



*Tagungen & Seminare auf höchstem Niveau
For Your Upscale Meetings & Conferences*





Was Sie erwartet?
Was Sie erwartet!

What to expect?
What to expect!

I - "Hier sitzen Sie richtig!" -Ihre Räumlichkeiten

"Come In!" -Your Conference Rooms

II - "Alles Schon Dabei!" -Ihre Tagungspauschalen

"Already included!" -Your Conference Packages

III - "En Guete!" -Kulinarisches für Ihren Hunger

Kaffeepausen
3-Gang Menüs
4-Gang Menüs

"En Guete!" -Culinary Delights For Your Appetite

Coffee Breaks
3-Course Set Menus
4-Course Set Menus

IV - "Beamer & Co!" -Ihre Tagungstechnik a la carte

"Beamer & Co!" -Your Conference Technology

V - "Raus an die Luft!" -Incentives im Freien

zu Land
zu Wasser
in der Luft

"Out Now!" – Outdoor Incentives

on land
in the water
in the air



**Familie Anneliese & Otto Hauser-Seger
heisst Sie herzlich Willkommen!**

**Family Anneliese & Otto Hauser-Seger
welcomes you!**



Übersicht Tagungsräume

Conference Rooms Overview

alle Tagungsräume mit Tageslicht

all conference rooms with natural day light

	Raumgrösse Size			Kapazität Capacity					Raummiete inkl. Mineral room lease incl. mineral water	
	Breite width	Länge length	m ² sqm						je Stunde per hour	je Tag per day
VIP-Lounge small	4.7	7.3	34	6	16	30	11	16	CHF 75.00	CHF 250.00
VIP-Lounge large	5.5	10	55	30	20	64	15	40	CHF 100.00	CHF 350.00
Wetterhorn 1	6.5	16	104	50	36	80	36	64	CHF 200.00	CHF 1'000.00
Wetterhorn 2			70			45		48	incl. Wetterhorn 1	
Wetterhorn 3	6	10	60	30	22	70	26	32	CHF 100.00	CHF 450.00
Wetterhorn 1&2			174	50	40	125	40	112	CHF 200.00	CHF 1'000.00
Wetterhorn 1 & 2 & 3			234	80	58	195	62	144	CHF 400.00	CHF 1'450.00
Breakout Suiten	3.5	7	25	k/a	8	15	k/a	k/a	CHF 75.00	CHF 250.00

Seminar Technik (Aufpreise ausserhalb Tagungspauschale)

Standard: W-LAN, Beamer mit Laser Pointer, Leinwand, Pinnwände, Flip Chart, Präsentationmaterial

Auf Anfrage: TV mit VHS und DVD System, Dia-Projektor, Radio mit DVD Player, Hand und Clip Mikrophone, Head Sets, Overhead Projektor mit Folien

Seminar Services

Standard: Persönlicher Ansprechpartner, Kopier Service

auf Anfrage: Haustechniker, IT-Support, Video Konferenz, Simultanübersetzungskabinen

Conference Technology (surcharges apply if no conference package is booked)

Standard: W-LAN, beamer with laser pointer, screen, pin boards, flip chart, presentation materials

On request: TV with VHS and DVD, dia projector, radio with DVD, hand and clip microphone, head sets, overhead projector with transparencies

Conference Services

Standard: personal contact, copy service

On request: technician, IT-support, Video conference system, simultaneous translation cabins



Tagungspauschale

ab 10 Personen

Klassik

Tagungsraum mit Standardtechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)
Tagungsgetränke im Raum
Kaffeepause Klassik am Vormittag
Mittagessen 3-Gang Menü
Kaffeepause Klassik am Nachmittag
kostenlosem W-LAN
(max. 8'000 kbit/s upload und max. 20'000 kbit/s download)

CHF 98.00

Variationen

weitere Lunch-Alternativen
zzgl. Abendessen 3-Gang-Menü
zzgl. Abendessen 4-Gang-Menü

Extra

ab / from CHF 5.00
ab / from CHF 40.00
ab / from CHF 50.00

Variations

further lunch alternatives
additional dinner 3-course set menu
additional dinner 4-course set menu

*Diese Pauschalen stellen nur einen kleinen Teil
Ihrer Möglichkeiten in unserem Hotel dar.
Wir freuen uns auf Ihre individuelle Ausgestaltung!*

*These packages show an excerpt
of the variety of your choices.
We are looking forward to organize your individual arrangements!*

Conference Package

from 10 persons

Classic

conference room with standard technology
(beamer, screen, flip chart, pin board)
beverages in the room
classic morning coffee break
lunch 3-course-set menu
classic afternoon coffee break
free W-LAN
(max. 8'000 kbit/s upload and max. 20'000 kbit/s download)

Kaffeepausen

Classic

Kaffee / Tee
Orangensaft, Multivitaminsaft, Wasser
Gipfli oder Süssgebäck oder Kuchen
Früchtekorb



CHF 12.00

*in Tagungspauschale inkl.
incl. in conference package*



Classic

coffee / tea
orange juice, multi vitamin juice, water
croissants or biscuits or cake
fruit basket

VIP

Kaffee / Tee
frisch gepresste Säfte & leckere Smoothies
Milch, Joghurt, Birchermüsli
Kuchen, Gebäck, Cerealien-Riegel
Früchtekorb

CHF 17.00

*Aufpreis zur Tagungspauschale:
surcharge to conference package:*

CHF 5.00

VIP

coffee / selection of fitness teas
fresh squeezed juices & tasty smoothies
milk, yogurt, Bircher muesli,
cake, cookies, cereal bars
fruit basket



***Diese Menüs sind bereits in der Classic & VIP-Tagungspauschale inklusive.**

***These set menus are already included in the standard conference flat rate.**

<p>Nüssli-Salat mit Speck, Ei und Croûtons an Italian-Dressing</p> <p>In der Käse-Ei-Hülle gebratenes Truthahn-Schnitzel auf geschmolzenen Tomaten mit Spaghetti</p> <p>Panna Cotta mit Brombeer-Ragout</p>	<p>Menu 301*</p> <p>SFr. 40.-</p>	<p>Lamb's lettuce with bacon, egg, croutons and Italian dressing</p> <p>Turkey escalope roast in egg and cheese with melted tomatoes and spaghetti</p> <p>Panna Cotta with blackberry ragout</p>
<p>Kraftbrühe mit Gemüse-Streifen</p> <p>„Fitness-Teller“ Kunterbunte saisonale Blattsalate mit grilliertem Schweins-Paillard und frischen Früchten</p> <p>Zitronencreme-Roulade</p>	<p>Menu 302*</p> <p>SFr. 40.-</p>	<p>Clear soup with vegetable juliennes</p> <p>“Fitness Plate” Assorted salads of the season with grilled pork escalope and fresh fruits</p> <p>Lemon cream roulade</p>
<p>Gemischter Salat-Teller mit „Schweizerhof“ Dressing</p> <p>Pochiertes Poulet-Brüstchen mit Zitronen-Sauce und Gemüse-Reis</p> <p>Sorbet-Variation</p>	<p>Menu 303*</p> <p>SFr. 40.-</p>	<p>Plate of assorted salads with “Schweizerhof” dressing</p> <p>Poached chicken breast with lemon sauce and vegetable rice</p> <p>Variation of sorbets</p>
<p>Kraftbrühe mit Back-Erbisen</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Mandelbrokkoli</p> <p>Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und Rahm</p>	<p>Menu 304*</p> <p>SFr. 40.-</p>	<p>Clear soup with baked peas</p> <p>Breaded turkey escalope with French fries and almond broccoli</p> <p>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</p>
<p>Chicoree-Salat mit Orangen-Dressing, Rosinen und Baumnüssen</p> <p>„Riz Casimir“ Geflügel-Geschnetzeltes mit Curry-Sauce im Reis-Ring an frischen Früchten</p> <p>Joghurt-Terrine mit Heidelbeeren</p>	<p>Menu 305*</p> <p>SFr. 40.-</p>	<p>Chicory salad with oranges dressing, raisins and walnuts</p> <p>“Riz Casimir” Sliced poultry with curry sauce in a rice ring with fresh fruits</p> <p>Yogurt terrine with blueberries</p>
<p>Salat-Variation mit French-Dressing</p> <p>Schweinebraten mit Dörripflaumen gefüllt, an leichter Dunkel-Bier-Sauce dazu Kartoffelstock und Gemüse</p> <p>Schokoladeneis-Roulade mit marinierten Kirschen und Rahm</p>	<p>Menu 306*</p> <p>SFr. 40.-</p>	<p>Choice of salads with French dressing</p> <p>Roast pork stuffed with dried plums, on a light brown beer sauce with mashed potatoes and vegetables</p> <p>Chocolate ice cream roulade with marinated cherries and whipped cream</p>



Weitere Menüs zu Ihrer Auswahl (Aufpreis).
Your additional choice of set menus (surcharge applies).

<p>Avocado-Variation mit Orangenfilets und Grindelwalder Trockenfleisch</p> <p>Poulet-Brüstchen mit süss-saurer Sauce, Jasmin-Reis und Asiatischem Gemüse</p> <p>Mango-Parfait mit Schokoladen-Espuma</p>	<p>Menu 307</p> <p>SFr. 45.-</p>	<p>Avocado salad with orange fillets and Grindelwald dried meat</p> <p>Chicken breast with sweet and sour sauce, rice and Asian vegetables</p> <p>Mango parfait with chocolate foam</p>
<p>Tomaten-Cremesuppe</p> <p>Glasierter Kalbs-Schulter-Braten mit Champignon-Rahmsauce, und Butter-Nudeln mit Gemüse-Mosaik</p> <p>Rote Beeren-Grütze mit Vanille-Sauce und Nuss-Eis</p>	<p>Menu 308</p> <p>SFr. 45.-</p>	<p>Tomato cream soup</p> <p>Glazed roast of veal with button head mushroom sauce, potato gratin and seasonal vegetables</p> <p>Red berries grit with vanilla sauce and nut ice cream</p>
<p>Blattsalate der Saison mit verschiedenen Rohkost-Gemüsen und Vinaigrette</p> <p>Schweine-Steak au four mit Tomate-Mozzarella überbacken, Tagliatelle und Blattspinat</p> <p>Geeiste Melonen-Suppe mit Zitronen-Basilikum-Sorbet</p>	<p>Menu 309</p> <p>SFr. 45.-</p>	<p>Seasonal garden greens with assorted raw vegetables and vinaigrette</p> <p>Roast pork steak auf four oven baked with tomato-Mozzarella, tagliatelle and leaf spinach</p> <p>Iced melon soup with lemon basil sorbet</p>
<p>Gemüse-Cremesuppe</p> <p>Grilliertes Poulet-Brüstchen mit Kräuter-Butter, Kartoffel-Gratin und Mandel-Brokkoli</p> <p>Trilogie vom Schokoladen-Mousse mit exotischem Früchtespiegel</p>	<p>Menu 310</p> <p>SFr. 45.-</p>	<p>Vegetable cream soup</p> <p>Grilled chicken breast with herb butter, potato gratin and broccoli with browned almonds</p> <p>Trilogy of chocolate mousses with exotic fruits</p>
<p>Blätterteig Pastetchen mit Pilz-Ragout</p> <p>Rosa gebratenes Lamm-Hüftli an feinem Thymian-Jus mit Polenta und Ratatouille</p> <p>Tiramisu mit warmen Waldbeeren</p>	<p>Menu 311</p> <p>SFr. 45.-</p>	<p>Puff pastry stuffed with mushroom ragout</p> <p>Rose roast aitch-bone of lamb with delicious thyme juice, polenta and ratatouille</p> <p>Tiramisu with warm wild berries</p>
<p>Kürbiscreme-Suppe mit ihrem Öl und gerösteten Kürbiskernen</p> <p>„Coq au vin rouge“ Poulet in Rotwein mit Schnupfnudeln und Rosenkohl</p> <p>„Tarte Tatin“ Apfel-Tarte mit Sauerrahm</p>	<p>Menu 312</p> <p>SFr. 45.-</p>	<p>Pumpkin cream soup with its oil and roasted pumpkin kernels</p> <p>“Coq au vin rouge” Chicken in red wine with finger shaped potatoes and Brussel's sprouts</p> <p>“Tarte Tatin” Apple shortbread with sour cream</p>



Weitere Menüs zu Ihrer Auswahl (Aufpreis).
Your additional choice of set menus (surcharge applies).

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Balsamico-Dressing und Olivenöl		Tomato-Mozzarella with fresh basil, Balsamic dressing and olive oil
Gegrillte Maispouardenbrust an einer Schnittlauch-Sabayon, Risotto und Gemüse der Saison	Menu 313 SFr. 50.-	Chicken breast stuffed with leek served with a chive sabayon, boletus risotto and seasonal vegetables
Duett von Champagner- und Cassis-Creme an frischen Früchten		Medley of Champagne cream and Cassis cream with fresh fruits
Gurken-Dill-Suppe		Cucumber dill soup
Pochierte Felchen-Filets mit leichter Senf-Sauce dazu Tomaten-Reis und Blatt-Spinat	Menu 314 SFr. 50.-	Poached whitefish fillet with a light mustard sauce, tomato-rice and leaf spinach
Sauerkirsch-Schokoladen Törtchen		Morello chocolate pie
Frische Melone mit Rohschinken		Fresh melon with raw ham
Gegrilltes Lachs-Steak mit Sauce Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln und Gemüse-Bouquet	Menu 315 SFr. 55.-	Fried salmon steak with sauce Hollandaise, parsley potatoes and vegetables bouquet
Crème-Bruléé-Eis mit pochierem Birnen-Fächer		Crème Bruléé with a poached pear fan
Gemüse-Cremesuppe		Vegetable cream soup
Grilliertes Rinds-Entrecôte mit Kräuter-Butter, Rosmarin-Kartoffeln und Speck-Bohnen	Menu 316 SFr. 55.-	Grilled beef entrecote and herb butter with rosemary potatoes and bacon beans
Gebrannte Creme		Burnt cream
Oberländer Teller mit Rohschinken, Trockenfleisch und Hobelkäse		Oberland plate with raw ham, dried meat and shaved Swiss cheese
Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Calvados-Rahmsauce, Gnocchi mit Sesam und grillierten Peperoni	Menu 317 SFr. 60.-	Roast pork fillet with Calvados cream sauce, Gnocchi with sesame and grilled peppers
Kirschen-Strudel mit Honig-Weinbrand-Sauce und Schokoladen-Eis		Cherry strudel with honey-brandy sauce an chocolate ice cream
Lauch-Cremesuppe		Leek cream soup
Pochiertes Seezungen-Filet mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Wildreis und Zucchini-Gemüse	Menu 318 SFr. 70.-	Poached sole fillet with orange-pepper-sauce, wild rice and zucchini
Champagner-Creme mit marinierten Himbeeren		Champagne cream with marinated raspberries
Krevetten Cocktail mit Toast		Shrimp cocktail with toast
Entrecôte Double mit Sauce Bearnaise, Kartoffel-Gratin, gedämpften Lauch-Streifen und Gemüse	Menu 319 SFr. 70.-	Entrecôte Double with Bearnaise sauce, potato gratin, steamed leek and vegetables
Warmer Schokoladen-Kuchen mit Vanille-Rahm und mariniertem Orangen-Salat		Hot chocolate cake with vanilla cream and marinated oranges salad



Weitere Menüs zu Ihrer Auswahl (Aufpreis).
Your additional choice of set menus (surcharge applies).

<p>Chicoree-Avocado-Salat mit Orangen-Filets und roten Zwiebeln,</p> <p>Kartoffel-Cremesuppe mit geröstetem Salbei</p> <p>In der Zucchetti-Kruste gebratenes Zander-Filet auf zweierlei Peperoni-Saucen, Kräuter-Reis und Spinat-Chüechli</p> <p>Coupe Pêche Melba</p>	<p>Menu 401</p> <p>SFr. 55.-</p>	<p>Chicory avocado salad with oranges fillets and red onions</p> <p>Potato cream soup with fried sage</p> <p>Pikeperch fillet roast in zucchini crust with two coloured pepper sauce, herb-rice and spinach tart</p> <p>Coupe Pêche Melba</p>
<p>Nüssli-Salat mit gebratenen Pilzen und Balsamico</p> <p>Weisse Tomaten-Cremesuppe mit Basilikum-Klösschen</p> <p>Grilliertes Lachs-Steak mit Sauce Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln und Blattspinat im Artischocken-Boden</p> <p>Früchtegratin mit Mandel-Eis</p>	<p>Menu 402</p> <p>SFr. 55.-</p>	<p>Lamb's lettuce with roast mushrooms and Balsamico</p> <p>White tomato cream soup with basil dumplings</p> <p>Grilled salmon steak with Hollandaise sauce, parsley potatoes and leaf spinach in an artichoke bottom</p> <p>Fruit gratin with almond ice cream</p>
<p>Gemischte Blattsalate mit sautierten Pilzen</p> <p>Tomaten-Cremesuppe</p> <p>Grilliertes Schweine-Steak mit Tomate und Käse überbacken an brauner Sauce</p> <p>Bayrisch Himbeer-Creme mit Joghurt-Sauce und Himbeer-Ragout</p>	<p>Menu 403</p> <p>SFr. 60.-</p>	<p>Assorted garden greens with sautéed mushrooms</p> <p>Tomato cream soup</p> <p>Grilled pork steak gratinated with tomato and cheese, with brown sauce</p> <p>Bavarian raspberry cream with yogurt sauce and raspberry ragout</p>
<p>Hausgemachte Pilz-Ravioli mit Kräuter-Sabayon</p> <p>Kraftbrühe mit Leberklösschen</p> <p>Gebratene Maispouarden-Brust auf bunter Pfeffer-Sauce, Risotto und Rosenkohl</p> <p>Baumnuss-Krokant-Parfait mit Rotwein-Birne und Calvados-Schaum</p>	<p>Menu 404</p> <p>SFr. 60.-</p>	<p>Homemade mushroom ravioli with herb sabayon</p> <p>Clear soup with liver dumpling</p> <p>Roast chicken breast with pepper sauce, risotto and Brussel's sprouts</p> <p>Walnut brittle parfait with red wine-pear and Calvados-mousseline</p>
<p>Gemischter Salat-Teller der Saison</p> <p>Geflügel-Peperoni-Essenz mit Gries-Nocke und Gemüse-Streifen</p> <p>Gebratenes Schweins-Steak mit Basilikum-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet</p> <p>Frisches Zitronen-Sorbet</p>	<p>Menu 405</p> <p>SFr. 60.-</p>	<p>Colourful seasonal salads plate</p> <p>Poultry-peppers-essence with semolina dumpling and vegetable strips</p> <p>Fried steak of pork with basil cream sauce, noodles and vegetable bouquet</p> <p>Fresh lemon sorbet</p>



Weitere Menüs zu Ihrer Auswahl (Aufpreis).
Your additional choice of set menus (surcharge applies).

<p>Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Dressing</p> <p>Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen</p> <p>Kalbs-Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignon-Rahmsauce, Rösti und Gemüse-Auswahl</p> <p>Schoggi-Mousse-Variationen mit frischen Früchten</p>	<p>Menu 406</p> <p>SFr. 65.-</p>	<p>Tomato-Mozzarella salad with fresh basil, olive oil and Balsamico</p> <p>Broth with pancake strips</p> <p>Sliced veal Zurich style with button head mushroom-cream sauce, Rösti and assorted vegetables</p> <p>Variation of chocolate mousses with fresh fruits</p>
<p>Melone mit Rohschinken</p> <p>Kalte Gurken-Suppe mit Kümmel und Dill</p> <p>Burgunder Rinds-Schmorbraten an zweifarbigem Kartoffelstock und Bohnen-Ragout</p> <p>Sauerkirschen-Schokoladen-Törtchen mit weisser Schokoladen-Sauce</p>	<p>Menu 407</p> <p>SFr. 65.-</p>	<p>Melon with raw ham</p> <p>Cold cucumber soup with caraway and dill</p> <p>Roast beef Burgundy style with two-coloured mashed potatoes and bean stew</p> <p>Morello-chocolate tartlet and white chocolate sauce</p>
<p>Geräucherte Lachs-Rosen mit Buchweizen Blini und Sauerrahm</p> <p>Kraftbrühe mit Mark-Knödel</p> <p>Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte auf marinierten Speck-Linsen und Rosmarin-Jus, Spätzli und zweierlei Bohnen</p> <p>Zimt-Parfait mit Pflaumen</p>	<p>Menu 408</p> <p>SFr. 70.-</p>	<p>Smoked salmon with buckwheat blini and sour cream</p> <p>Clear soup with bone marrow-dumpling</p> <p>Rosé roast lamb sirloin steak on marinated bacon-lentils with rosemary-jus, small flour dumplings and assorted beans</p> <p>Cinnamon parfait with plums</p>
<p>Geräuchertes Felchen- und Forellenfilet mit Meerrettichrahm</p> <p>Zweifarbige Cremesuppe mit Kürbiskern-Öl</p> <p>Glasierter Kalbs-Nierstück mit Morchel-Rahmsauce, Tagliatelle und kunterbuntem Gemüse</p> <p>Mit Mandel-Creme gefüllte Profiteroles, an Ananas-Carpaccio und Nougat-Sauce</p>	<p>Menu 409</p> <p>SFr. 70.-</p>	<p>Smoked whitefish and trout fillet with horseradish cream</p> <p>Two coloured cream soup with pumpkin oil</p> <p>Glazed veal roast with morel cream sauce, tagliatelle and vegetable medley</p> <p>Profiteroles with almond cream, Pineapple carpaccio and nougat sauce</p>
<p>Geräucherte Entenbrust mit Aprikosen-Chutney und Salat-Spitzen</p> <p>Kraftbrühe mit Griess-Nockerl</p> <p>Grilliertes Rinds-Entrecôte mit Pfeffer-Sauce, Kroketten und Gemüse-Mosaik</p> <p>Pralineis-Roulade mit Passionsfrucht-Schaum</p>	<p>Menu 411</p> <p>SFr. 75.-</p>	<p>Smoked duckling breast with apricot chutney and salad tips</p> <p>Clear soup with semolina dumpling</p> <p>Grilled beef sirloin steak with pepper sauce, potato croquettes and vegetables</p> <p>Praline-ice roulade with passion fruit mousseline</p>



Weitere Menüs zu Ihrer Auswahl (Aufpreis).
Your additional choice of set menus (surcharge applies).

Herzhafter Brotsalat „Toskana“		Hearty Tuscan bread salad
Kalte Gurken-Dill-Suppe		Cold cucumber-dill-soup
Gebrautes Seezungen-Filet mit gebräunten Mandeln, Safran-Reis und Blattspinat	<u>Menu 412</u> SFr. 80.-	Roast sole fillet with browned almonds, saffron rice and leaf spinach
Weisser Schokoladen-Kuchen mit Beeren-Salat und Aprikosen-Sorbet		White chocolate tart with berry salad and apricot sorbet
Hausgemachte Pilz-Ravioli mit Weisswein-Pfeffer-Rahmsauce		Homemade mushrooms ravioli with white wine-pepper cream sauce
Tomaten-Cremesuppe mit Hüttenkäse, frischem Basilikum und Cherry-Tomaten Spiess	<u>Menu 413</u>	Tomato cream soup with cottage cheese, fresh basil and cherry tomatoes
Medium gebratene Kalbs-Medaillons an Morchel-Rahmsauce, Schupf-Nudeln und Speck-Rosenkohl	SFr. 80.-	Medium roast veal medallions with morel cream sauce, Finger shaped noodles and bacon Brussel's sprouts
Schweizerhof Überraschungs-Dessert		Schweizerhof surprise dessert



Tagungstechnik

Tagesmietpreise

Dokumentation

	jede erste first	weitere additional
Moderatorenkoffer	incl.	CHF 75.00
Leinwand	incl.	CHF 25.00
Flipchart	incl.	CHF 25.00
Pinnwand	incl.	CHF 25.00
Overheadprojektor mit Folien	auf Anfrage / on request	
Beamer inkl. Slider mit Laserpointer	incl.	CHF 75.00
Dokumentenkamera	auf Anfrage / on request	
Laptop PC (1. Tag / ab 2. Tag)	CHF 250.00	CHF 200.00
Einfacher Drucker (ohne Papier)	CHF 100.00	auf Anfrage / on request
Slider mit Laserpointer	incl.	request

Video / Audio

	jede erste first	weitere additional
TV	CHF 50.00	CHF 50.00
DVD-Player	CHF 50.00	auf Anfrage / on request
VHS-Player / Recorder		auf Anfrage / on request
Radio mit CD-Player	CHF 50.00	auf Anfrage / on request
umfangreiches Soundsystem		auf Anfrage / on request
Mikrofon (Hand oder Clip)		auf Anfrage / on request

weitere Technik

	jede erste first	weitere additional
Adaptorausleihe (Depot: CHF 20.00)	kostenfrei / free of charge	
Mehrfachstecker (Depot: CHF 50.00)	kostenfrei / free of charge	
Stromschiene (Depot: CHF 50.00)	kostenfrei / free of charge	
Stromkabel (Depot: CHF 50.00)	kostenfrei / free of charge	
Kabelrolle (Depot: CHF 100.00)	kostenfrei / free of charge	
Telefon / Telefax Dienst	nach Aufwand / at effective costs	
Kopien	CHF 0.60	CHF 0.60
Erweiterte W-LAN- Kapazität (Anmeldung 1 Monat voraus)	kostenfrei / free of charge	
Bezug einer eigenen IP-Adresse (Anmeldung 1 Monat voraus)	CHF 350.00	CHF 350.00
Videokonferenz	auf Anfrage / on request	
Simultanübersetzung	auf Anfrage / on request	

Personal

	je 15 Minuten per 15 minutes
Techniker	CHF 30.00
Sekretärin	CHF 22.50
Servicefachkraft	CHF 15.00
Modellstehende	CHF 37.50

Conference Technology

Day Leases

Documentation

	Documentation
presenter's case	
screen	
flip chart	
pin board	
overhead projector, transparencies	
beamer and slider with laser pointer	
document camera	
Laptop PC (day 1, from day 2)	
simple printer (without paper)	

Video / Audio

	Video / Audio
TV	
DVD-player	
VHS-player / recorder	
radio with CD-player	
professional sound system	
microphone (hand or clip)	

Additional Technology

	Additional Technology
adapter rental (depot: CHF 20.00)	
multiple power plug (depot: CHF 50.00)	
extension power cable (depot: CHF 50.00)	
power cable (depot: CHF 50.00)	
power cable reel (depot: CHF 100.00)	
telephone / telefax service	
copies	
higher W-LAN capacity (notification 1 month in advance)	
private IP-address (notification 1 month in advance)	
Video conference	
Equipment for running translation	

Staff

	Staff
technician	
clerk	
service personnel	
model	

Incentives

zu LAND

Sommer

Klettersteig Mürren-Gimmelwald -Adrenalin & Natur pur!

Am Seil gesichert die steile Felswand entlang -der ultimative Adrenalinschub! Die spektakuläre Aussicht auf die Berner 4000er ist natürlich inbegriffen.

ab Mürren -Transfer durch das Hotel auf Anfrage

Dauer: ca. 3 Stunden
 Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll
 Preis pro Teilnehmer: CHF 95.00



Winter

Iglu-Bau im Stil der Inuit

Teambuilding im Tiefschnee! Bauen Sie Iglus wie die alten Inuit und geniessen Sie anschliessend Ihr Werk bei einem wärmenden Glühweinplausch.

Dauer: ca. 3 Stunden
 Preis pro Teilnehmer: auf Anfrage



ganzjährig

Fackelwanderung & Fondueplausch

*Nicht nur im Winter ein Highlight!
 Wir wandern mit Ihnen durch das Herz von Grindelwald und kehren ein zum rügen Fondueplausch.*

Dauer: ca. 3 Stunden
 Preis pro Teilnehmer: ab CHF 55.00



Incentives

on LAND

summer

Hiking trail Mürren-Gimmelwald -pure adrenalin & nature!

The ultimate adreanline thurst -hiking along cliffs secured only by a metal rope! Of course included is the breathtaking view over the 4000m Bernese mountains.

fom Mürren -hotel organized transfer on request

duration: ca. 3 hours
 severity: sophisticated
 price per person: CHF 95.00

winter

Iglu-construction Inuit style

Teambuilding in deep snow! Conctruct an iglu like the ancient Inuit and enjoy your creation with a warming mulled wine.

duration: ca. 3 hours
 price per person: on request

all year round

Torch light walk & fondue

*A highlight not only in the winter time!
 Together we walk with you through the heart of Grindewlald and stop for a cozy fondue.*

duration: ca. 3 hours
 price per person: from CHF 55.00

Incentives

zu WASSER

Sommer

Stimmungsvolle Loungemusik und Natur pur!

Das Loungeschiff MS "Stockhorn" entführt Sie zu einer Rundfahrt zum Entspannen, Staunen und Energietanken, fernab vom Alltag und mit stetem Ausblick auf den Thuner See und die einzigartige Bergkulisse.



Atmospheric lounge music and pure nature!

The Lounge ship MS "Stockhorn" invites you to a round trip to relax, marvel and charge your batteries far from daily life and with constant breathtaking view on lake Thuner See and the outstanding mountain scenery.

ab Thun -Transfer durch das Hotel möglich

Dauer: ca. 3 Stunden

Preis pro Teilnehmer: ab CHF 35.00



from Thun -hotel organized transfer on request

duration: ca. 3 hours

price per person: from CHF 35.00

River Rafting auf der Lütschine

Auf einer der besten Raftingstrecken der Schweiz finden Sie Teambildung im kühlenden Nass und jede Menge Adrenalin!

Dauer: ca. 3½ Stunden

Preis pro Teilnehmer: ab CHF 99.00



River Rafting on the Lütschine

On one of Switzerland's best rafting trails you will experience team building in the cooling element and loads of adrenalin!

duration: ca. 3½ hours

price per person: from CHF 99.00

In der LUFT

James Bond Rally

Diese Rally lässt Sie als Agenten zahlreiche Abenteuer im Stile des "007 -James Bond" erleben:

- * Gleitschirm fliegen
- * Einbruch in Fort Knox
- * Flucht im ewigen Eis
- * Charmetest
- * Abseilen
- * der klassische Huttest
- * Fahrtest á la Bond

Dauer: ca. Halbtage

Preis pro Teilnehmer: auf Anfrage



in the AIR

James Bond Rally

This rally lets you relive various adventures in the manner of "007 -James Bond":

- * paragliding
- * burglary in Fort Knox
- * escape in the everlasting ice
- * charme test
- * lower down on a rope
- * the classical hat test
- * driving licence á la Bond

duration: ca. half day

price per person: on request