

FESTE
FEIERN
DAS LEBEN
GENIESSSEN





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 form-schönen 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 m ²	50–80
Ramsberg	75 m ²	20–40
Ramshof	45 m ²	10–20

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

RAMSTAL

	Grösse	Personen
Ramstal & Ramssem	129 m ²	50–80
Ramstal	94 m ²	20–40
Ramssem	35 m ²	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

EWIGI LIEBI

Speisen

Eine Auswahl aus acht unterschiedliche Häppchen

Getränke

2 dl Prosecco oder Weisswein, 1 Bier, Orangensaft und RAM's Quellfrisch pro Gast

Pro Gast CHF 48

HERZBLATT

Speisen

Eine Auswahl aus elf unterschiedliche Häppchen

Getränke

exklusive

Pro Gast CHF 38



HOCHZEITS PACKAGES

ALL INCLUSIVE

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle und RAM's Quellfrisch

Trauung inklusive Bestuhlung

Apéro mit 2 dl Prosecco oder Weisswein, 1 Bier, RAM's Quellfrisch, Apfel- und Orangensaft, Fünf saisonale warme und kalte Häppchen

Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Getränke

RAM's Quellfrisch, Kaffee und Tee

Diverses

Menükarte mit gewünschtem Bild und Text, Teelichter, Bestuhlung, Musikanlage, Platzierung der Namenskarten gemäss Tischplan, Verlängerung bis 1 Uhr

CHF 178

PURE

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle und RAM's Quellfrisch

Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Getränke

RAM's Quellfrisch, Kaffee und Tee

Diverses

Menükarte mit gewünschtem Bild und Text, Teelichter, Bestuhlung, Musikanlage, Platzierung der Namenskarten gemäss Tischplan, Verlängerung bis 1 Uhr

CHF 128

HOCHZEITSMENÜ

Carpaccio vom Rind mit Parmesan-spänen und Balsamico

oder

Rucolasalat mit gerösteten Nüssen und Kirschtomaten

In Olivenöl pochierter Lachs mit Radieschen-Apfelsalat und Sauerrahm

oder

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

oder

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

Dessertbuffet Ramsach

oder

Schokoladenterrine auf Passionsfruchtspiegel

CHF 92



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

RAMSACH

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

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 vom Hof Halde
- Lauwarme, vegetarische und herzhaft Muffins mit diversen Dips zum «Tunken»
- Crêpes-Roulade gefüllt mit jungem Blattspinat und Lachs

CHF 15

CHF 20

CHF 25

MENÜKOMPOSITIONEN

MENÜ 1

- Rucolasalat mit gerösteten Nüssen und Kirschtomaten
-
- Schweinekrustenbraten auf Lauchgemüse dazu kräftiger Kümmeljus und Bratkartoffeln
-
- Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 58

MENÜ 2

- Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädli
-
- Gebatene Maispoularde gefüllt mit Kräutern aus dem eigenen Garten, an Champagner Velouté mit Tagliolini und saisonalem Gemüse
-
- Mascarponecreme mit Früchten der Saison

CHF 56

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 79

MENÜ 5

Rindercarpaccio mit Kräutervinaigrette,
Rucola und gehobeltem Sbrinz

·
Cremesuppe vom Butternusskürbis mit Kernöl

·
Medaillons vom Bierschwein an Rosmarinjus
auf cremiger Polenta und Marktgemüse

·
Ramsacher Dessertvariation

CHF 69



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 96

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 59 pro Gast

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 75

MEDITERRAN

Vorspeise

Mediterraner Brotsalat
Gemüse- und Blattsalate
Gemischte Bruschetta
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 71

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

ab CHF 78

FAMILIE & FREUNDE

Nehmen Sie Platz an der grossen Tafel
im Ramstal. Ab 10 Gästen servieren wir Ihnen
deftige Gerichte zum Teilen.

RAMSACHER ABEND

Salate

Gemüsesalate und Blattsalate

Fleisch & Fisch

Kalbsschulterbraten, doppeltes Entrecôte,
getrüffeltes Pouarde oder
Wolfsbarsch in der Salzkruste

Beilagen (2 nach Wahl)

Saisonales Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
aus dem Ofen,
Polenta, Risotto, Wildreis, Pommes frites,
Kartoffelknödel

Desserts

Ramsacher Cremeschnitte am Meter

ab CHF 78



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 Rösti
- 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 Rösti und Kartoffelgratin
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise und buntem Gemüse
- Kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù, Creme brûlée

CHF 63 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
Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer CHF 58

Balance Cuvée Rosé CHF 49
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Balance Haut-Médoc CHF 52
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Balance Cru Bourgeois CHF 68
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut CHF 85
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier



Auszug aus unserer Weinkarte

WEISSWEIN (75 CL)

Samt ürrig Kerner, Basel-Landschaft	CHF	52
Pinot Grigio Grave Friuli, Italien	CHF	41
Arneis delle Langhe, Michele Viano, Italien	CHF	49
Verdejo Valdelainos, Rueda, Spanien	CHF	45
Grüner Veltliner Kamptal DAC, Weingut Etz Österreich	CHF	48

ROTWEIN (75 CL)

Fein ürrig, Pinot Noir, Basel-Landschaft	CHF	52
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci, Italien	CHF	54
Rioja La Hoja Crianza tinto, Spanien	CHF	53
Amarone Valpolicella Vivaldi, Italien	CHF	74
Ripasso le Crosare, Lenotti, Italien	CHF	57

SCHAUMWEIN (75 CL) & BOWLE (100 CL)

Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry	CHF	56
Moscato d'Asti, DOCG MO, Vigna Senza Nome	CHF	49
Bowle mit saisonalen Früchten (mit Alkohol)	CHF	30
Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei)	CHF	22

GUT ZU WISSEN

Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 1. Januar 2021 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 35 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 Läuelfingen

+41 62 285 15 15, hotel@badramsach.ch, badramsach.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch