

Firmenfeiern und private Feste in fantasievoller und einzigartiger Atmosphäre



Informationen für Events bis 200 Personen.

- Speisekarte
- Getränkekarte
- Räume
- Ideen

INDEX

Ihre Vorteile	Seite 3
Lageplan	Seite 4
Stollenplan	Seite 5
Eventräume & Raummieten für Firmenfeiern und private Feste.....	Seite 6
Was ist eigentlich ein VersuchsStollen?.....	Seite 7
Mottoparty Ideen	Seite 8
Apéro	Seite 9-10
Suppen, Salate und Vorspeisen.....	Seite 11-12
Hauptspeisen Fleisch (serviert).....	Seite 13
Hauptspeisen vegetarisch und Käsefondue.....	Seite 14
Büffet (Hauptspeisen).....	Seite 15
Dessert	Seite 16
Weisswein, Schaumwein & Zapfengeld für selbstgebrachte Weine.....	Seite 17
Rotwein	Seite 18
Getränke	Seite 19-20
Eventbereicherungen (optional).....	Seite 21
Tischdekorationen	Seite 22
Rahmenprogramme	Seite 23
Allgemeine Geschäftsbedingungen (VSH allgemein).....	Seite 24-25
Allgemeine Geschäftsbedingungen (VSH Gastronomie & Events spezifisch)	Seite 26-27
Fotos zur Inspiration	Seite 28-31
Kontakt	Seite 32



IHRE VORTEILE

Kulinarik:

Unser erfahrenen und freundlichen Restaurant-Mitarbeiter freuen sich auf Sie und setzen alles daran, Sie zu verwöhnen. Mit qualitativ hochwertigen Produkten, frisch und regional zu kochen, ist uns wichtig.

Professionelle und moderne Event-Technik:

Die Zusammenarbeit mit Winkler Livecom garantiert eine professionelle und einfach zu bedienende Event-Technik.

Mottoparty Ideen:

Vom Wilden Westen über Winterzauber oder feiern wie Fred Feuerstein. Bei uns ist ein Thema für jeden Geschmack zu finden. Wählen Sie das Motto und überlassen Sie uns die Organisation.

Erlebnis pur:

Ihr Anlass im Stollen ist einzigartig und individuell wie Sie selbst. Der Berg inspiriert und hinterlässt bei Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung.

Ihre Bedürfnisse liegen uns am Herzen:

Unser hauseigenes Event-Team kennt den Stollen bestens und kann flexibel auf Ihre Wünsche eingehen. Wir helfen gerne mit kreativen Ideen und setzen alles daran, dass Ihr Anlass Ihrem Motto entsprechend inszeniert wird.

Wetter gut, alles gut:

Bei uns müssen Sie sich keine Sorgen um das Wetter machen. Im Stollen stimmt das Wetter immer.

Verlängerungen bis 4 Uhr morgens möglich:

Bei uns haben Sie die Möglichkeit bis tief in die Nacht zu feiern, ohne jemanden zu stören.

Spannende Rahmenprogramme:

Wir bieten Ihnen spannende Rahmenprogramme, die Ihren Event abrunden.



LAGEPLAN

Adresse:

VersuchsStollen Hagerbach AG
Polistrasse 1
8893 Flums Hochwiese

Koordinaten:

47°04'35.4"N 9°23'20.7"E

Autobahnausfahrt Flums:

5 km auf Kantonsstrasse
Richtung Sargans, Abzweigung
links, ab Firmentafel ca. 150 m

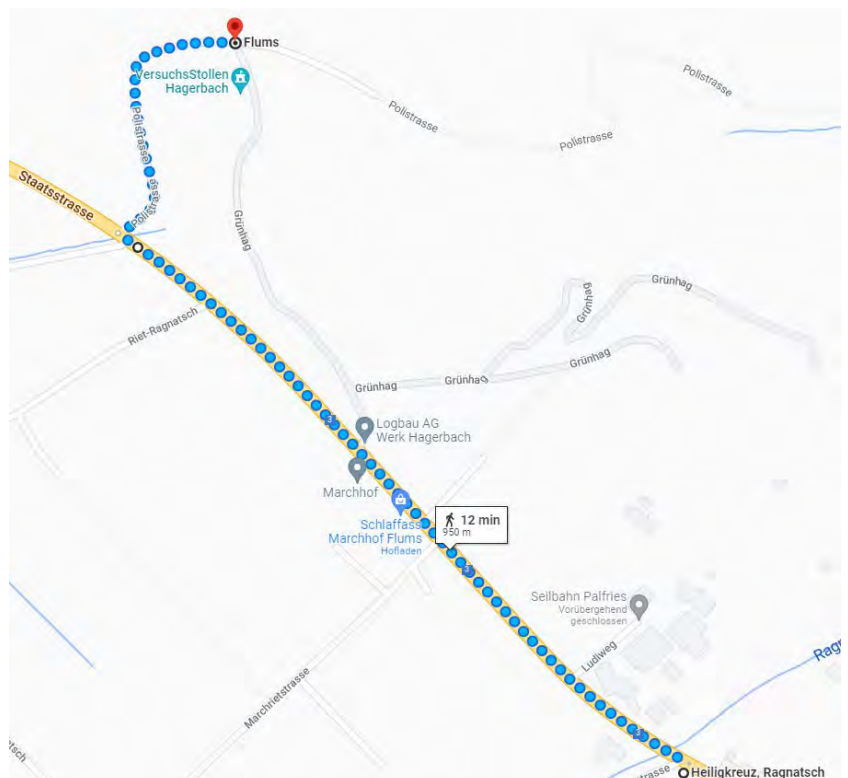
Autobahnausfahrt Sargans:

6 km auf Kantonsstrasse
Richtung Flums, Abzweigung rechts,
ab Firmentafel ca. 150 m



Öffentlicher Verkehr:

Bushaltestelle Ragnatsch,
dann 12 Minuten Fussweg
via Kantons- und Polistrasse

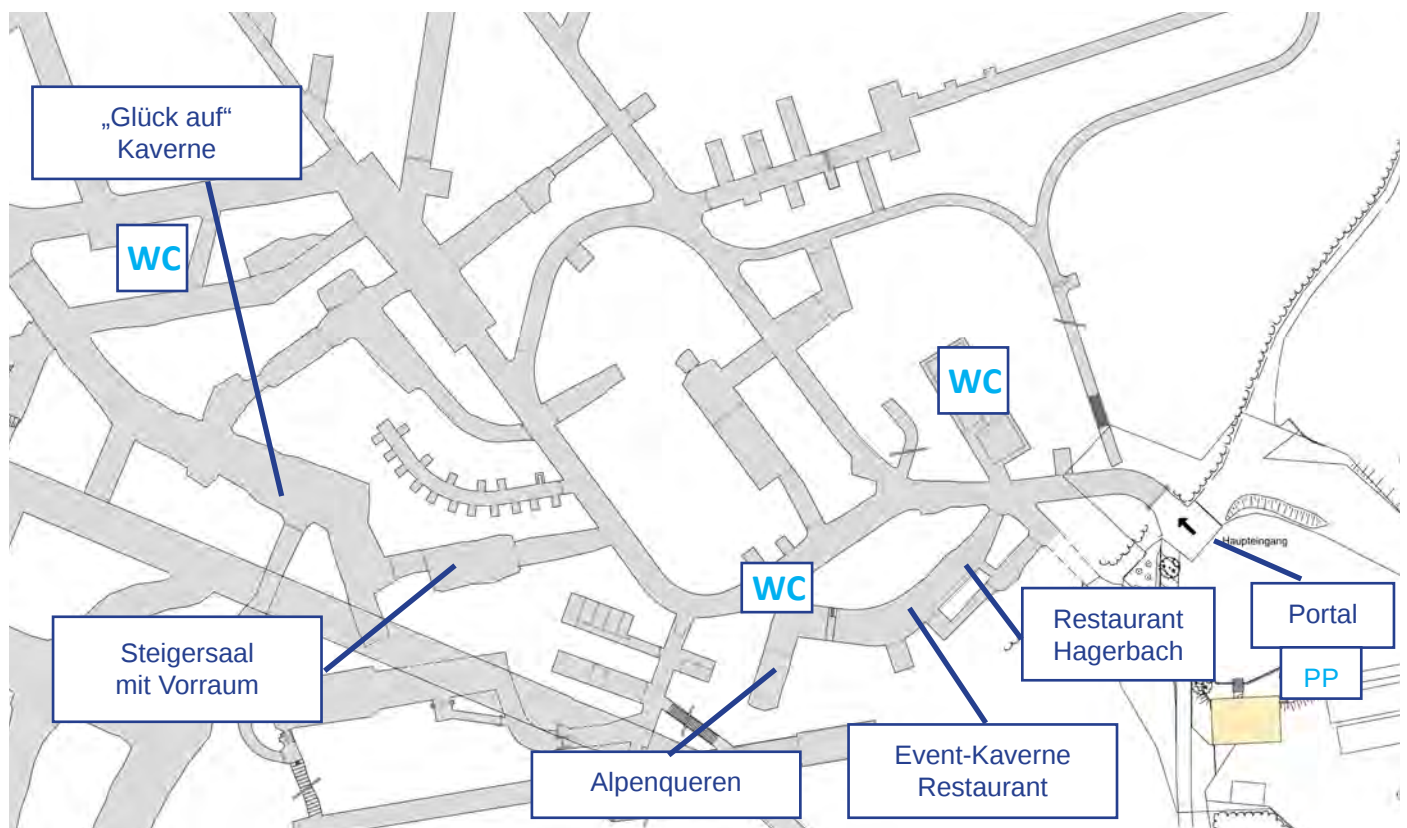
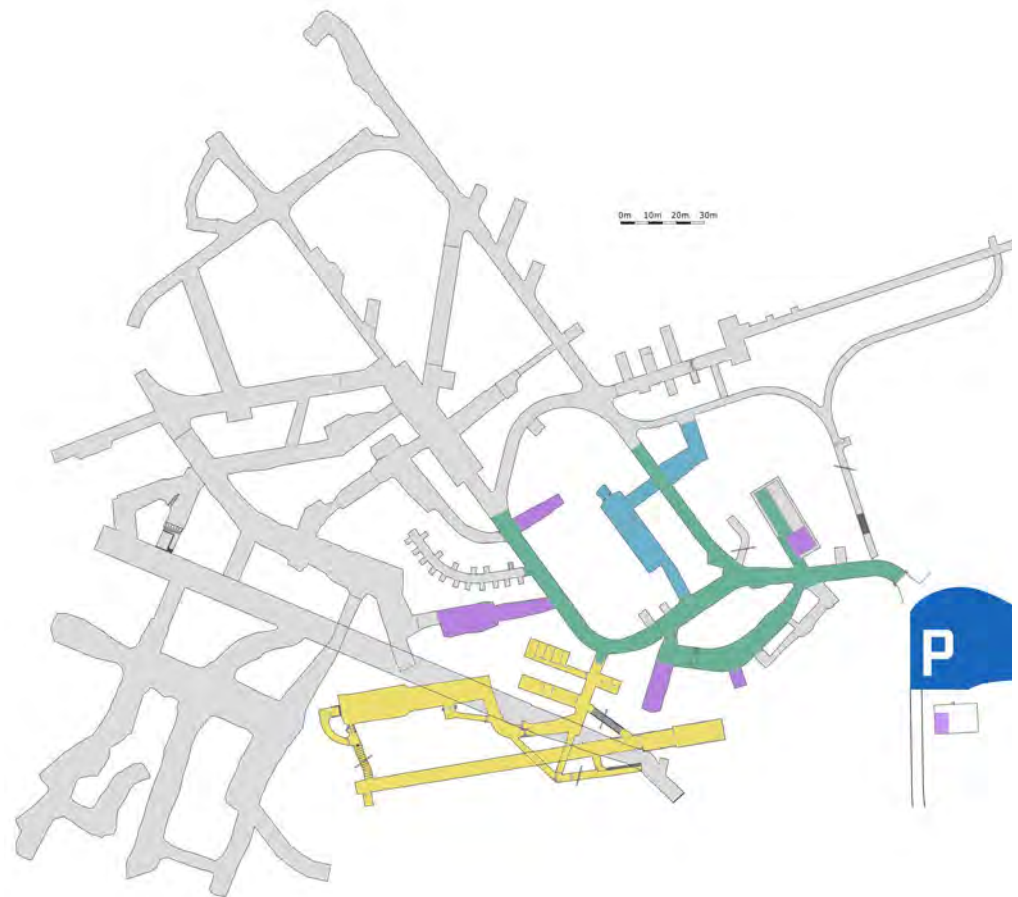


Shuttle-Bus:

Von Sargans aus,
nur auf Vorbestellung

STOLLENPLAN

Öffentlicher Bereich
Seminarräume
Baustoff Prüflabor
Schiesszentrum
Baustellenbereich



EVENTRÄUME UND RAUMMIETEN FÜR FESTE

Raum	Fläche	Büh-ne	L x B	Höhe	Apéro	Tisch-Bahnen	Runde Tische	Raum-Miete
Event-Kaverne Bankette und Feiern aller Art ab 30 bis 200 Personen	220 m ²	40 m ²	22x 10 m	bis 5 m	200 Pers.	200 Pers.	135 Pers.	0***
Restaurant Hagerbach Ideal bei Essen bis 40 Personen oder als zusätzlicher Raum bei Nutzung der Event-Kaverne für Apéro, Büffet oder Foto-Box	106 m ²	-	25x 4.5 m	bis 4 m	110 Pers.	-	40 Pers.	-
Alpenqueren Für kleinere Bankette, wenn das Restaurant Hagerbach schon belegt ist oder als „Backstage“	102 m ²	-	17x 6m	bis 3.5m	80 Pers.	72 Pers.	54 Pers.	0*** (Backstage CHF 385)
„Glück auf“ Kaverne Für über 200 Personen	600 m ²	80 m ²	60x 10m	bis 7 m	500 Pers.	500 Pers.	340 Pers.	ab CHF 2350
Steigersaal Für Tagungen, Apéros und Hochzeits-Zeremonien	200 m ²	40 m ²	20x 10 m	bis 6 m	200 Pers.	178 Pers.	120 Pers.	CHF 1175
Sedrun Für rustikale Apéros und Spreng-Demonstrationen tief im Berg	400 m ²	-	-	bis 7 m	350 Pers.	-	-	-

*** Die Raummiete inklusive technische Grundausstattung ist in den folgenden Menü- und Getränkepreisen schon mit eingerechnet

Event-Kaverne



„Glück auf“ Kaverne



Event-Kaverne



Restaurant Hagerbach



Steigersaal



Alpenqueren



Eingangsbereich Stollen



Vor dem Portal



Sedrun



WAS IST EIGENTLICH EIN VERSUCHSSTOLLEN?

Nach mehr als einem halben Jahrhundert ist die VersuchsStollen Hagerbach AG noch immer die erste Adresse für Versuche im Original-Massstab und betreibt erfolgreich ein Baustoff-Prüflabor, welches weit über die Sarganserländer Grenzen hinaus bekannt ist, mit Aussenstandorten in Altdorf und Regensdorf.

Wer denkt, dass im VersuchsStollen Hagerbach nur geforscht wird, täuscht sich. Eine exzellente Eventlocation für Hochzeiten, Firmenfeiern und Seminare, eine Vielzahl an Gruppenerlebnissen, ein Schiesszentrum und ein Restaurant im Berginnern runden das Angebot ab.

Was bringt die Zukunft?

Die VersuchsStollen Hagerbach AG fördert die Nutzung des unterirdischen Raums.

Der Platz an der Oberfläche wird knapp. Alternativ geht es nur in die Höhe oder in die Tiefe. Der urbane Untergrund bietet Lösungen, die den Städten bei der Bewältigung vielfältiger Herausforderungen wie Klimawandel, Naturkatastrophen und städtischer Dichte helfen.

Einige Nutzungsbeispiele für den Untergrund liegen auf der Hand, andere überraschen und weitere werden erst gefunden. Es geht um Themen wie Transport, Ernährung, Lagerung, Daten-Speicherung, Sportanlagen, Energie-Gewinnung und mehr.

Im VersuchsStollen Hagerbach kommen Partner aus Regierung, Wissenschaft, Industrie und Zivilgesellschaft zusammen, welche das Potenzial «Untergrund» erkannt haben.

Durch Dialog/Erzählung, Forschung, Entwicklung und Präsentation von Konzepten wird eine Bewegung erschaffen, die der Menschheit in Zukunft helfen wird, die Ressourcen an der Oberfläche besser nutzen zu können.



MOTTOPARTY IDEEN

Warum eine Mottoparty?

Eine Mottoparty eignet sich super, um etwas Abwechslung in die Firmenfeier zu bringen. Ein Motto lockt viele Leute aus Ihrer Reserve heraus. Die Gäste geben sich Mühe ein passendes Outfit zu finden und der Event wird gelebt anstatt nur konsumiert. Das sind die Feste über welche noch lange gesprochen wird.

Warum funktioniert eine Mottoparty speziell gut im VersuchsStollen Hagerbach?

Schon mit dem ersten Schritt in den Berg ist man in einer komplett anderen Welt. Bei den Mottopartys machen wir uns diese Gegebenheit zu Nutzen. Der VersuchsStollen Hagerbach hat verschiedenste Räumlichkeiten, welche für Events benutzt werden können, so haben wir je nach Motto die besten Locations herausgesucht – meist sogar mehrere pro Anlass. Ausserdem haben wir den Vorteil, dass wir mit Projektionen auf die Felswände auf einfache Art und Weise neue Welten schaffen können.

Wie eine Mottoparty den Stress der Partyplanung minimieren kann?

Wir servieren die Event-Konzepte «Pfannenfertig». Wir organisieren die Dekorationen, das Entertainment, das Essen – eigentlich alles was im Stollen geschieht. Sie müssen sich also nur noch darum kümmern, dass die Gäste pünktlich erscheinen und am Ende wieder gut nach Hause kommen.

Auf unserer Webseite hagerbach.ch finden Sie die aktuellsten Motto-Party Ideen.



APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Leistung/Artikel

Vegetarisch
mit Symbol:



Vegan
mit Symbol:



CHF inkl. MwSt.

Apéro kalt

Caprese-Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	pro Stück	4.50
Mini-Trockenfleisch-Tatar	pro Stück	4.90
Mini-Lachs-Tatar	pro Stück	6.40
Salzgebäck, Chips, Nüsse	pro Person	3.90
Rohkostgemüse mit Dipsauce	pro Person	4.90
Alpkäsewürfel mit getrockneten Früchten	pro Person	6.40
Mini Wrap mit Trutenbrust, Kräutern und Salat	pro Stück	4.90
Mini Wrap mit Frischkäse, Ruccola, getrocknete Tomaten, Parmesan	pro Stück	3.90
Belegte Mini-Brötli gemischt	pro Stück	3.90
mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei, Thon		
Wakame Gurkensalat mit süss-sauer Crevette	pro Stück	6.30
Sandro's Cornet-Brett mit 159 Mini-Cornet gemischt und gefüllt mit:	Pauschal	240
Tunfischmousse, Pilzcrème und Süsskartoffelpüree Linsensalat (Bild links)		

Apéro warm

Suppe in Espresso-Tasse serviert	pro Tässli	3.90
März-April: Bärlauch, Mai-Juni: Spargel, Juli-August: Gazpacho,		
September-November: Kürbis, Dezember bis Februar: Marroni mit Lauchstroh		
Dörrpflaumen im Speckmantel	pro Stück	3.90
Warme Tartelettes mit mediterranem Gemüse	pro Stück	4.50
Mini Pizza Quiche "Margerita"	pro Stück	4.50
Mini Pizza Quiche "Prosciutto"	pro Stück	4.90
Schinkengipfeli hausgemacht	pro Stück	4.90
Blätterteig-Pilzkrapfen hausgemacht	pro Stück	4.90
Pouletfilet paniert auf Spiessli mit Wasabi Mayo	pro Stück	4.90
Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce	pro Stück	4.90
Kleines und saisonales Risotto auf Anfrage möglich	pro Portion	4.90
März-April: Bärlauch, Mai-Juni: Spargel, Juli-August: Tomaten,		
September-November: Kürbis, Dezember-Februar: Pilze		

Apéro süss

Mini-Brownies	pro Stück	4.5
Gefüllte Früchte-Tartelettes	pro Stück	4.5
Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert	pro Gläsli	4.5
Tobleronemousse im Gläsli serviert	pro Gläsli	4.5
Früchtespiessli	pro Stück	4.5



APÉRO PAKETE

Leistung/Artikel

Vegetarisch
mit Symbol:



Vegan
mit Symbol:



CHF inkl. MwSt.

Apéro Paket „klein aber fein“ (4 Häppli pro Person)

pro Person
ein Stück je

17.60

– passend nach einer Führung und wenn bald wieder Essen in Aussicht steht

- Mini Wrap mit Frischkäse, Ruccola, getrocknete Tomaten, Parmesan
- Belegte Mini-Brötli gemischt: Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei
- Schinkengipfeli hausgemacht
- Pilzkrapfen hausgemacht

Apéro Paket „immer gut“ (6 Häppli pro Person)

pro Person
ein Stück je

27.60

– nicht zu gross, nicht zu klein

- Caprese-Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Mini-Trockenfleisch-Tatar
- Mini Wrap mit Trutenbrust, Kräutern und Salat
- Dörripflaumen im Speckmantel
- Mini Pizza Quiche “Margerita”
- Schinkengipfeli hausgemacht

Apéro Paket „Networking“ (Reichhaltiger Apéro/Essensersatz)

pro Person
ein Stück je

49

– die Flying-Food-Variante perfekt fürs Networking

- Belegte Mini-Brötli gemischt: Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei
- Caprese-Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Mini Wrap mit Frischkäse, Ruccola, getrocknete Tomaten, Parmesan
- Dörripflaumen im Speckmantel
- Alpkäsewürfel mit getrockneten Früchten
- Saisonale Suppe im Tässli (Saisonauswahl gemäss Seite 9)
- Mini Pizza Quiche “Prosciutto”
- Pouletfilet paniert auf Spiessli mit Wasabi Mayo
- Kleines und saisonales Risotto (Saisonauswahl gemäss Seite 9)
- Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce
- Tobleronemousse im Gläsli
- Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert



SUPPEN UND SALATE

Leistung/Artikel

Vegetarisch
mit Symbol:



Vegan
mit Symbol:



CHF inkl. MwSt.

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croûtons und Kräutern	13.50
Hochwiesner Heusuppe mit Knoblibrot	11.50
Karotten-Ingwer-Suppe	11.50
Kartoffel-Lauchcrème-Suppe	11.50
Hagerbacher Gersten-Suppe mit Schweinswurststücken	13.50
Gemüse-bouillon mit Gemüsestreifen	10.50

Saisonale Suppen

Bärlauchrahmsuppe	März bis April	12.50
Spargelcrèmesuppe	Mai bis Juni	11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen & Rahmhaube	September bis November	11.50
Marronisuppe mit Lauchstroh	Dezember bis Februar	11.50

Salate

Gemischter Salat	14
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing	16.90
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln und Speckstreifen	13
Saisonaler Blattsalat	12
Panzanella Salat mit weissem Balsamico und Olivenöl (Ital. Tomaten & Brot Salat)	14

Auswahl an hausgemachten Saucen:

Französisch, Italienisch oder Honig-Senf-Dressing

Salatbuffet

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten, zwei Saucen und Garnituren	22
---	----



VORSPEISEN

Leistung/Artikel

Vegetarisch
mit Symbol:



Vegan
mit Symbol:



CHF inkl. MwSt.

Kalte Vorspeisen

Lachspralinen-Quartett mit Gurkenscheiben, Limettencrème und Forellenkaviar 19.90

Klassisches Vitello Tonnato 19.90

Kaltes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an sämiger Thunfischsauce

 Hüttenkäse-Gemüseterrine auf zweifarbigem Randencarpaccio mit Basilikumöl 19.90

Rauchlachs an Senf-Dill-Sauce, dazu Baguette und Butter 19.90

Warme Vorspeisen

Trüffel-Risotto mit gebratener Black Tiger Crevette 16

 Spaghetti „Dolce Vita“ 16
mit Dörrtomaten-Pesto, frischem Rucola und Parmesanspäne

Pouletfilet im Rohschinkenmantel auf Kräuterrisotto und Madeirasauce 19.90



HAUPTSPEISEN (FLEISCH, SERVIERT)

Leistung/Artikel	CHF inkl. MwSt.
Rindsfilet an Sauce Béarnaise – 180 gr. serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	69
Lammnierstück rosa gebraten an Balsamico-Sauce -180 gr. serviert mit Kartoffel-Gratin und Gemüsebouquet	59
Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce - 180 gr. serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsebouquet	56
Kalbsgeschnetzeltes „Hagerbach“ mit Trockenfleisch garniert serviert mit Tagliatelle und glasierten Karotten	48
Entenbrust an Orangen-Pfeffer-Sauce serviert mit hausgemachten Kartoffelstock und Gemüsebouquet	48
Rindswürfel „Stroganoff“ in einer pikanten Peperonisauce serviert im Reisring	47
Pikanter Rind-Spiess mit Knoblauch-Butter serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	47
Saurer Rinds-Mocken im Rotwein gebeizt, an kräftigem Rotweinjus serviert mit Kartoffel-Gratin und Gemüsebouquet	47
Pouletbrüstchen gefüllt mit Dörrtomaten-Pesto auf Pfeffer-Sauce serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	36
Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti serviert mit Mandel-Broccoli	35
Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce (auch mit Schweinefleisch möglich) Tagliatelle und Gemüsebouquet	32
Hackbraten vom Schwein und Rind (nur Rind auf Anfrage möglich) mit hausgemachten Quark-Spätzli und Gemüsebouquet	32

Nachservice

pro Person

Bei allen Hauptspeisen möglich (Voranmeldung vorausgesetzt)	6
---	---

Für unsere jungen Gäste

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	13
-----------------------------------	----

Schnitzel mit Pommes vom Schwein (Schnipo)	14
--	----

oder das gleiche Menü wie die "Grossen" zum halben Preis

- Kinder (4 bis 12-jährig) halber Preis.

- Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.

- 13 Jahre und aufwärts Normalpreis

HAUPTSPEISEN (VEGETARISCH/VEGAN)

Leistung/Artikel

Vegetarisch
mit Symbol:



Vegan
mit Symbol:



CHF inkl. MwSt.

Fondue



Käse Fondue (300gr, laktosefrei) mit Brot
Vieleser Option: 100gr Käse mehr

pro Person
pro Person

37
9

Vegetarische Alternative - Option 1



Wir empfehlen eine vegetarische Variante der ausgewählten Hauptspeise zu servieren. So muss sich niemand "anders behandelt" fühlen und der Service bleibt höchst effizient. Gerne machen wir einen Vorschlag zur vegetarischen Variante nach Ihrer Auswahl der fleischhaltigen Hauptspeise.

Oder Option 2 - wählen Sie von den untenstehenden Speisen:



Kartoffelgnocchi „Mediterran“ mit Oliven und Zuchetti an pikanter Tomaten-Sauce

29



Rotes Thai-Früchte-Curry mit Basmatireisköpfchen und Früchte-Spiess

31



Gemüsecapuns „Sursilvans“ an Weissweinsauce und Käse

31



Gebackener Camembert auf Gemüsenudeln an Preiselbeer-Sauce

31



Saisonales Risotto auf Anfrage möglich

29

März-April: Bärlauch, Mai-Juni: Spargel, Juli-August: Tomaten
September-November: Kürbis, Dezember-Februar: Pilze



Gefüllte Peperoni mit Linsen-Süsskartoffel-Curry im Reisring

29



BÜFFET (HAUPTSPEISEN)

Leistung/Artikel	Vegetarisch mit Symbol: 	Vegan mit Symbol: 	CHF inkl. MwSt.
Fondue Chinoise			pro Person 67
Ab Büffet mit vier Sorten Fleisch (200gr): Schwein, Rind, Kalb und Truten frische Champignons und Broccoli, Pommes-Frites Vieleser Option: 100gr Fleisch mehr			pro Person 15
Trio Royal-Büffet			pro Person 73
Roast Beef mit Chimichurri Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus Marinierter Schweinsschulterbraten  Zucchini-Piccata, Kartoffelgratin, Nudeln mit Butter  glasierte Karotten, geschmorte Bohnen und Broccoli mit Mandeln			
Mediterranes-Büffet			pro Person 59
Paella mit Poulet und Meeresfrüchten  Vegetarische Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Tomaten Sardische Fleischbällchen (Schwein/Rind gemischt - nur Rind auf Anfrage möglich)  Arancini, knusprige Reisbällchen nach italienischer Art  Mediterranes und grilliertes Gemüse  Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch			
Bauern-Büffet			pro Person 56
Spareribs und Speck Rindsbraten „Hagerbach“ Ofen-Fleischkäse  Ofen-Tomaten mit Käse überbacken  Älplermagronen, Kartoffelgratin  geschmorte Bohnen, Kohlraben, glasierte Karotten			
Spaghetti-Büffet			pro Person 39
à discrétion mit 3 Saucen: Bolognese, Carbonara,  Napoli			



DESSERT

Leistung/Artikel

Vegetarisch
mit Symbol:



Vegan
mit Symbol:



CHF inkl. MwSt.

Servierte Desserts

Warmes Schokolade-Küchlein mit flüssigem Kern, mit Vanilleglace	16
Zitronen Tartlette mit Meringue-Haube und frischer Früchte Garnitur	14
Tiramisu nach saisonaler Art	15
Frühling: Rhabarber, Sommer: Himbeer, Herbst: Marroni, Winter: Lebkuchen	
Coupe Dänemark	14
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	14
Duett von hellem und dunklem Tobleronemousse	16
Panna cotta al Padrone mit Fruchtsauce	14
Coupe „Hotberry“, Vanilleglace mit warmen marinierten Beeren und Rahm	14
Mini Crème im Gläsli, Auswahl: Gebrannte Crème, Himbeercrème, Schokoladencrème, Kaffeecrème, Süssmoschtcrème	7

Hochzeitsfest mit Torte zum Dessert

Der Tortenanschnitt bleibt in Erinnerung – doch meist bleibt viel Torte übrig, da sie neben dem Dessertbuffet untergeht. Unsere Empfehlung: Weniger ist mehr. Weniger Auswahl – mehr Wertschätzung, weniger Food Waste.

Was funktioniert beim Hochzeitsdinner also besser? Unsere Empfehlungen:

Teller serviert mit drei kleinen Dessertvariationen mit Fruchtsalat, Himbeersorbet und ein Tobleronemousse im Gläsli	pro Person	16
und die Torte auf Platten für die Mitte der Tische	pro Person	8
Die Torte ab Büffet serviert	pro Person	8
und ergänzt durch unseren eleganten Schokoladenbrunnen	pro Person	16
Ein Stück Torte serviert als separater Gang	pro Person	8
und zum Abschluss eine Käseplatte für die Mitte der Tische	pro Person	14

Hausgemachte "einfache Torten" sind durch unsere hauseigene Küche erhältlich
Gerne beraten wir dazu individuell.

Dessert ab Büffet

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten und Marshmallows	pro Person	16
Käseplatte ab Büffet	pro Person	19
Dessert Büffet "Hagerbach"	pro Person	35
Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten und Marshmallows, Gebrannte Crème, Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, Fruchtsalat aus frischen Früchten, Zitronen Tartlette mit Meringue-Haube, Vanille- und Erbeerglace mit heißen Waldbeeren		
Dessertbüffet wie beschrieben, ohne Schokoladenbrunnen	pro Person	25
Dessertbüffet wie beschrieben inklusive reichhaltiger Käseplatte	pro Person	41

WEISSWEIN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Weissweine 0.75 l

Saphira Barrique, Bosshart + Grimm Bio Weingärten, Flums/Berschis/Walensee <i>Opulenter Weisswein, 8 Monate im Eichenfass ausgebaut, spart nicht an Düften und Körper.</i>	65
Gonzen Chardonnay, Weingut Gonzen, Stefan und Anita Hörner, Sargans <i>Teilweise im Barrique vergoren. Vollmundiger, mineralischer, weicher Wein mit langem Abgang.</i>	59
Melser Pinot Gris, Weingut Steinersteg, Christian Müller, Heiligkreuz <i>Mild und sanft im Geschmack, goldene Farbe, gehaltvoller und vollmundiger Wein.</i>	57
Sauvignon Blanc, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen <i>Helles Gelb, herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang.</i>	57
Walenstadter Riesling x Silvaner, Casa Nova Wein Pur, AOC St. Gallen <i>Viel Frucht und Lebendigkeit. Es wird auf Biodynamik gesetzt.</i>	54
Verdejo, Parcela 52, Finca Constancia, Tierra de Castilla, Spanien <i>Voluminöser, frisch intensiver Verdejo mit einem Hauch Barrique.</i>	49

Schaumwein 0.75 l

Prosecco, Spumante di Treviso extra dry DOC - Ponte, Veneto, Italien <i>Unkompliziert mit gradliniger Struktur und viel Genuss.</i>	49
--	----

Zapfengeld für selbst gebrachte Weine

Sie dürfen natürlich auch gerne Ihren eigenen Lieblingswein zuliefern lassen.
Wir bitten Sie um eine Anlieferung 2 Tage vor Eventbeginn.

0.75 l	pro Flasche	36
0.5 l	pro Flasche	24
1.5 l	pro Flasche	72



ROTWEIN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Rotwein 0.75 l - Schweiz

Pinot Noir, Fürscht, CasaNova Wein Pur, AOC St. Gallen, Walenstadt <i>Aus den besten Trauben und bester Lage von Walenstadt. Ein Pinot Noir von wahrlich fürstlicher Klasse.</i>	69
Sinfonie Heilig Chrüz, Pinot Noir, Gamaret und Regent, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen <i>Ausbau im Barrique, kraftvolles Purpurrot, intensive Fruchtnoten und komplexe Aromatik. Im Gaumen harmonisch mit reifen Tanninen und schöner Dichte, ausgewogen mit langem Abgang.</i>	69
Maienfelder Blauburgunder, Ruedi Komminoth Weinbau, Bad Ragaz <i>Ein eleganter und geschmeidiger Körper, fruchtig mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren, 4 bis 6 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.</i>	54
Walensee Südwind, Bosshart + Grimm Bio Weingärten, Flums/Berschis/Walensee <i>Cuvée aus Cabernet Jura, Cabernet Cantor, Cabernet Sauvignon - würzig und tief.</i>	54

Rotwein 0.75 l - Europa

Syrah & Merlot IGT, Bio Shymer, Baglio di Pianetto, Sizilien, Italien <i>10 Monate im Barrique ausgebaut, die Assemblage der 2 französischen Rebsorten im heissen Klima von Sizilien überzeugt. Fruchtig, samtig, vollmundig, intensiv.</i>	54
Garnacha, Cariñena (Samsó), Massaluca Tinto DO, Vins de Relat, Terra Alta, Spanien <i>Intensiv und geschmackvoll, fruchtig, elegant. Vanillenoten und balsamische Untertöne begleiten rote Früchte. Am Gaumen komplex und ausgewogen, endet er in einem langen Finale.</i>	54
Tempranillo, Entre Lunas Organic (Bio), Finca Constancia, Tierra de Castilla, Spanien <i>Überzeugt mit einer Dichte im Gaumen, welche in Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht den Biowein zu einem nachhaltigen Genusslebnis.</i>	54



GETRÄNKE

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Mineralwasser in Flaschen

Elmerwasser mit/nature	0.75 l	8.50
Elmerwasser mit/nature	0.5 l	5.80
Orangensaft Ramseier	1 l	14.50
Süssgetränke "gross"	1.5 l	14.50
Cola Cola, Schorle		
Süssgetränke "klein"	0.5 l	5.80
Elmer Citro, Eistee, Schorle, Cola und Cola Zero (Sinalco)		
Rivella rot, Sinalco original		
Red Bull (Dose)	0.3 l	6.50

Bier (Schützengarten)

Spezli (Edelspez)	0.33 l	5.90
Spezli Panaché Naturtrüb	0.33 l	5.90
Spezli Schützengold alkoholfrei	0.33 l	5.90
Flasche Lager	0.5 l	6.60
Most Möhl Bügelflasche alkoholfrei	0.5 l	6.60

Apéro

Aperol Spritz (mit Prosecco, Soda und frischer Orange)	pro Glas	12
Hugo (mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze)	pro Glas	12
Weisswein gespritzt süss/saur	pro Glas	11
Prosecco, Spumante di Treviso extra dry DOC - Ponte, Veneto, Italien	0.75 l	49

Apéro warm

Weisser oder roter Glühwein	pro Person	12
0.4 l wird pro Person im Vorraus angerichtet und verrechnet		
Orangen Punch	pro Person	9
0.4 l wird pro Person im Vorraus angerichtet und verrechnet		



GETRÄNKE NACH DEM ESSEN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Kaffee und Tee

Kaffee crème / Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6
Tee (Sirocco, diverse Sorten)	4.60
Ovomaltine / Schokolade heiss oder kalt	4.60
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.30
Kaffee fertig	7.60
Kaffee Lutz	7.60
Coretto (Espresso mit Grappa)	7.60
Barbara-Kaffee (Hausmischung)	7.60

Bargetränke

Miete Holz-Bar Event-Kaverne (Standort nach Wunsch)		Pauschal	165
Bar ab Restaurant Büffet			offert
Whisky Cola		pro Glas	14
Rum Cola		pro Glas	14
Gin Tonic		pro Glas	14
Vodka Orange		pro Glas	14
Vodka Redbull		pro Glas	16
Aperol Spritz (mit Prosecco, Soda und frischer Orange)		pro Glas	12
Hugo (mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze)		pro Glas	12
Weisswein gespritzt süss/saur		pro Glas	11
Prosecco, Spumante di Treviso extra dry DOC - Ponte, Veneto, Italien		0.75 l	49
Prosecco, Spumante di Treviso extra dry DOC - Ponte, Veneto, Italien		0.1 l	9
Appenzeller	Vol. 30%	4 cl	7
Baileys	Vol. 17%	4 cl	7
Kirsch, Williams	Vol. 40%	2 cl	7
Grappa Brunello oder Amarone	Vol. 40%	2 cl	7
Alte Birne, Alte Zwetschge	Vol. 42%	2 cl	7



EVENTBEREICHERUNGEN (OPTIONAL)

Leistung/Artikel		CHF inkl. MwSt.
Apéro im „urchigen Stollen“ <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko</i>	Pauschal	650
Apéro im Freien <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Sonnenschirme</i>	Pauschal	430
Miete Holz-Bar Event-Kaverne (Standort nach Wunsch)	Pauschal	165
Scheinwerfer farbig um den Stollen auszuleuchten <i>Inkl. Miete sowie Auf- und Abbau (Fixe Installationen sind offeriert)</i>	pro Stück	30
Bodennebel im oder vor Restaurant bei Ankunft der Gäste oder für Hochzeitstanz <i>inkl. Miete sowie Auf- und Abbau</i>	Pauschal	250
Stollenzugmiete für Fahrten <i>Z.B.: Fahren Sie die Gäste zum Apéro oder zu einer Spreng-Demonstration</i>	Auf Anfrage	
Zugführer	pro Stunde	65
Lichterketten in Schienen, <i>Portal bis Restaurant = 1x 45m,</i>	45 Meter	195
<i>Restaurant bis Steigersaal = 2x 45m</i>	90 Meter	245
<i>Portal bis Steigersaal = 3x 45m,</i>	135 Meter	295
<i>Portal bis Autobahnprofil = 5x 45m</i>	225 Meter	395
Lampione in der Event-Kaverne beleuchtet (verschiedene Farben möglich)	Pauschal	440
Stuhlhussen mit Schleife, Miete und Montage (Schleifen-Farbe nach Wunsch)	pro Stuhl	10.50
Stuhlhussen ohne Schleife, Miete und Montage	pro Stuhl	7
Menükarten inkl. Design, Papier und Druck	Pauschal	80
Wandprojektion „Höhlenfenster“ (Produktion nach Kundenwunsch und Motto) Wandprojektion ab Memory Stick von Kunde (Fotoslides/Logo/etc.)	pro Stunde	104 offeriert
Techniker vor Ort (falls erwünscht)	pro Stunde	120
Musik Bingo Unterhaltungsprogramm mit Moderator/in <i>Musik Bingo vor der Vorspeise</i>	Pauschal	370
<i>Musik Bingo zwischen Vorspeise und Hauptgang</i>	Pauschal	470
<i>Musik Bingo zwischen Hauptgang und Dessert</i>	Pauschal	595
Seminarraum als Backstage-Bereich für Künstler	pro Raum	385
Verlängerung nach Mitternacht, pro angebrochene Stunde (bis max. 4 Uhr)	pro Stunde	220
Parkplätze		
Bis 50 Plätze tagsüber, bis 80 Plätze abends und am Wochenende, sind gratis.		
Optionen für weitere Parkplätze:		
Zusätzliche 60 Plätze Wiese Landwirt „oberhalb vom Portal“	Pauschal	165
Zusätzliche 120 Plätze bei Wiese Landwirt bei „Einfahrt Kantonsstrasse“	Pauschal	330
Nachsaat der Wiesen (nur wenn durch schlechte Witterung Schäden entstehen)	Pauschal	330
Parkplatzeinweisen, 2 Personen	pro Stunde	130

TISCHDEKORATIONEN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Standard-Tischdeko

offeriert

Eine einfache und kostenlose „Standard-Tischdeko“ nach unserem Gusto wird immer zur Verfügung gestellt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hier weitere Vorschläge, um Ihre Tischdekoration vom „Standard“ abzuheben und nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu gestalten.

1: 5-armige Kerzenständer silbrig 78cm hoch mit Stabkerzen	pro Stück	25
2: Vasen mit Unterwasser-Blumen und Schwimmkerzen	pro Tisch	40
3: Glaskugeln von innen beleuchtet auf Spiegel	pro Tisch	25
4: LED Sturmleuchten für Tischdeko, Raumdeko oder Spalierlichter	pro Stück	10



RAHMENPROGRAMME

Leistung/Artikel		CHF inkl. MwSt.
Spreng Demo Big Bang 4d <i>Projektionsunterstützt (Deutsch), 10 Detonationen, bis 200 Personen möglich.</i>	Pauschal	750
Spreng Demonstration „regulär“ <i>5 Detonationen, bis 60 Personen möglich.</i>	Pauschal	350
Hagerbach Challenge <i>Spiel und Spass beim Stollenabenteuer mit bis zu 60 Personen.</i>	Pauschal ab	990
Führung Plus <i>Die Führung mit Erlebniskino, bis zu 100 Personen.</i>	Pauschal ab	495
Standard Führung <i>Informativ und spannend für bis zu 200 Personen.</i>	Pauschal ab	440
Murmelbahn miteinander <i>Mit bis zu 50 Personen im Stollen eine riesige Murmelbahn bauen.</i>	Pauschal ab	540
Auto-Raketenbau und Rennen <i>Formel Impuls geht ab wie Raketen. Ein Erlebnis für bis zu 100 Personen.</i>	pro Person ab	97
Gin Workshop <i>Teambuilding mit Stil, für bis zu 60 Personen.</i>	pro Person ab	130
Weitere Rahmenprogramme sind auf hagerbach.ch zu finden.		



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (VSH)

Untenstehend ist ein Auszug der AGB des VersuchsStollen Hagerbach mit relevanten Punkten für den Bereich Gastronomie & Events. Die kompletten AGB des VSH mit allen Geschäftsbereichen sind auf hagerbach.ch zu finden.

Geltungsbereich/Inhalt

Die nachstehenden Bedingungen gelten für alle Geschäftsbeziehungen der VersuchsStollen Hagerbach AG (im folgenden VSH AG genannt), welche aus einem Vertragsverhältnis stammen. Abweichungen davon sind nur gültig, wenn sie zwischen den Vertragsparteien schriftlich vereinbart worden sind.

Geschäftsaktivitäten

In der VSH AG sind verschiedene Geschäftsbereiche am Wirken, die je eigene Aktivitäten und Leistungen bieten und nachfolgend in Ihren Besonderheiten auch entsprechend berücksichtigt sind. Bereichsübergreifende Geschäfte runden das Angebot ab und werden per Offerte – Auftrag gemeinsam vereinbart.

Rechtliche Grundlagen

Für das Rechtsverhältnis zwischen den Vertragsparteien ist massgebend:

- Schweizer Recht insbesondere das Obligationenrecht
- der abgeschlossene Vertrag (Auftragsbestätigung mit zugehöriger Offerte, unterschriebene Besucheranmeldung, E-Mailverkehr gilt als verbindlich)
- die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Diese Reihenfolge ist massgebend für den Fall, dass sich einzelne Bestimmungen widersprechen sollten.

1. Allgemein gültige Pflichten und Befugnisse

1.1. Pflichten und Befugnisse der VSH AG

Die VSH AG wahrt die Interessen des Auftraggebers nach bestem Wissen und Können und unter Beachtung des allgemein anerkannten Wissensstandes ihres Fachgebietes. Von Dritten, wie Unternehmen oder Lieferanten wird keine persönliche Vergünstigung angenommen. Kenntnisse aus der Auftragsbehandlung werden vertraulich behandelt und nicht zum Nachteil des Auftraggebers verwendet. Inhalt und Umfang der Vertreterbefugnisse der VSH AG richten sich nach dem Vertrag. Im Zweifelsfall hat die VSH AG die Weisung des Auftraggebers für alle rechtsgeschäftlichen Vorkahrungen sowie für Anordnungen, die terminlich, qualitativ oder finanziell wesentlich sind, einzuholen. Gegenüber Dritten wie Behörden, Unternehmen, Lieferanten und weiteren Beauftragten vertritt die VSH AG den Auftraggeber rechtsverbindlich, soweit es sich um Tätigkeiten handelt, die mit der Auftragserledigung üblicherweise direkt zusammenhängen. Die VSH AG hat den Auftraggeber auf Folgen seiner Weisungen, insbesondere hinsichtlich Terminen, Qualität und Kosten aufmerksam zu machen und von unzweckmässigen Anordnungen oder Begehren abzumahnern. Die VSH AG ist befugt, für die Erfüllung seiner vertraglichen Pflichten geeignete Hilfspersonen beizuziehen. Für deren Tätigkeit ist die VSH AG verantwortlich.

1.2. Offerten/Angebote

Technische Grundlagen: Die technischen Grundlagen der Offerte (Kataloge, Prospekte, Zeichnungen, Photos, technische Daten, Berechnungen, etc.) sind für die VSH AG nicht bindend, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich und definitiv bezeichnet werden. Sämtliche Unterlagen bleiben Eigentum der VSH AG. Sie dürfen weder kopiert oder vervielfältigt noch Dritten zugänglich gemacht oder zur Selbstanfertigung der betreffenden Objekte verwendet werden. Sie sind der VSH AG auf Verlangen zurückzugeben.

Projektierungskosten: Hat der Auftraggeber die VSH AG mit der Ausarbeitung eines Projektes (z.B. Versuchsprojekt) beauftragt, überträgt ihr jedoch nach Abgabe der Offerte dessen Ausführung nicht, so hat die VSH AG das Recht, vom Auftraggeber die Bezahlung der Projektierungskosten nach SIA-Tarif zu verlangen.

Bauliche Massnahmen: Alle mit einem Auftrag zusammenhängenden baulichen Massnahmen im VSH sind in der Offerte zu regeln und gehen zulasten des Auftraggebers. Bauliche Massnahmen im VSH müssen grundsätzlich von der VSH AG bewilligt werden.

1.3. Preise

Für die Vergütung von Dienstleistungen der VSH AG ist die aktuelle Preisliste massgebend, die auf der Homepage der VSH AG verfügbar ist, auch in Teil-Kapiteln je Geschäftsbereich.

1.4. Zahlungsbedingungen

Alle Rechnungen sind 10 Tage netto ab Rechnungsdatum fällig. Die Zahlungsbedingungen für Mieten werden im Mietvertrag geregelt.

Bei internationalen Auftraggebern ist je nach Auftrag eine Anzahlung oder Vorauszahlung üblich. Die Zahlungen sind stets spesenfrei zu entrichten. Beanstandungen bezüglich der Dienstleistung entheben den Besteller nicht von der Pflicht zur termingerechten Bezahlung.

1.5. Verzug des Auftraggebers

Werden vereinbarte Zahlungen nicht bis zu deren Fälligkeit geleistet, so wird ohne weiteres der ganze Restbetrag fällig. Für Teil- und Akontozahlungen ist die VSH AG berechtigt, eine einmalige Zahlung für den gesamten, offenstehenden Aufwand sowie für die Folgekosten, welche durch diese Umstände entstehen, einzufordern und/oder vom Vertrag zurückzutreten. Für Forderungen, die nicht vereinbarungsgemäss bezahlt werden, wird vom Fälligkeitstag an, ein Verzugszins in Rechnung gemäss Verzugsmahnung gestellt. Beanstandungen irgendwelcher Art geben dem Auftraggeber kein Recht, Zahlungen zurückzuhalten oder Verlängerung der fälligen Termine zu verlangen. Die VSH AG behält sich ausdrücklich das Recht vor, bei Zahlungsverzug vom Vertrag zurückzutreten.

1.6. Vermietung von Stollenabschnitten

Mieter haben sich an die gültigen Sicherheitsvorschriften der VSH AG und an die Allgemeinen Mietbedingungen, welche dem Mietvertrag beigelegt werden, zu halten.

1.7. Lagerung

Für Lagerung von Maschinen und Materialien des Auftraggebers in nicht gemieteten Stollenbereichen wird Rechnung gestellt.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (VSH)

1.8. Transporte an den Auftraggeber

Die Kosten für Transporte zum Auftraggeber sind von diesem zu tragen. Der Versand erfolgt auf Gefahr des Auftraggebers, auch wenn frachtfreie Lieferung oder Übernahme des Transportes durch die VSH AG vereinbart wurde.

Der Empfänger hat die Ware bei Ankunft sofort zu prüfen und, wenn er Schäden oder Mängel feststellt, diese dem Spediteur oder Frachtführer und der VSH AG unverzüglich zu melden. Wo dies zur Sicherung des Beweises notwendig ist, hat er ein von den Beteiligten zu unterzeichnendes Protokoll aufnehmen zu lassen. Sofern bei der VSH AG innert 8 Tagen keine schriftliche Mängelrüge eintrifft, gilt die Sendung als genehmigt. Spätere Reklamationen werden nur entgegengenommen, wenn die Mängel im Zeitpunkt der Ablieferung trotz ordentlicher Prüfung nicht erkennbar waren, spätestens jedoch bis zum Ablauf der Garantiefrist.

1.9. Abfälle

Abfälle jeglicher Art dürfen nur an vom VSH Anlageleiter bestimmten Lagerplätzen entsorgt werden. Die VSH AG besitzt ein Entsorgungskonzept. Werden vom Kunden Verbrauchsgegenstände in den Stollen gebracht, deren Entsorgung über ein normales Mass hinaus gehen, hat er die Entsorgung mit der VSH AG abzusprechen. Allenfalls verlangt die VSH AG die Entsorgung durch den Kunden oder eine entsprechende Abfallgebühr. Hier greifen die VSH Regietarife des Bereichs Innovation & Training.

1.10. Beigestellte Produkte

Der Auftraggeber ist verpflichtet, fehlerfreie Beistellungen zuzustellen. Die VSH AG gehen davon aus, dass beigestellte Produkte fehlerfrei sind und unterziehen sie daher keiner Eingangsprüfung. Folgeschäden aus fehlerhaften beigestellten Produkten gehen voll zu Lasten des Beistellers. Beistellungen richten sich nach den gebräuchlichen Lagerbedingungen, sofern keine vertragliche Vereinbarung über spezielle Lagerung besteht. Wird im Verlauf der Bearbeitung festgestellt, dass die beigestellten Produkte nicht fehlerfrei sind, nicht den vertraglichen Vereinbarungen entsprechen, dass sie nicht den Erwartungen oder Erfordernissen entsprechen, verloren gegangen sind, beschädigt wurden oder unbrauchbar sind, wird dies dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich gemeldet.

1.11. Beschwerdeverfahren

Das QM-System der VSH AG enthält einen Prozess der Fehlerbehandlung. Der Kunde hat das Recht, bei begründeten Reklamationen über den Ablauf des Prozesses „Kundenfeedback“ informiert zu werden.

1.12. Fahrzeuge in der VSH Stollenanlage

Das Fahren im VSH Stollen ist nur mit Erlaubnis des Anlageleiters erlaubt. Die Vorschriften (Licht, Tempo 20) sind zu berücksichtigen. Der Stollen darf nur mit Diesel- oder Elektrofahrzeugen befahren werden.

1.13. Verantwortlichkeit der VSH AG

Bei verschuldeter, fehlerhafter Auftragserfüllung hat die VSH dem Auftraggeber entstandenen direkten Schaden zu ersetzen. Dies gilt insbesondere bei Verletzung seiner Sorgfalts- und Treuepflicht, bei Nichteinhaltung oder Verletzung anerkannter Regeln seines Fachgebietes, bei mangelnder Koordination oder Beaufsichtigung, bei ungenügender Kostenerfassung.

1.15. Haftung für Schäden von Dritten

Haftung gegenüber Schäden an Drittpersonen und der Infrastruktur der VSH AG aus Schadensereignissen, welche durch Externe entstanden, gehen voll zu Lasten des jeweiligen Auftraggebers. Für Leistungen von beigezogenen, selbstständigen Dritten, die im direkten Vertragsverhältnis zum Auftraggeber stehen, haftet die VSH AG nicht. Die Unfallversicherung ist in jedem Fall Sache des Teilnehmers oder Besuchers.

1.16. Verjährung

Ansprüche aus dem Vertrag verjähren innert zehn Jahren. Für Gutachten beginnt die Frist mit deren Ablieferung zu laufen. Ansprüche aus Mängeln des unbeweglichen Bauwerkes verjähren innert fünf Jahren. Die Frist beginnt mit der Abnahme des Werkes bzw. des Werkteiles zu laufen. Solche Mängel sind unverzüglich zu rügen.

1.17. Versand von Dokumenten

Dokumente werden bevorzugt per E-Mail versandt, dabei übernimmt die VSH AG keine Verantwortung bezüglich Sicherheit und Richtigkeit der übermittelten Daten. Auf Wunsch des Kunden kann der Schriftverkehr per Post erfolgen.

1.18. Aufbewahrung von Dokumenten

Originalunterlagen bleiben Eigentum der VSH AG. Sie sind als Original oder in geeigneter anderer, reproduzierbarer Form während 10 Jahren ab Beendigung des Auftrages aufzubewahren.

Der Auftraggeber ist berechtigt, davon Kopien erstellen zu lassen. Er hat der VSH AG die entsprechenden Auslagen zu ersetzen.

1.19. Werbung

Das Anbringen von Schildern ausserhalb des VSH Firmengeländes (z.B. Einfahrt Polistrasse) darf nur nach Absprache mit dem VSH und der Einhaltung der baupolizeilichen Bewilligung angebracht werden.

1.20. Veröffentlichung/Urheberrecht

Aufträge und damit zusammenhängende Informationen behandelt die VSH AG gegenüber Dritten vertraulich. Die VSH AG kann jedoch Ergebnisse öffentlich verwenden oder an Dritte weitergeben (z.B. in Publikationen, in Vorträgen oder Kursen). Der Kunde wird nur erwähnt, wenn er schriftlich zustimmt. Ansonsten werden die Ergebnisse so dargestellt, dass kein Rückschluss auf den Kunden möglich ist. Der Kunde kann auch diese Form der Veröffentlichung schriftlich ausschliessen.

1.21. Datenschutzbestimmungen

Sämtliche schutzwürdigen Daten des Auftraggebers werden in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen der schweizerischen Datenschutzgesetzgebung behandelt. Der Auftraggeber erklärt sein ausdrückliches Einverständnis, dass die VSH AG Daten des Vertragsverhältnisses mit dem Auftraggeber verarbeiten und nutzen darf. Weiterhin darf die VSH AG die Tatsache des Vertragsverhältnisses und ihre konkrete Tätigkeit als Referenz verwenden, beispielsweise innerhalb von Angeboten oder bei Veranstaltungen. Die VSH AG ist befugt, ihr anvertraute, personenbezogene Daten im Rahmen der Vertragserfüllung zu verarbeiten oder durch Dritte verarbeiten zu lassen. Die VSH AG behält sich vor, nach Absprache, pro Ereignis, mit dem Kunden Videos und Fotos von Aufträgen, Anlässen, etc. für Werbezwecke zu verwenden. Die betroffenen Personen sind jeweils zu informieren, müssen einverstanden sein und können ihr Einverständnis jederzeit widerrufen.

1.22. Gerichtsstand

Für sämtliche Verpflichtungen aus abgeschlossenen Verträgen gilt als Erfüllungsort und Gerichtsstand der Amtsort der VSH AG.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (G&E)

4. Geschäftsbedingungen für die Gastronomie & Events (G&E)

4.1. Preise

Für die jeweiligen Leistungsangebote des Geschäftsbereiches Gastronomie & Events (G&E) gelten die Preise gemäss aktueller Preisliste (auch auf der VSH Homepage zum Download verfügbar). Individuelle Vereinbarungen im Vertrag bleiben vorbehalten.

Die Leistungen des Geschäftsbereiches G&E beinhalten insbesondere:

- Gruppenerlebnisse oder Führungen in der oder durch die Stollenanlage
- Restaurant (Reservierungen des Restaurant Hagerbach und anderer Lokalitäten im Betrieb)
- Anlässe wie Seminare, Workshops, Konzerte, Apéros, Buffets, Festessen, Bankette mit Reservation von einzelnen Stollenabschnitten und der VSH Infrastruktur
- Anlässe wie Veranstaltungen und Ausstellungen etc., welche einer speziellen Organisation bedürfen.

4.2. Reservation Lokalitäten

Die VSH AG stellt dem Kunden die im Vertrag bezeichneten Räume, Stollenabschnitte etc. zur Benützung im Sinne der Reservationsbestätigung zur Verfügung. Jede Nutzungsänderung bedarf der schriftlichen Zustimmung der VSH AG. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Dritten die Rechte seines Vertrages zu übergeben, oder die gemieteten Lokalitäten weiter zu vermieten ohne schriftliche Zustimmung der VSH AG. Polizeiliche Verlängerungen werden auf Wunsch des Kunden von der VSH AG beantragt und dem Kunden rasch möglichst bestätigt. Die Gebühren dafür werden dem Kunden verrechnet.

4.3. Konditionen Firmenfeier und Feste im Restaurant Hagerbach/Event-Kaverne (bis 200 Personen)

- Im Restaurant und der dazugehörenden Event-Kaverne (bis zu 200 Personen), sind die Service- und Küchenpersonalkosten sowie Tische, Stühle, fix installierte Technik, Reinigung, Stellen von Mobiliar und Tischgedecke im Menü-Preis inbegriffen. Weitere, optionale Leistungen sind extra.
- Es ist NICHT möglich das Restaurant/Event-Kaverne ohne Catering zu mieten und Essen/Getränke selbst zu bringen oder selbst vor Ort zu kochen. Falls ein externer Caterer anstelle des VSH Caterings gewünscht ist, ist das möglich. Voraussetzung dafür: Es muss ein professioneller Caterer sein und es gelten spezielle Konditionen wie eine Raummiete und eine Aufsichtspflicht durch einen VSH Mitarbeiter, welcher gemäss aktueller Preisliste in Rechnung gestellt wird.
- Für von Kunden beigestellte Weine wird ein Zapfengeld gemäss aktueller Preisliste verrechnet.
- Es gilt eine einheitliche Menüwahl oder Büffet für Gruppen. Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier oder Allergiker.
- Kinder (4 bis 12-jährig) werden zum halben Preis verrechnet oder wählen das Kindermenü.
- Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.
- Wir kochen vorwiegend mit Schweizer Fleisch. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal.

4.4. Spezial-Konditionen für Firmenfeier und Feste im Restaurant Hagerbach/Event-Kaverne, welche am Abend und an Samstagen stattfinden (Sonntag geschlossen)

- Mindestumsatz von CHF 1500 auf Essen und Getränke.
- Über Mittag (Mo-Fr) entfällt der Mindestumsatz und wir servieren auf Wunsch unser Tagesmenü à CHF 26.50 pro Person.
- Bei uns im Stollen sind Anlässe bis 4 Uhr morgens möglich. Ab Mitternacht wird pro angebrochene Stunde pauschal ein Zuschlag von CHF 220 verrechnet.
- Raummieten werden bei Feiern und Festen nur verrechnet, falls weitere Räumlichkeiten benötigt werden (zum Beispiel Backstage-Raum), oder bei Gruppen unter 40 Personen, welche anstelle vom vorderen Teil Restaurant in die Event-Kaverne möchten. Kostenpunkt CHF 385.

4.5. Firmenfeiern und Feste mit über 200 Personen

Für Feste über 200 Personen steht die „Glück-Auf“ Kaverne (bis zu 500 Personen) mit einer separaten Preisliste zur Verfügung. Das Catering erfolgt bei Anlässen mit mehr als 200 Personen über einen externen professionellen Caterer Ihrer Wahl. Bei Anlässen mit mehr als 200 Personen besteht eine Pflicht für Aufsicht/Leitung Brandwache und 3 Brandwachen gemäss «VSH Merkblatt 021 Sicherheitsdispositiv Events».

4.6. Reservationsbestätigung

Menüs, Getränke, Führungen oder Demonstrationen (z.B. Sprengen) werden in der Reservationsbestätigung definiert.

4.7. Besichtigungen zur Eventplanung

Besichtigungen müssen unter Berücksichtigung der aktuellen Arbeiten und Sicherheitsbestimmungen im VSH Stollen stattfinden. Die erste Besichtigung mit Besprechung ist kostenfrei, sind weitere Besprechungen gewünscht, werden diese pro Stunde per aktueller Preisliste verrechnet.

4.8. Schiesszentrum

Anlässe im Schiesszentrum müssen mit dem VSH Schiess- und Ausbildungszentrum AG vereinbart werden. Der VSH übernimmt keine Haftung bei Unfällen im Schiesszentrum. Schiessen von Feuerwaffen wird vom Gesetz geregelt und Kunden haben dem in Eigenverantwortung Rechnung zu tragen.

4.9. Personal der VSH AG

Die Offerte beinhaltet das VSH Personal, welches für den reservierten Anlass zur Verfügung gestellt werden muss (inkl. allfällig zusätzliches Personal, welches der VSH temporär einmietet).

4.10. Personal des Kunden

Wird vom Kunden Personal gestellt, ist dies der VSH AG mitzuteilen. Je nach Anlass behält sich die VSH AG vor, dieses über die Vorschriften im VSH Stollen speziell zu informieren. Dies betrifft u.a.:

- Allgemeine Verhaltensregeln im VSH und Regeln Untertage
- Sicherheitsorganisation im VSH
- Datenschutzbestimmungen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (G&E)

4.11. Sicherheitspersonal, Feuerwehr, Polizei

Ist aus Sicherheitsgründen der Beizug von Sicherheitspersonal, von Feuerwehr oder Polizei notwendig, ist dies in der Offerte speziell ausgewiesen und die Kosten sind vom jeweiligen Veranstalter zu tragen.

4.12. Offertpreis, Zahlungsbedingungen

Die VSH AG gewährt kein Skonto auf Leistungen im Geschäftsbereich G&E. Offerten und entsprechende Rechnungen sind hier branchenüblich inkl. gültiger MwSt. In den meisten Fällen ist eine Vorauszahlung nicht nötig. Je nach Art des Anlasses hält sich die VSH AG aber das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu 50% des Betrages der Auftragsbestätigung bis 30 Tage vor Event zu verlangen. Im Normalfall erfolgt die Bezahlung via Rechnung.

4.13. Annullation oder Auftragsänderung durch den Kunden

Ein Rücktritt vom Vertrag (Auftragsbestätigung) durch den Kunden vor Aktivitätsbeginn muss schriftlich erfolgen. Die Abmeldung ist ab Zeitpunkt vom Empfang gültig.

Bei jeder Annullation wird dem Kunden folgender Anteil der Kosten in Rechnung gestellt:

Basierend auf der höchst genannten Teilnehmerzahl auf der Auftragsbestätigung wird folgendes verrechnet:

100%	0 – 14	Tage vor Event
75%	15 – 30	Tage vor Event
50%	31 – 60	Tage vor Event
25%	61 – 90	Tage vor Event
0%	über 91	Tage vor Event

Zusätzliche Spezialregelung bei Abend- und Samstag-Veranstaltungen im Restaurant/Event-Kaverne mit Essen und Getränken:

Hat zum Zeitpunkt der Annullation noch keine Menübesprechung stattgefunden, geht die VSH AG von einem Pauschalbetrag von CHF 100 pro Person aus.

Bei Änderung des Event-Datums durch den Kunden bis 30 Tage vor deren Beginn wird eine Bearbeitungsgebühr von pauschal CHF 150 erhoben. Erfolgt die Umbuchung der Aktivität weniger als 30 Tage vor Event-Datum, treten die Bestimmungen der Annullationskosten in Kraft.

Sind bei Annullationen und Änderungen Leistungen von Dritten betroffen, gelten bei deren Positionen die AGB der Drittfirmen.

4.14. Zeitpunkt Mitteilung definitiver Personenzahl und kurzfristige Änderungen

Die definitive Personenzahl und Menüwunsch wird bis 14 Tage vor Anlass dem VSH schriftlich mitgeteilt. Eine Abweichung von bis zu 10% der zu dem Zeitpunkt genannten Teilnehmerzahl wird bis 48 Stunden vor Anlass-Start ohne Kosten für die abgemeldeten Gäste akzeptiert. Alles was mehr als eine 10% Abweichung darstellt wird gemäss Auftragsbestätigung voll verrechnet.

Die letzte kommunizierte Teilnehmerzahl bis zum Zeitpunkt von 48 Stunden vor Anlass wird verrechnet, ausser bei Überschreitungen nach oben - dann wird die entsprechende Anzahl verrechnet.

4.15. Epidemie / Pandemie / Notrecht

Die VSH AG hält sich an die Vorschriften/Massnahmen des Bundesrats und des BAG (Bundesamt für Gesundheit). Ein entsprechendes Schutzkonzept kann jederzeit, falls behördlich erforderlich, zur kurzfristigen Anwendung kommen. Bei einem behördlich angeordneten Veranstaltungsverbot wird der Event kostenlos verschoben. Das neue Datum wird der VSH AG innerhalb Jahresfrist mitgeteilt. Bei einer Annullation des Events verweisen wir auf den Punkt 4.13.

4.16. Verhaltensregeln bei Führungen/Gruppenerlebnissen

Ein Untertagebetrieb wie die VSH AG erfordert eine besonders aufmerksame Verhaltensweise. Um Unfälle möglichst zu vermeiden und die Gesundheit unserer Besucher zu schützen, sind diverse Verhaltensregeln zu berücksichtigen. Die jeweiligen Führer durch den Stollen weisen die Besucher zu Beginn einer Führung auf diese Verhaltensregeln hin. Den Weisungen ist Folge zu leisten.

4.17. Anlieferung, Lagerung und Auf- und Abbau

Lieferungen des Kunden für seinen Anlass können von der VSH AG entgegengenommen werden und werden an einem vereinbarten Ort gelagert. Die VSH AG übernimmt keine Garantie für den Zustand der gelieferten Ware.

Der Transport innerhalb der VSH AG, sowie der Auf- und Abbau ist Sache des Kunden, sofern es nicht anders vertraglich geregelt wurde.

4.18. Haftung für Schäden, Versicherungen

Die VSH AG übergibt die Lokalitäten so, wie es in der Reservationsbestätigung und/oder der Besuchsanmeldung vereinbart wurde. Der Kunde hat die Lokalitäten sofort zu prüfen. Allfällige Mängel an der vertragsgemässen Gebrauchsbereitschaft sind sofort zu beanstanden.

Der Kunde haftet vollumfänglich für Schäden seinerseits und von Dritten, welche sich im Rahmen seines Anlasses im VSH Stollen aufhalten. Die Haftung betrifft sowohl Schäden an Personen wie auch an der VSH Infrastruktur. Der Kunde hat bei Bedarf eine entsprechende Versicherung selbstständig abzuschliessen. Der VSH behält sich das Recht vor, den Abschluss einer Versicherung zu verlangen und sich dies bestätigen zu lassen.

4.19. VSH Räumlichkeiten und Einrichtungen ausserhalb der vereinbarten Lokalitäten

Die Verwendung und Begehung anderer VSH Räumlichkeiten und Einrichtungen ausserhalb der vereinbarten Lokalitäten ist ohne Absprache mit der VSH AG untersagt.

4.20. Schriftverkehr

Der Schriftverkehr erfolgt in der Regel per E-Mail.

4.21. Werbung

Die VSH AG behält sich vor, nach Absprache mit dem Kunden Fotos von Anlässen, etc. für Werbezwecke zu verwenden. Für all Beteiligten gelten die Datenschutzbestimmungen gemäss 1.21.

Wir schätzen die Zusammenarbeit mit unseren Geschäftspartnern und wünschen für unsere Geschäftsbeziehung ein gutes Gelingen und angenehmes Erlebnis: Glück Auf! **VersuchsStollen Hagerbach AG**









KONTAKT

Jan Barth

Leiter Gastronomie & Events

Jan ist seit 2016 Leiter Gastronomie und Events im VersuchsStollen Hagerbach

Der diplomierte Hotelfachmann vollendete sein Hotel-Management-Studium in Australien, wo er als Bankett Manager bei Orient-Express (heute Belmond) erstmals mit der Eventbranche in Kontakt kam und seine berufliche Leidenschaft entdeckte.

Jan bringt mittlerweile über 20 Jahre Gastronomie- und Eventerfahrung mit und sprüht noch immer voller Energie und Leidenschaft, um einzigartige Erlebnisse zu erschaffen. Ganz speziell schätzt er den kollegialen Umgang mit den unterschiedlichsten Gästen im VersuchsStollen Hagerbach. Seine Kreativität ist die treibende Kraft in seinem Tun und wieder spiegelt sich in den Event-Räumlichkeiten des Stollens.



Robin Lymann

Event Koordinator

Seine Karriere startete Robin mit einer KV-Ausbildung in der Industrie. Schon früh sammelte er Erfahrungen im Eventbereich und im Kundenkontakt.

2021 zog es Robin zum Studium in Business & Sport Administration an die St. Thomas University in Miami. Dort erhielt er spannende Einblicke in die Organisation von Gross- und Kulturevents. Besonders begeistert ihn die Teamarbeit und der direkte Austausch mit Kundinnen und Kunden.

Kreative Lösungen zu entwickeln und Erlebnisse zu schaffen, motiviert ihn täglich. Der VersuchsStollen Hagerbach bietet ihm den idealen Ort, um Veranstaltungen mit Wow-Effekt zu realisieren – für unvergessliche Momente bei jedem Event.



VersuchsStollen Hagerbach
Polistrasse 1
CH-8893 Flums Hochwiese
Schweiz

+41 81 734 14 14
info@hagerbach.ch
hagerbach.ch

