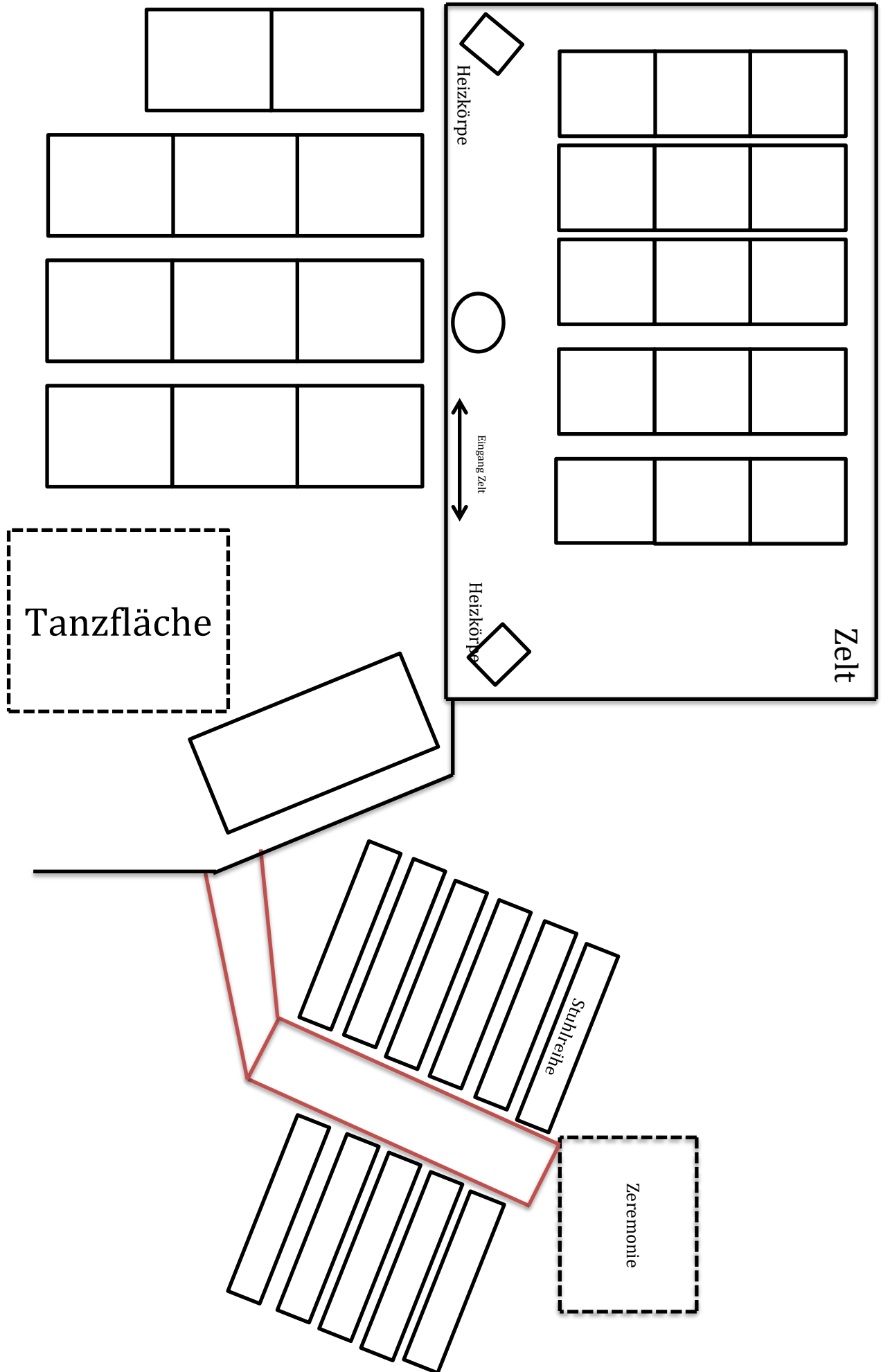
Restaurant Exklusiv, Apéro draussen: 50-60 Personen



Restaurant & Zelt: 120 Personen



Restaurant & Zelt & Zeremonie
Apéro: 200 Personen & Essen: 120 Personen



Notizen:

Kontakt;

Strandbeiz Stampf
Hessenhofweg 60
8645 Jona
+41 (0)55 210 59 59
info@strandbeiz-stampf.ch
www.strandbeiz-stampf.ch
www.restaurant-stampf.ch

