



BAD AM SEE

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

*Gemeinsam
geniessen*

BANKETTMAPPE

Steht bald ein Familienfest oder eine Firmenfeier an? Bei uns am oberen Zürichsee finden Sie das perfekte Rundum Paket für Ihren privaten Anlass! Tauchen Sie ein in eine festliche Atmosphäre, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen wird. Unsere einladende Location bietet Ihnen verschiedene Räume, wie zum Beispiel den schicken Speisesaal oder die rustikale Dorfstube. Zum Abschluss darf man die dazugehörige Bar nicht vergessen.

IHR ANLASS IM BAD AM SEE

Hiermit haben Sie einen Einblick in unsere Bankettmappe für Ihren Anlass bei uns am Zürichsee. Stöbern Sie durch unsere Menüdokumentation und lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Individuelle Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Mit einer persönlichen Beratung helfen wir Ihnen gerne mit der Auswahl des passenden Menüs und der Planung des Events.

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen ab **15 Personen** kalkuliert. Wir bitten Sie, sich für jeweils ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Sollten Sie keine passende Speise aus der Bankettmappe finden, besteht auch die Möglichkeit aus dem aktuellen à la Carte Angebot ein Menü zusammenzustellen. Das aktuelle Restaurantangebot finden Sie online auf www.badamsee.ch oder via folgenden QR-Code:



Stand: Mai 2025, ersetzt alle vorgängigen Versionen.

Änderungen jederzeit vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer. Die Preise stehen jeweils auf der rechten Seite. Änderungen jederzeit vorbehalten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Mo	11.30 – 22.00 Uhr
Di	Ruhetag
Mi	Ruhetag
Do	11.30 – 22.00 Uhr
Fr	11.30 – 22.00 Uhr
Sa	11.30 – 22.00 Uhr
So	11.30 – 22.00 Uhr

Küche

11:30 – 14:00 / 17.30 – 21:00

Bar

Mo	16.00 – 22.00 Uhr
Di	Ruhetag oder 16.00 – 22.00 Uhr
Mi	Ruhetag oder 16.00 – 22.00 Uhr
Do	16.00 – 22.00 Uhr
Fr	16.00 – 01.00 Uhr
Sa	14.00 – 01.00 Uhr
So	14.00 – 22.00 Uhr

Im Sommer ist die Bar 7 Tage geöffnet

Apéro

APERITIF

Häppli

Chips, Salzstängeli & Erdnüsse	2
Oliven	5
Parmesan	5
Getrocknete Tomaten	5
Roher Rauch Schüblig	10
Tomaten-Mozzarella Spiessli	2
Melonen-Rohschinken Spiessli	3
Grissini mit Serrano-Schinken	3
Mini Pastetli mit Thonmousse	3.5
Mini Pizza (Margherita, Prosciutto, Diavola)	3
Partybrötchen gemischt	4
Canapé Vegi	3.5
Canapé Fleisch	4
Canapé Fisch	4
Zanderknusperli (200gr.)	24

«Apéro Riche»

Reichhaltiger Apéro kalt & warm gemischt
(ca. 10 vielfältige Sorten).

26 / Gast

«Pizzaplausch»

Herby's Pizza (Margherita, Prosciutto, Diavola)
verschnitten in der Tischmitte, zum Selbstbedienen

18-20

unsere Empfehlung

«Apéro Bad»

Der Saison entsprechender Apéro, vom Chefkoch
zusammengestellt, warm & kalt gemischt
(ca. 7 Sorten).

18 / Gast

Speisen

Herkunft Fleisch/Geflügel und Fisch & Allergien

Zur Herkunft der Zutaten können wir Ihnen gerne nach Zusammenstellung des Menüs Auskunft erteilen.

Falls Sie irgendwelche Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergene Zutaten.

VORSPEISE

Suppen (je nach Saison)

Rinder-Consommé mit Flädli	8
Französische Zwiebelsuppe	10
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	10
Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons	9
Tomatencremesuppe	11

Salate (je nach Saison)

Blattsalat	8
Gemischter Salat	10
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12
Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala	10
Tomatensalat mit Burrata	13

Fleischvorspeisen

Parmaschinken mit Melone	16
Tatar vom Rind	19
Carpaccio vom Rind	19

Fischvorspeisen

Ceviche vom Tagesfisch	18
Black Tiger auf Zitronenrisotto	19
Tagliatelle mit Sockeye Lachs	18
Geräucherter Wildlachs	23
Crevetten-Cocktail	18
Carpaccio vom Thunfisch	20

unsere Empfehlung

Marktfrischer Salat an Balsamico-Dressing, serviert mit Fischknusperli und hausgemachter Tartarsauce.

18

HAUPTSPEISE

FLEISCH

Zu unseren Fleischgerichten können Sie jeweils eine Beilage nach Wahl aussuchen.

Geflügel

Poulet geschnetzeltes an Currysauce	32
Pouletbrüste an Pilzrahmsauce	32
Truthahn Piccata	32

Schwein

Schweinsschnitzel paniert	32
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	38
Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art	38
Schweins Piccata	38
Schweins Cordon Bleu	40
Schweinssteak an Morchelsauce	40
Schweinsrack am Stück verfeinert mit Rotweinjus	42
Ab 20 Personen	

Kalb

Kalbsschnitzel paniert	46
Kalbs Piccata	46
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	46
Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce	46
Kalbs Cordon Bleu	46
Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelsauce	
Ab 20 Personen	56

Rind

Ungarisches Rindergoulasch	36
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	38
Rindsfiletspitzen "Stroganoff"	45
Rindsfilet am Stück, rosagebraten mit Pfeffersauce	
Ab 20 Personen	46

Lamm

Lammrack an Rotweinsauce	45
--------------------------	----

HAUPTSPEISE FISCH

Zu unseren Fleischgerichten können Sie jeweils eine Beilage nach Wahl aussuchen.

Zanderknusperli	40
Zanderfilet im dünnen Teig gebacken (250 g) mit hausgemachter Tartarsauce	
Zanderfilet „meunière“	44
in brauner Butter gebraten	
Egli „meunière“	46
in brauner Butter gebraten	
Wolfsbarsch „meunière“	43
in brauner Butter gebraten	
Bad's Fischerteller	48
Dreierlei vom Fisch, je nach Fang und aktuellem Marktangebot	

HAUPTSPEISE VEGETARISCH & VEGAN

Gemüseteller	18
Saladbowl mit dreierlei Falafel	26
Spätzlipfanne an Rahmsauce mit Käse	32
Basilikumnudeln	26
Cannelloni mit Spinat und Ricotta	32
Spaghetti Aglio e Olio	18
Waldpilzrisotto mit frittiertem Camembert	36

HAUPTSPEISE KIDS

Chicken Nuggets mit Pommes frites	18
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes frites	24
Zanderknusperli mit Pommes frites	22

BEILAGE

Im Preis inbegriffen bei den Fleisch- & Fischgerichten

- Hausgemachtes Kartoffelpüree
- Hausgemachtes Kartoffelgratin
- Hausgemachte Knöpfli
- Pommes- Frites
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Trockenreis
- Teigwaren
- Polenta

Frisches und farbenfrohes Gemüse, zusätzlich zum Hauptgang

Gemüsebouquet (2 Sorten)	5
Gemüsebouquet (5 Sorten)	9
Ratatouille	6
Spinat	7

Nachservice

Je nach Hauptspeise können wir einen Nachservice des Gerichtes anbieten.

Aufpreis für Nachservice	8 – 12
--------------------------	--------

FLYING DINNER IN DER BAR

Lust auf einen Abend voller Genuss und Geselligkeit? Unser Flying Dinner in der Bar des Bad am See bietet dir und deinen Gästen eine kulinarische Reise in entspannter Atmosphäre.

Beim Flying Dinner servieren wir euch pro Gang drei kleine, raffinierte Gerichte – eine abwechslungsreiche Kombination aus warmen und kalten Kreationen. Fisch, Fleisch oder vegetarische Spezialitäten – die Auswahl wird individuell nach euren Wünschen mit unserem Küchenchef abgestimmt.

Perfekt für einen ungezwungenen Abend mit Freunden, ein Team-Event oder eine besondere Feier.

Preis ab CHF 75.– pro Person.



TAVOLATA IM RESTAURANT

Gutes Essen schmeckt am besten in guter Gesellschaft! Bei unserer Tavolata im Speisesaal servieren wir verschiedene Köstlichkeiten direkt in die Mitte des Tisches – zum gemeinsamen Schöpfen, Probieren und Geniessen.

Ob Fisch, Fleisch oder vegetarische Spezialitäten – unser Küchenchef kreiert ein abwechslungsreiches Menü mit warmen und kalten Gerichten, abgestimmt auf eure Wünsche. So entsteht ein ungezwungener Abend voller Genuss und Geselligkeit.

Perfekt für Gruppen, Feiern oder einfach, um mit Familie und Freunden einen genussvollen Abend zu verbringen.

Preis ab CHF 70.– pro Person.

KÄSEFONDUE IN DER DORFSTUBE

Stube Fondue «Classic»	32
klassisches Schweizer Käsefondue	
Buechberg Käsefondue	34
mit Speck und Champignons	
Trüffel Fondue	42
mit schwarzem Trüffel	

Das Fondueangebot ist während der Wintersaison vom November bis Februar erhältlich.

DESSERT

Hausgemacht mit Liebe (je nach Saison)

Mascarpone-Tortenstück (Erdbeer, Himbeer, Mango)	8
Ganze Torte (ca. 12 Stück)	80
Caramelköpfl	10
Panna Cotta	10
Tiramisù	10
Mousse au Chocolat	12
Schokoladensoufflé mit Glace	12
Crème brûlée	12

Klassiker

4.20 / 1.80

Diverse Sorbets und Glacesorten, nach à la Carte Angebot

Käse

Pauschale

Käsevariation von mindestens fünf Sorten
serviert mit Früchten und Nüssen

Gedeckpreis für mitgebrachte Torte

Gerne können Sie Ihre Torte vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen. Für die Gedeckkosten wird pro Gast ein Preis von CHF 4.5 verrechnet.

unsere Empfehlung

«Überraschungsdessert»

Dreierlei Mini-Dessertvariationen für in die Mitte

18 / Gast

Weine

WEINE & GETRÄNKE

Das Angebot sowie die Preise richten sich an unsere aktuelle Getränkekarte. Individuelle Wünsche für den passenden Tropfen Wein oder Spezialgetränke, können selbstverständlich organisiert werden.

Geniessen Sie Weine aus nah und fern. Unsere Weinauswahl selektionieren wir ausschliesslich nach Experten Degustation und achten dabei auf kollegiale Zusammenarbeit mit regionalen, nationalen und internationalen Winzern.

Bitte beachten Sie, dass wir für Anlässe auch gerne Magnum oder Doppelmagnum der Verfügbaren Weine organisieren können.

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie online auf www.badamsee.ch oder via diesen QR-Code:



Weindegustation

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit vor Ort eine passende Weinbegleitung zum ausgewählten Menü zu degustieren. Das Serviceteam steht für Termine gerne zur Verfügung.

Zapfengeld

In Ausnahmefällen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Als Zapfengeld für Ihren mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche zwischen CHF 35 – 55.

Weiteres Getränkeangebot

Alle Getränke (Softgetränke und Alkohol) werden nach Konsumation mit unseren gewöhnlichen Restaurantpreisen verrechnet. Informieren Sie uns im Voraus, falls das Servicepersonal ausdrücklich auf bestimmte Mengen achten müssen.

Räumlichkeiten

Bei sonnigem Wetter platzieren wir die Gäste auf der Seeterrasse. Für Gruppen wird, wenn immer möglich, leicht abgetrennt eine Bankett-Tafel vorbereitet.

Im Falle von Regen und bei Anlässen während den kalten Wintermonaten, werden Gruppen im Innenraum platziert. Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und Bestuhlungsmöglichkeiten:

Exklusivvermietungen

Erreicht Ihre Gästeanzahl über 50 Personen oder möchten Sie das gesamte Haus Bad am See exklusiv für Ihre Gesellschaft mieten? Gerne können wir gemeinsam die Möglichkeiten besprechen. Preis auf Anfrage je nach Saison.

RÄUMLICHKEITEN

Fischerstube / Speisesaal

Unser gemütlicher Speisesaal "Fischerstube" bietet Platz für 40 hungrige Gäste und lädt mit einem stilvollen Ambiente zum Genießen unserer köstlichen Speisen ein.



Dorfstube

Mit Blick auf den Schmerkner Dorfkern und die lebhaft Seepromenade verwöhnen wir unsere Gäste gerne in der rustikalen Dorfstube. Es ist ein idealer Raum für private Feiern im Rahmen bis 20 Personen.



Obere Terrasse (Restaurant)

Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie auf den beiden Terrassen. Die obere Terrasse bietet 35 Gästen Platz für einen exklusives Essen aus der vielfältigen Speisekarte.



Untere Terrasse (Bar)

Die Lounge auf der unteren Terrasse (40 Sitzplätze), direkt am Wasser, bietet Platz für alle, die einen kleinen Leckerbissen oder einen erfrischenden Drink genießen möchten. Sie dürfen sich auf eine unvergleichliche Aussicht auf den See freuen. Für Rollstuhlfahrer möglich (vier Stufen).



Bar

Die grosse Bar im unteren Bereich des Restaurants bietet 35 Sitzplätze für genussvolle Drinks & Aperitifs. An modernen Hochstischen und bequemen Sesseln können Sie sich auch an kalten Tagen vom Alltag erholen.



Weintürmli

Das Türmli direkt beim Eingang auf der Terrasse ist zum hauseigenen Wein-Showroom umfunktioniert. Interessierte Gäste dürfen sich hier ihren Lieblingswein aussuchen und sich vom Servicepersonal bedienen lassen. Natürlich beraten wir Sie gerne bei der Auswahl.



Anreise

Adresse

Restaurant Bad am See, Rösslihaab 1a, 8716 Schmerikon, St. Gallen,
CH - Schweiz

Anreise mit dem Auto

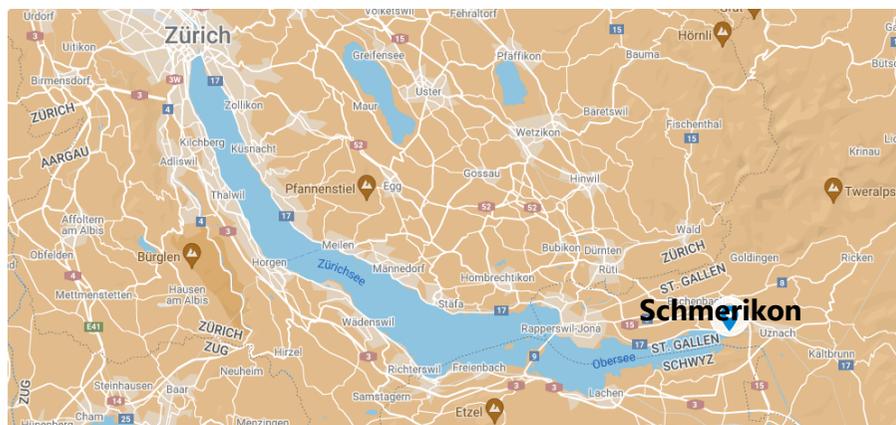
Acht Parkplätze gibt es gratis beim Restaurant, ansonsten ist das
Parkieren bequem beim Bahnhof Schmerikon möglich.

Anreise mit dem Schiff

Das Bad am See bietet sechs hauseigene Bootsplätze an. Für ge-
naue Information, zur Grösse und Tiefe, kontaktieren Sie bitte das
Restaurant.

Anreise mit dem Zug

Das Restaurant liegt in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs
Schmerikon. Information für Zugverbindungen nach Schmerikon
finden Sie auf der [SBB-Webseite](#).



Weiteres

FÜR DIE UNVERGESSLICHE ATMOSPHÄRE

Dekoration

Wir bieten eine schöne und edle Restaurantdekoration an. Möchten Sie trotzdem etwas mehr? Gerne organisieren wir bei unserer Floristin Ihre Wünsche oder zögern Sie nicht, Ihr Dekor selbst mitzubringen. Bringen Sie die Dekoration mit, welche etwas aufwendiger ist, um Ihre Tische zu dekorieren, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag einer Pauschale von CHF 40.-. Stellen Sie Ihren Dekor selbst auf, verrechnen wir keinen Aufpreis. Bitte vermeiden Sie hierbei die Stosszeiten während dem Tagesgeschäft.

Tischgedeck

Wünschen Sie Ihren Tisch exklusiv weiss gedeckt? Gerne können wir mit Aufpreis von CHF 5.-/Napperon Ihrem Tisch mit Stofftischtücher decken.

WLAN

Im Restaurant bieten wir den Gästen ein kostenloses Gäste-WLAN an. Passwort: 055 282 11 72

Menükarten

Wir drucken Ihnen Ihre festlichen Menükarten. Auf Wunsch gestalten wir die Karte mit Ihrem Sujet.

- Klassisch CHF 3 / Karte
- Premium (mit eigenem Bild) CHF 7 / Karte

Öffnungszeitenverlängerung

Ihr plant einen besonderen Abend und möchtet länger bei uns verweilen? Gerne prüfen wir die Möglichkeit, unsere Öffnungszeiten für euch zu verlängern.

Damit wir unsere Personalplanung entsprechend anpassen können, bitten wir euch, uns frühzeitig über euren Wunsch zu informieren. Falls die Verlängerung über unsere regulären Öffnungszeiten hinausgeht, benötigen wir eine Bewilligung der politischen Gemeinde. Die Gebühr dafür beträgt CHF 80.-.

Für den zusätzlichen Personalaufwand wird pro angebrochene Stunde CHF 200.- verrechnet in der Offerte ein entsprechender Kostenpunkt berücksichtigt.

Musik

Möchten Sie für Ihren Anlass eine Livemusik organisieren? Nach Absprache können Sie Ihre gewünschten Künstler bei uns auftreten lassen. Bitte beachten Sie hierfür die Lärmschutz-Reglemente der Gemeinde Schmerikon.

Haben Sie eine eigene Spotify Playlist? Gerne lassen wir Ihre Musik mit unserer modernen Sonos laufen. Wir bitten um Verständnis, dass dies nur bei einer exklusiven Buchung des gesamten Raumes oder Hauses möglich ist.

das Kleingedruckte

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Grundlegendes

Diese Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und dem Restaurant Bad am See AG, im Folgenden als Restaurant bezeichnet.

Der Einfachheit halber wird in dieser AGB – unbedeutend in Bezug auf welche Leistung – immer vom Vertrag gesprochen.

Es gelten ausschliesslich die bei Vertragsschluss gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

Der Vertrag der Lieferungen und Leistungen kommt, wenn nichts anderes vereinbart ist, mit der Aufnahme und Bestätigung der Reservation durch das Restaurant zu Stande.

Eine Reservation, die am Veranstaltungstag selbst erfolgt, ist im Augenblick der Annahme durch das Restaurant, verbindlich.

Vertragsänderungen werden für das Restaurant erst durch eine Rückbestätigung verbindlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags durch den Gast sind unwirksam.

Leistungsumfang

Der Leistungsumfang des Vertrags bestimmt sich gemäss individuell vorgenommener Reservation des Gastes.

Preise / Zahlungspflicht

Die vom Restaurant genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver Mehrwertsteuer.

Der Gast ist verpflichtet, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Gast, seinen Begleitern und Besuchern veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Die Schlussrechnung umfasst den vereinbarten Preis zuzüglich allfälliger Mehrbeträge, die aufgrund gesonderter Leistungen des Restaurants für den Gast und/oder durch begleitende Personen entstanden sind. Die Bezahlung kann bar in Schweizer Franken, mit einer akzeptierten Kreditkarte oder per Rechnung erfolgen. Die Rechnung muss innert 30 Tage ab Rechnungsdatum beglichen werden.

Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 5 Arbeitstage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl werden zusätzliche Personen in Rechnung gestellt. Sollten am Event weniger Gäste anwesend sein als angemeldet, werden die volle Anzahl gemeldeter Gäste verrechnet.

Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Restaurant oder nach Gesprächen mit dem Geschäftsführer.

Wareneinkauf und Logistik

Das Restaurant ist zuständig für den Einkauf der für den Anlass benötigten Waren. Es ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher. Der Einkauf erfolgt auf eigene Rechnung des Restaurants, ebenso übernimmt das Restaurant die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Dem Auftraggeber entstehen somit aus den Vereinbarungen des Restaurants mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche. Das Restaurant behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen, seine Dienstleistung zu ändern. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche des Auftraggebers.

Zeiten / Öffnungszeiten

Um einen reibungslosen Ablauf jeder Veranstaltung garantieren zu können, müssen die vereinbarten Zeiten eingehalten werden. Bei Überschreitung der Zeiten werden die daraus entstandenen Mehrkosten dem Gast in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie dabei die aktuellen Öffnungszeiten auf der Webseite. Wird eine Verlängerung der Öffnungszeit gewünscht werden zusätzliche Kosten für die Service- und Küchenmitarbeiter sowie die Gebühr für die Bewilligung der Verlängerung verrechnet. Da die Verlängerung zuerst bewilligt werden muss, bitten wir um Information bis spätestens drei Wochen vor dem Anlass.

Rücktritt durch das Restaurant Bad am See AG

Hat das Restaurant Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit und/oder ihren Ruf gefährdet, so ist die Bad am See AG berechtigt, den Vertrag jederzeit entschädigungslos zu kündigen. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht wurden. Die gleiche Regelung gilt im Falle einer Termin-kollision durch Grossanlässe.

Rücktritt durch den Gast

Bei Annullierungen eines Auftrags durch den Gast stellt das Restaurant folgende Kosten in Rechnung:

- Bis 20 Arbeitstage vor dem Anlass: Keine Kosten
- Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass: 40% der vereinbarten Warenkosten*
- Bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass: 60% der vereinbarten Warenkosten*
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 80% der vereinbarten Warenkosten*
- Bei späterer erfolgreicher Annullierung hat der Gast 100% der vereinbarten Warenkosten* zu begleichen.

Bei nicht Erscheinung eines Reservierten Anlasses werden 100% der vereinbarten Warenkosten*, zusätzlich Stornierungsgebühren von CHF 500.- in Rechnung gestellt.

*Warenkosten; Speise- und Getränkekosten.

Als Arbeitstage gelten die grundsätzlichen Werkstage: MO/DI/MI/DO/FR

Haftung und Vertragsrecht

Restaurant

Das Restaurant bedingt die Haftung im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten für leichte und mittlere Fahrlässigkeit weg und haftet nur bei absichtlich oder grobfahrlässig verursachtem Schaden.

Das Restaurant haftet für den eingebrachten Schaden der Gäste gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Für leichte und mittlere Fahrlässigkeit haftet das Restaurant nicht.

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab. Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat. Das Restaurant übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Ebenso lehnt das Restaurant die Haftung für Personenschäden ab. Das Restaurant kann vom Gast die Stellung angemessener Sicherheiten (wie Versicherungen, Kautionen oder Bürgschaften) verlangen.

Gast

Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Eltern haften für Ihre Kinder.

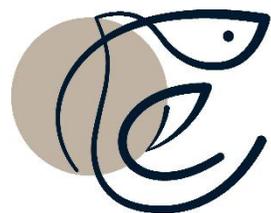
Geltungsdauer

Preisänderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

Das Restaurant Bad am See GmbH behält sich das Recht vor, die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen jederzeit ohne vorgängige Information des Gastes zu ändern.

Die jeweils aktuelle Fassung ist auf Anfrage erhältlich. 1023/NF

Die Geschäftsleitung, Nico Federspiel



BAD AM SEE

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

RESTAURANT BAD AM SEE
AM ZÜRICHSEE

Zögern Sie nicht uns eine unverbindliche Anfrage für Ihre Feier zu stellen.

Bad am See AG, Rösslihaab 1a, 8716 Schmerikon

055 282 11 72

info@badamsee.ch

www.badamsee.ch

Entdecken Sie unser Partnerrestaurant in Schmerikon:

Pier 8716 GmbH, Seestrasse, 8716 Schmerikon