

Swiss
Location
Award 2023

**Events und
Hochzeiten
seit 1835.**

Zentrale Lage

5 min von der Autobahn A1

50 gratis Parkplätze

vom HB Zürich 23 min ohne umsteigen

mehrfach ausgezeichnete **Kulinarik**

ausschliesslich regionale Lieferanten

nur **Schweizer Fleisch**

6 Hotelzimmer

Grosser Rössli-Festsaal,
inklusive Bühne und Garten: **730 m²**

Raumhöhe: 10 m

nach eigenen Wünschen dekorierbar

moderne Klima-Technik

Beamer, Leinwand, Soundsystem

Wir freuen uns, Ihren Event kulinarisch begleiten zu dürfen und
sind sicher, dass Sie und Ihre Gäste begeistert sein werden!


Rainer Hoffer
Geschäftsführer


Stefan Wälte
Küchenchef



Unsere Auszeichnungen als gemeinsame Vertrauensbasis

3 von 4 Gabeln im aktuellen «Falstaff»-Guide

Mitglied der «Gilde etablierter Gastronomen»

«slow food Cook's Alliance»

Swiss Location Award

Swiss Wine List Award

92 % Gästezufriedenheit auf "google"

Unsere Philosophie, unser Versprechen

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Kräuter und Eier bei Bauern in der Region Züri Oberland. Unsere Lieferanten sind **regionale Familienbetriebe**. Das Brot kommt aus der Bäckerei Nüssli, Illnau. Fleisch beziehen wir bei der Metzgerei Buffoni, Illnau, bei der Metzgerei Hotz in Pfäffikon und bei der Metzgerei Lustenberger in Uster.

Wir haben 10 regionale Biere aus Illnau, Winterthur und Uster im Sortiment. Mineralwasser, Kola, Bio-Limonaden, Schorle, Apfelwein, Fruchtsaft, Tonic, Bitter Lemon, Vodka, Gin, Rum, Obstbrände, Single Malt Whisky, Grappa, Nocino und Limoncello kommen aus der **Schweiz**.

Wir haben über **vierzig Weine** aus den Kantonen Zürich, Thurgau, Graubünden, Wallis und Tessin im Sortiment. Wir verzichten auf Weine aus Übersee.

Alle Lieferanten vom Rössli Illnau sind regionale Familienbetriebe. Support-Leistungen wie Marketing, Buchhaltung und Web-Design beziehen wir von **Unternehmen aus Effretikon und Zürich**. Unsere Bankgeschäfte wickeln wir mit der regionalen Bank Avera (Effretikon) ab.

Unsere Mitarbeiter leben in der Region, der Frauenanteil liegt bei über 50 %. Wir bekennen uns zum Manifest der **Hotel & Gastro Union** und zur Initiative focus50plus. Wir sind stolzes Mitglied der Vereinigung „Züri Oberland“.

Löhne und Sozialleistungen liegen im Rössli Illnau deutlich über dem Durchschnitt. Wir sind ein fairer Arbeitgeber, erfassen unsere Arbeitszeit minutengenau und verteilen das Trinkgeld fair im ganzen Team. Wir beschäftigen eine Mitarbeiterin aus der Ukraine. In der Küche und im Service bilden wir je einen **Lehrling** aus.

Die Wärmeerzeugung erfolgt über 2 Wärmepumpen und 7 Erdsonden. Im Sommer wird das Gebäude über die Erdsonden klimatisiert. Die Lüftungsanlagen arbeiten mit **Wärmrückgewinnung**. Die Abwärme der Küchenkühlanlagen wird als Vorwärmung für das Warmwasser verwendet. Das Rössli Illnau verfügt über eine eigene Photo-Voltaik-Anlage.

Ihre einfache Anreise nach Illnau: 20 min vom Bhf. Stadelhofen

- ÖV / SBB, ZVV S3:

Wir empfehlen die Anreise mit der SBB. Sie erreichen uns bequem und direkt

- vom HB Zürich / Stadelhofen ohne Umsteigen
- alle 30 Minuten innert 24 min ab HB Zürich / 21 min ab Stadelhofen
- S3-Station "*Illnau*" (Fussweg 5 Min.)

Freitag und Samstag Nacht fährt die «SN8» stündlich (und ohne Umsteigen) bis Stadelhofen und Zürich HB.

- ÖV / Bus:

- Sie erreichen uns auch und ergänzend mit dem
- Bus 640
- Station "*Illnau, Weisslingerstrasse*"

Der Bus fährt stündlich um xx.29 (4 Minuten nach Ankunft der S3) vom Bahnhof Illnau und hält direkt an der Rückseite vom Rössli Illnau (Fussweg 1 min.)

- Velo:

- Fahrrad-Parkplätze direkt vor dem Gebäude, an der Kempptalstrasse

- Auto:

- Autobahnabfahrt «Effretikon»
- Beschilderung Richtung «Illnau» folgen

Direkt vor dem Haus verfügen wir über

- **50 gratis-Parkplätze**

Weitere Parkplätze finden Sie im

- SBB "Park+Ride" am Bahnhof Illnau an der Effretikerstrasse 6 (5.- / Tag)
- Fussweg zum Rössli Illnau: 3 min.



Apéro

bestellbar ab 12 Gästen

Ihr klassischer Welcome-Apéro

Gemüse / Sbrinz / Oliven	9
<p>Saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dipp Würfel vom Luzerner Sbrinz Marinierte grüne und schwarze italienische Oliven Klassische Grissini</p>	
Tartar / Rauchlachs / Gemüse	15
<p>Rindfleisch-Tatar auf getoastetem Steinofenbaguette Rauchlachs auf Cantadou-Creme im Crêpesmantel Kleine Käseküchlein mit Freiburger Gruyzerzer Gemüse-Kräuter-Blätterteig-Gipfel</p>	
+ Nüssli / Fleur de Sel / Curry	+ 5
<p>«Spice up your Apéro» mit Nüssli mit Fleur de Sel, Curry und Paprika</p>	

Getränke-Empfehlung zum Welcome-Apéro:

Chopfab-Bier Lager hell	0.33	4.80
Breil Gin GR und Gents Swiss Roots Tonic Water ZH		12.50
Gin alkoholfrei ZH und Gents Swiss Roots Tonic Water ZH		8.80
Liaison, Chasselas, Waadt frische Zitrusaromen, angenehme Säure, gute Balance	0.75	42
Grüner Veltliner, Organics, Sepp Moser leicht – frisch – trocken – dezente «Pfefferl»-Note – Grüner Apfel	0.75	38

4 saisonale und regionale Apéro-Kreationen

...im **Frühling**: Frühlingszwiebeln / Spargel / Kresse 22

Hausgemachte Frühlingszwiebelquiche

Zürcher Spargel und Schweizer Rohschinken am Spiessli

Mit Brie überbackene Frühlingspinat-Crostini

Schaumsuppe von der Illauer Brunnenkresse

Chopfab trüeb, Winterthur	33 cl	5.20
«Nolber Weisser», Nadine Saxer, Riesling x Sylvaner	0.75	48

...im **Sommer**: Gurke / Melone / Rucola 22

Sommerliche lauwarmer Gemüse-Quiche

Zucchetti-Feta-Spiessli mit Thymian aus unserem Kräutergarten

Erfrischender Gurken-Sauerrahmsalat mit erntefrischer Brunnenkresse

Eisgekühlte Melonenkaltschale im Glas mit einem Schuss Prosecco

Rucola-Sprinz-Crostini

Chopfab «Sommer», Winterthur	33 cl	5.20
Riesling x Sylvaner, Andrea und Peter Glesti, Stammheim ZH	0.75	38

...im **Herbst**: Pilze / Wildschwein / Herbstsalat 22

Quiche mit heimischen Pilzen aus Wald und Wiese

knusprige Grissini umwickelt mit Rohschinken vom Schweizer Wildschwein

Lauwarmer Kürbis-Pilz-Salat mit heimischem Geissenkäse

Klassische Wildkraftbrühe mit Cognac verfeinert

Kürbis-Sbrinz-Crostini

Usterbräu «dunkel», Uster	33 cl	5.20
Möhl Apfelwein trüeb vom Fass, in der Bügelflasche	0.5	5.60
Vivi Bio Limonade Blutorange & Ingwer	33 cl	5.20

...im **Winter**: Lauch / Schwarzwurzel / Winterspinat 22

Wärmende Lauch-Speckquiche

Bündnerfleisch-Involtini mit Schweizer Frischkäse und Baumnüssen

Chicorée-Orangensalat mit Dattelstreifen

Cappuccino von Zürcher Schwarzwurzeln

Knusprige Winterspinat-Crostini mit Brie überbacken

Chopfab «Winter», Winterthur	33 cl	5.20
Hausgemachter weisser Glühwein	Glas	5.-

Ihr eleganter Hochzeits-Apéro

Tartar / Ente / Rauchlachs

28

Tartar vom Schweizer Freiland-Kalb mit Espuma von heimischen Morcheln
 Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney und karamellisiertem Rosmarin
 Elegante Rauchlachs-Brötli mit Sauerrahm-Mouse und knackiger Gurke
 Cappuccino vom Züri Oberländer Topinambur und rotem Randenschaum
 Gebackene Ochsenschwanzpraline mit pikantem hausgemachtem Chilidipp
 Vegetarische Zucchini-Involtini mit Feta und ligurischen Taggiasca-Oliven

Prosecco Miol, Venetien klassisch – charmant – erfrischend – ein sicherer Wert bei Jung und Alt!	0.75	56
Chopfab-Bier vom Fass, Lager hell, Winterthur	33 cl	4.80
Vivi Soda Bio Limonade Zitrone und Ingwer , Eglisau ZH	33 cl	5.20
Vivi Bio Schweizer Alpenkräuter Eistee , Eglisau ZH	33 cl	5.20

Apéro riche (ersetzt eine Hauptmahlzeit)

Käse / Topinambur / Zucchini

55

Sizilianische Oliven
 Rindfleischtartar auf getoastetem Steinofenbaguette
 Elegante Rauchlachs-Canapes mit Sauerrahm-Mouse und Züri Oberländer Gurke
 Kleine Käseküchlein mit Freiburger Greyerzer
 Hausgemachte Blätterteig-Gipfeli
 Cappuccino vom Saisongemüse
 Zucchini-Involtini mit Feta und ligurischen Taggiasca-Oliven
 Risotto vom saisonalen Gemüse
 Dunkles Schokoladen-Mousse
 Italienisches Panna cotta mit Frucht-Sauce
 Klassische gebrannte Creme

Prosecco Glera, Paladin, Venetien frische Zitrusaromen - angenehme Säure – gute Balance	Magnum	112
Bianco Rovere (Bianco di Merlot) Brivio, Mendrisio, Tessin Komplexe Nase – Holzaromen – langer Abgang	Magnum	161
Primitivo Barbarasso , Apulien fruchtig – kräftig – ein schöner Mainstream-Essensbegleiter	12 Liter	800



Klassische Bankette-Menüs

bestellbar ab 12 Gästen

Salat / Kalbshackbraten / Kartoffeln

Bunter knackiger Blattsalat aus dem Züri Oberland
mit klassischer italienischer Dressing

Traditioneller Kalbshackbraten an kräftiger Rotweinsauce
mit cremigem Kartoffelstock und in Butter glasierten Karotten

2 Gang Menü

38

Als Weinbegleitung empfehlen wir Weine von Andrea und Peter Glesti, Oberstammheim ZH.

Tomate / Kalbsvoressen / Champignons

Tomatencrèmesuppe mit Baccardi-Rahmhaube

Braunes Kalbsvoressen mit heimischen Champignons,
Kräuternudeln und einheimischen Rüepli

Klassische gebrannte Crème mit Hüppe

3 Gang Menü

49

Zu diesem Menü empfehlen wir ein Bier der Chopfab-Brauerei in Winterthur.

Oliven / Rucola / Quiona

vegan

Carpaccio vom heimischen Gemüse mit Oliven und Rucola-Pesto

Dreifarbige Quinoa mit Zuchetti und gebratenem Saisongemüse

Hausgemachtes Sorbet von der Passionsfrucht mit Zitronengras

3 Gang Menü

42

Unsere Weinempfehlung:

Grüner Veltliner, Domäne Gobelsburg, Michi Moosbrugger,
Langenlois, Niederösterreich
jugendlich – frisch – typische «Pfefferl»-Note
0.75 49

Ballenz weiss, Roland und Karin Lenz
Uesslingen-Buch TG
Souvignier Gris, Viognier, Riesling
Exotische Nase – grosse Trinkfreude – Passionsfrucht – Zitrusfrüchte
0.75 54

Cuvée Bertrand, Schlosskellerei Gobelsburg, Moosbrugger,
Langenlois, Niederösterreich
Pinot noir, Saint Laurent, Zweigelt
Flieder – Hagebutten – Blutorangen – würzig-fruchtig
Magnum 165

Ballenz rot, Roland und Karin Lenz
Uesslingen-Buch
Pinot noir, Zweigelt, Cabertin
Aroma nach Heidelbeeren, Kirsche und Veilchen
0.75 56

Salat / Rindsgeschnetzeltes / Vacherin-Torte

Gemischter Salat an italienischer oder französischer Dressing
und knusprigen Kräuter-Croûtons

Klassisches Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Zürcher Rind
mit hausgemachten Spätzli und sanft gedämpftem Brokkoli

Mit Früchten garnierte klassische Vacherin-Torte

3 Gang Menü

52

Zu diesem Menü passen wunderbar:

Riesling, Domäne Gobelsburg, Michi Moosbrugger
Langenlois, Niederösterreich
blumige Noten – erfrischend – saftig – Apfel – Orange – Honig
0.75 56

Yvorne Ligne Préstige, Charles Rolaz
Waadt - Chasselas
saftig, cremig – weich – mineralische Noten – unsere Empfehlung zum Zander
0.75 65

Zweigelt Reserve, Weingut Salz Seewinkelhof
Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland
klassisch! - Reife Weichseln – Heidelbeeren – Kirschkompott
Magnum 135
3 Liter 195

Clos du Château, Charles Bonvin
Sion, Wallis
Pinot noir, Merlot
kirschrot – leichte Raucharomen – eleganter Abgang - Waldbeeren
0.75 68

Salat / Roastbeef / Ananas

Züri Oberländer Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
und Balsamico-Dressing

Im Ofen rosa gebratenes heimisches Roastbeef mit klassischer Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Rüeblen, Kohlrabi und Bohnen-Speck-Bündeli

Ananas-Carpaccio mit Sauerrahmglace und Malibu-Sabayon

3 Gang Menü

70

Weinbegleitung zu diesem Menü:

Weissburgunder Verena, Nicolussi-Leck, Südtirol
Floral-krautiger Duft – gutes Säurespiel – grosse Trinkfreude
0.75 72

Gelber Muskateller, Weingut Polz, Erich Polz jun.
Strass, Südsteiermark
Muskat – Holunder – Orangenblüten – Minze – fruchtbetonter Abgang
0.75 65

Grande Cuvée, Weingut Salzl Seewinkelhof
Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
schlicht einzigartig! – Cassis – Heidelbeere – Kakao – Zwetschge
Magnum 145

Tassinaia, Tenuta del Terriccio
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
intensive Nase – kraftvoll – opulent – Vanille – Cassis – Kirsch
Magnum 175

Salat / Tafelspitz / Marillenknödel



Knackiger Blattsalat aus Zürich mit steirischem Kürbiskernöl,
gerösteten Speckwürfeln und gehacktem Ei

Vier Stunden in der eigenen Suppe mit Wurzelgemüse
gegartes Tafelstück "The Butcher's Cut"
mit klassischer Schnittlauchsauce, würzigem Apfel- Meerrettich,
Markknochen und Erdäpfelröster (in Butter geröstete geraffelte Erdäpfel)

Ein Marillenknödel mit Schlagobers
und Marillenkompott

3 Gang Menü «Österreich»

80

Als Weinbegleitung passt:

Grüner Veltliner, Ried Lamm

Schloss Gobelsburg, Michael Moosbrugger, Kamptal, Niederösterreich
Mineralisch-rauchig – pfeffrige Würze – Granny-Smith-Aromen
0.75 98

Grand Cuvee Salzl

Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland
Zweigelt, Merlot, Cabernet sauvignon
Cassis – Heidelbeere – Kakao - Zwetschg
Magnum 145

Forelle / Kalbsfilet / Rindsfilet

Zweierlei von der geräucherten Forelle:

Rückenfilet

&

mit Apfel und Meerrettich verfeinertes Tartar
auf einem fein gezupften Salatstrauss

Klassische Rinderkraftbrühe mit zarten Rinds-Raviolini

„Deux Filets“ in zwei Gängen serviert:

Zürcher Oberländer Kalbsfilet an cremiger Morchelrahmsauce
mit feinen Nudeln und frischem saisonalen Gemüse

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Sauce Béarnaise,
klassisches Kartoffelgratin, Bohnen-Speck-Bündeli und Kräuter-Rüebli

Original Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

4 Gang Menü

108

Als Weinbegleitung perfekt geeignet:

21 Settembre, Tenuta La Meridiana

Arneis, Chardonnay - Piemont

Duft nach weissen Melonen, Minze und Birne – saftige Säure – mineralisch
0.75 75

Noi 4, Sette Cieli, Bolgheri rosso

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc - Toskana
ausdrucksstark – intensive Aromen – kraftvoll – Cassis – Veilchen – Tabak
Magnum 165



Saisonale Bankette-Menüs

bestellbar ab 12 Gästen

Spargel / Bärlauch / Schweinsfilet

Frühlingsalat mit grünen Spargelspitzen, jungen Sprossen
und hausgemachter Radieschen-Vinaigrette

Cremiger Bärlauch-Cappuccino

Filet vom Zürcher Freiland-Säuli im geräuchertem Speckmantel
auf Frühlingszwiebelrisotto und jungem Gemüse

Italienisches Panna cotta mit Rhabarber-Kompott und Erdbeeren
verfeinert mit Tessiner Maggia-Kräuter-Pfeffer

4 Gang Frühlingmenü

85

Zum Frühlingmenü empfehlen wir Ihnen:

Weissburgunder, Erwin Tinhof,
Trausdorf, Leithagebirge, Burgenland
saftig – ausbalanciert - zitrisch-salziger Abgang – frisches Brot
0.75 75

Sostegno, Marchesi Alfieri
Barbera, Pinot noir - Piemont
dezent es Barriques – trinkfreudig – vom Barbera die Beerennote, vom Pinot die Gewürznote – modern-pfiffig
0.75 65

Zweigelt Reserve, Weingut Salzl Seewinkelhof
Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland
klassisch! - reife Weichseln – Heidelbeeren – Kirschkompott
3 Liter 195

Tomaten / Felchen / Sommerbeeren

Salat von sonnengereiften heimischen Tomaten mit Original Büffel-Mozzarella
verfeinert mit Basilikum aus unserem Kräutergarten und italienischem Balsamico-Dressing

Eis gekühlte Nektarinen-Kaltschale mit Prosecco

Gebratenes Felchenfilet aus Schweizer Seen auf glasierten Gurken,
Fetastrudel und italienischen Oliven

Sommerbeeren-Cocktail mit Himbeersorbet und Pfefferminz-Sirup

4 Gang Sommermenü

85

Im Sommer passt zu diesem Menü:

Sancerre, Les Panseillots, S. Fargette und G. Guillerault
Loire - Sauvignon Blanc
grossartige Frische – Mineralität – lebhafter Abgang
0.75 75

Cuvée Bertrand, Schlosskellerei Gobelsburg, Moosbrugger,
Langenlois, Niederösterreich
Pinot noir, Saint Laurent, Zweigelt
Flieder – Hagebutten – Blutorangen – würzig-fruchtig
Magnum 165

Mille 1, Azienda Agricola Pratello, Garda rosso, Lombardei
Rebo, Merlot, Corvina
Preisselbeeren – Cassis – fruchtig-würziger, reifer Trinkspass!
3 Liter 225

Hirsch / Kürbis / Steinpilze

Carpaccio vom geräucherten Dammhirsch mit Maroni, Preiselbeeren
und knackigem Friséesalat

Cremesuppe vom Zürcher Kürbis mit original steirischem Kürbiskernöl

Original Saltimbocca vom heimischem Kalb mit Schinken und Salbei
begleitet von Marsalajus auf sämigem Steinpilzrisotto
mit Luzerner Sbrinz und Züri Oberländer Brokkoli

Zimtschaumgefrorenes mit Portweinzwetschgen und karamellisierten Baumüssen

4 Gang Herbstmenü

85

Unser Getränketipp zum Herbstmenü:

Grüner Veltliner, Domäne Gobelsburg, Michi Moosbrugger
Langenlois, Niederösterreich
jugendlich – frisch – typische «Pfefferl»-Note
0.75 49

Yantra, Sette Cieli
Cabernet Sauvignon, Merlot - Toskana
opulenter Duft – kraftvoll – Espresso – Vanille – Waldbeeren
0.75 55

Barbera d'Asti Bricco, Paolo Conterno, Piemont
Rubinrot – Röstarmomen – Holunder – ein wunderbar klassischer Barbera
0.75 65

Nüsslisalat / Ingwer / Schmorbraten

Schweizer Freiland-Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust

Filet und Vinaigrette von der Orange

Winterliche Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Sanft gegarter Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce, gebratenen Pilzen,

klassischem Kartoffelstock und Wintergemüse

Luftig-lockeres Mango-Parfait mit Passionsfrucht-Spiegel

und Krokant vom hausgemachten Cantucci

4 Gang Wintermenü

85

Im Winter unser Tipp zu diesem Menü:

Räuschling Rütihof

Uetikon ZH

Zitrus – Feilchen – frische, mineralische Säure – perfekt zu Fisch

0.75 48

Weissburgunder, Erwin Tinhof, Trausdorf

saftig – ausbalanciert - zitrisch-salziger Abgang – frisches Brot

0.75 75

Luis Cuvée Rot, Nicolussi-Leck

Merlot - Vernatsch

schwarze Kirsche – Pflaume – Zimt: typisch Merlot

0.75 65

Grande Cuvée, Weingut Salzl Seewinkelhof,

Illmitz, Burgenland

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

schlicht einzigartig! – Cassis – Heidelbeere – Kakao – Zwetschge

Magnum 145

Alle saisonalen Menüs servieren wir auch gerne in einer fleischlosen oder veganen Variante.

6 Gang Hochzeits-Menü

Stör / Kavier / Rindfleisch

Carpaccio vom Stör mit Yuzu-Sauce, Rucola,
schwarzem Kavier und frischen Blüten

Topinambur / Randen / Trüffel

Cappuccino vom Schweizer Topinambur
mit rotem Randenschaum und elegantem Trüffelöl

Lostallo-Lachs / Blattspinat / Safran

Im Ofen sanft gegartes Filet vom Bündner Lachs
auf feinem Blattspinat und Safranschaum

Campari / Orange

Klassisches Campari-Orange-Sorbet

Kalbsfilet / Morcheln / Kartoffeln

Im ganzen rosa gebratenes Schweizer Kalbsfilet mit frischen Morcheln,
grünem Verveinestock und glasierten heimischen Rüepli

Tiramisu / Panna cotta / Schokolade

Dessertbuffet mit Schoggi-Mousse, italienischem Panna cotta mit Himbeeren,
klassischem Tiramisu, Amaretti, Glacé und Sorbet

6 Gang Hochzeits-Menü

144

Sekt, Brut Rosé Réserve, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich

Pinot noir, Riesling, Grüner Veltliner
elegant – ausdrucksstark – mundfüllende Mousse – Champagner-Methode
0.75 98

Grüner Veltliner, Ried Lamm I. Lage, Schloss Gobelsburg, Moosbrugger, Kamptal, Niederösterreich

Pfirsich – Apfel – Aprikose – reife Limette – Honig
Magnum 185

Amarone Riserva No1, Casa Lupo, Paladin, Veneto

Cassis – Schwarzkirsche – Schokoladetrüffel – frische Säure – samtige Tannine
0.75 118



6 Gang Gala-Menü

Entenleber / Zuckerwatte / Pflaume

Entenleberterrinen mit Zuckerwatte vom Tessiner Maggia-Pfeffer
und hausgemachtem Pflaumen-Portwein-Chutney

Kraftsuppe / Pilz

Klassische Consommé
mit hausgemachtem Pilz-Raviolo

Jakobsmuschel / Sellerie / Bauernspeck

Glasig gebratene Jakobsmuschel auf Sellerie-Vanillepüree
mit kross gebratenem Bauernspeck und altem Balsamico

Rosenblüten / Prosecco / Goldflocken

Hausgemachtes Rosen-Sorbet mit eisgekühltem Prosecco
und echten Goldflocken

Rindsfilet / schwarzer Trüffel / neuen Kartoffeln

24 Stunden niedergegartes Schweizer Bio-Rindsfilet
mit Trüffeljus, klassischen Schmelzkartoffeln und Babygemüse

Schokolade / Tonkabohne / Kaffee

Trilogie von der Schweizer Schokolade mit Tonkabohnen-Glace
und Espuma vom Demeter-Espresso

6 Gang Gala Menü

185

Sekt, Brut Réserve, Schloss Gobelsburg, Niederösterreich

Pinot noir, Riesling, Grüner Veltliner
cremig – weich - ausdrucksvolle Mineralität – Champagner-Methode
0.75 84

Pouilly-Fuissé, Domaine Mathias, Mâconnais

Chardonnay
Zitrusfrüchte – mineralisch – elegant
0.75 98

Indaco, Tenuta Sette Cieli

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot
intensives Bouquet – seidig, samtig – Kaffee – Schokolade – langer Abgang
3 Liter 320

Brunch, ab 40 Gästen

Prosecco und Lachs

regionales Brot
Buttergipfeli, Zopf
hausgemachte Marmeladen
Schweizer Wurst und Aufschnitt
einheimischer Käse
hausgemachtes Birchermüesli
Knuspermüesli
Rührei mit Speck

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato (Henauer Bio-Kaffee, Höri ZH)

Säfte

Bio-Limonaden (Vivi, Zürich)

Schweizer Premium-Mineralwasser (Passugger, Allegra)

Suppe

Grosis Sonntagsbraten

Schweizer Wurstsalat im Glas

Mini-Pâtisserie

Panna cotta

hausgemachte Dessert-Kreationen

Brunch, buchbar ab 40 Gästen

65

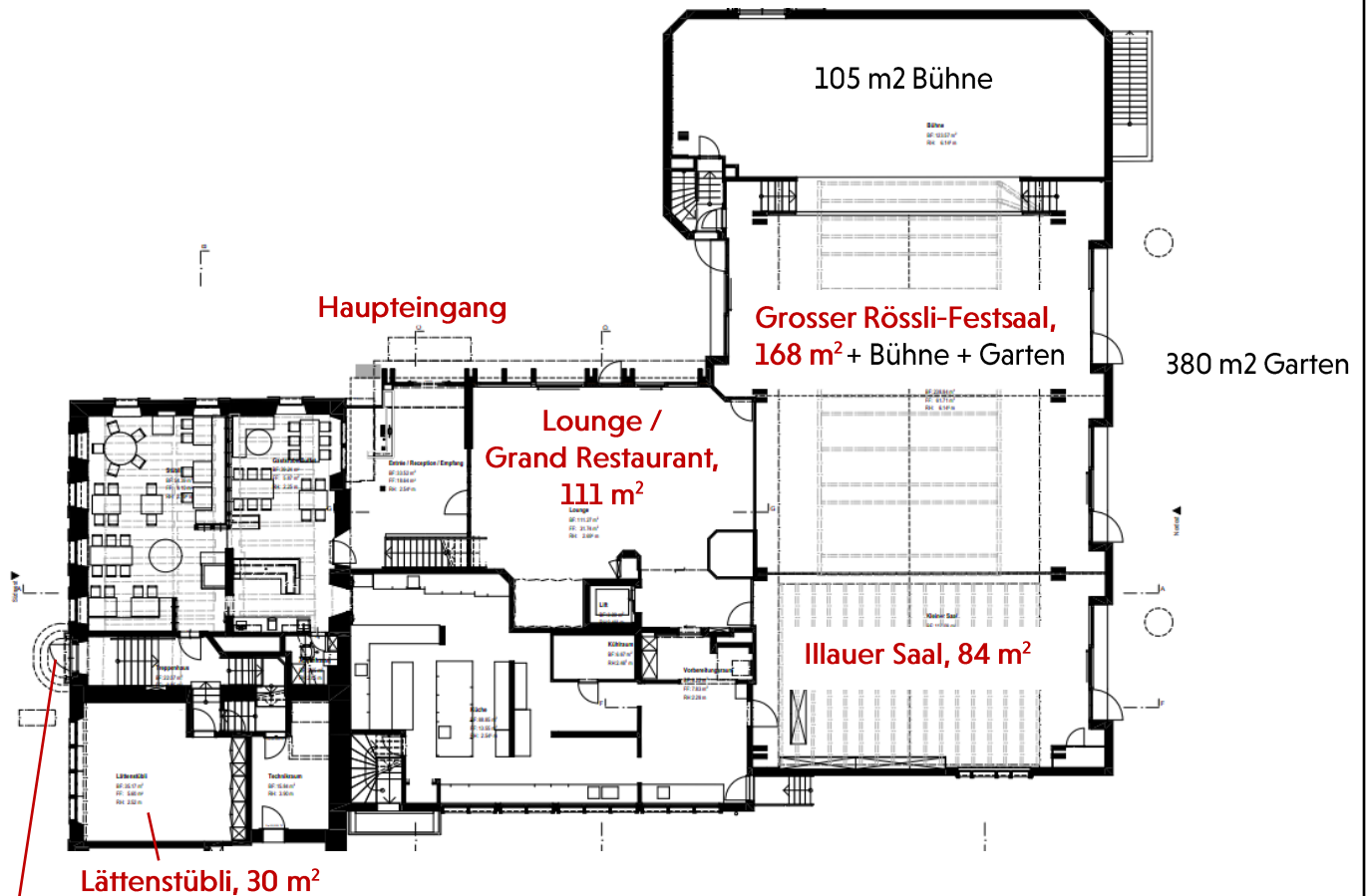
Kinder bis 14: pro Altersjahr 1.-

EG Rössli Illnau und Umgebung im Überblick

SBB-Station «Illnau» (S 3)

5 min zu Fuss

50 gratis Parkplätze



**Hoteleingang /
Nebeneingang
Kempptalstrasse 52**

**Parkplätze
Kempptalstrasse 51**

Mo – Fr ab 19 Uhr, Sa ab 17 Uhr +
So ganztätig gratis (davor 1.50 /
Stunde)

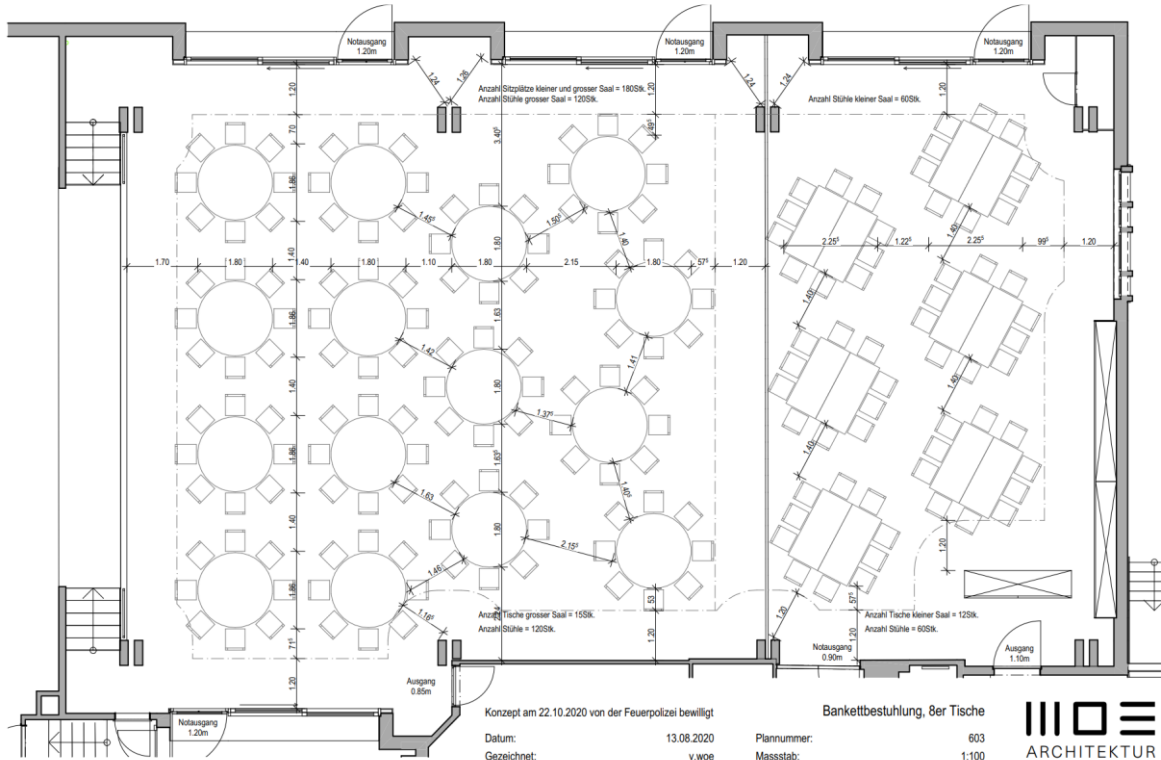
Nicht im Plan:

- Kegelstube (im UG)
- Depandance „Hotzehuus“ (Fussweg 2 min)

Gäste für Ihr festliches Bankette an runden Tischen für je 8 Gäste

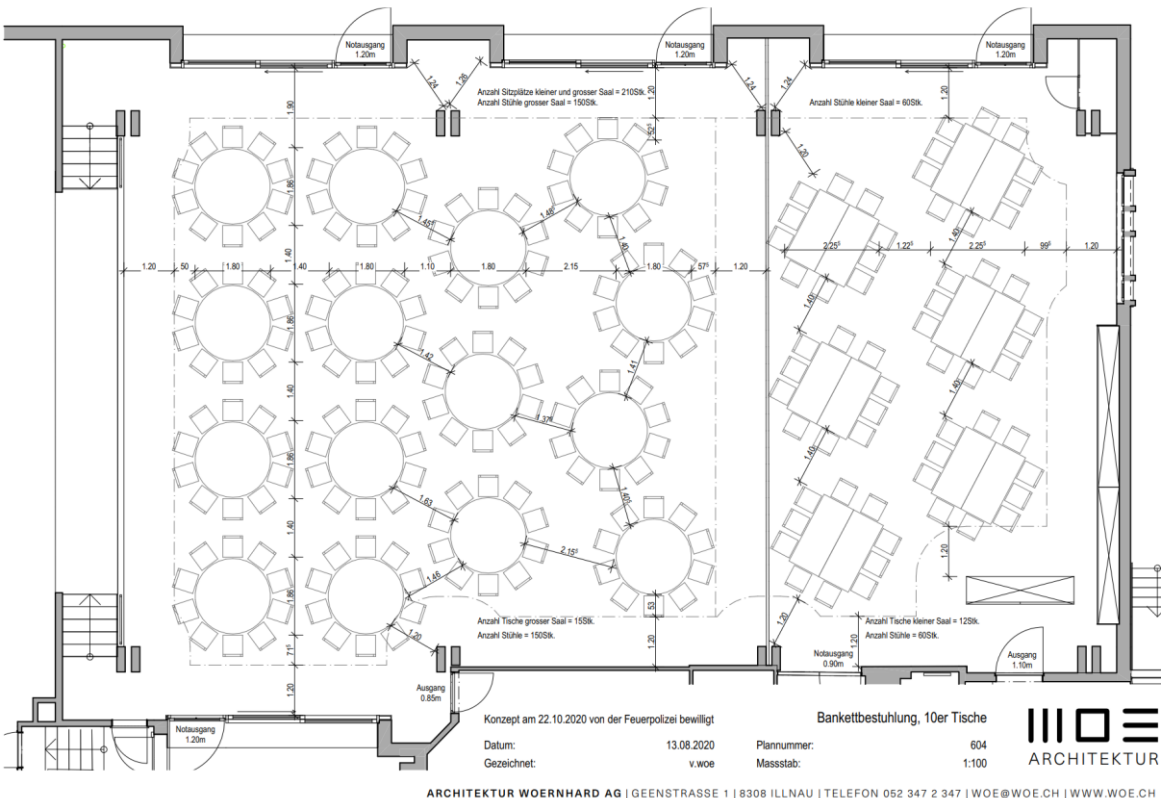
Grosser Rössli-Festsaal 120 / Illauer Saal 48 / beide Säle zusammen 180

Option 6er Tische: Rössli Saal 90 / Illauer Saal 36, beide Säle zusammen 126



Bankette mit runden Tischen für je 10 Gäste

Grosser Rössli-Festsaal 150 / Illauer Saal 60 / beide Säle zusammen 210



Unser Miet-Modell

Die fixe Raummiete fällt bei grundsätzlich bei jeder Buchung an. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, erhöht sich die Miete auf den höheren Betrag (Spalte ganz rechts). Für Grossanlässe werden individuelle Vereinbarungen getroffen.

fixe Raummiete inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart

Mindestumsatz Miete

Kegelstube, 40 m²

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	50.-
8 – 17 Uhr	100.-
18 – 24 Uhr	100.-
ganzer Tag	200.-

kein Mindestumsatz

Lättestübli, 30 m²

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	50.-
8 – 17 Uhr	100.-
18 – 24 Uhr	100.-
ganzer Tag	200.-

kein Mindestumsatz

Illauer Saal, 84 m² + Garten

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	100.-
8 – 17 Uhr	200.-
18 – 24 Uhr	200.-
ganzer Tag	400.-

3'500	Miete insgesamt:	1'250
3'500		1'250
5'000		2'800
5'000		2'800

Grosser Rössli-Festsaal, 168 m² + 105 m² Bühne + Garten

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	200.-
8 – 17 Uhr	400.-
18 – 24 Uhr	400.-
ganzer Tag	800.-

6'500	Miete insgesamt:	2'500
6'500		2'500
8'000		4'000
8'000		4'000

Grosser Rössli-Festsaal + Illauer Saal, 252 m² + 105 m² Bühne + Garten

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	300.-
8 – 17 Uhr	600.-
18 – 24 Uhr	600.-
ganzer Tag	1'200.-

10'000	Miete insgesamt:	3'500
10'000		3'500
13'000		6'500
13'000		6'500

Dependance „Hotelhuus“

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	250.-
8 – 17 Uhr	250.-
18 – 24 Uhr	300.-
Ganzer Tag	400.-

3'500	Miete insgesamt:	1'250
3'500		1'250
5'000		2'800
5'000		2'800

Mindestumsätze

Für Illauer Saal, Grossen Rössli-Festsaal und beide Säle (gemeinsame Nutzung) gelten die angegebenen Mindestumsätze. Wenn der Umsatz nicht erreicht wird, erhöht sich die Miete auf den angegebenen Gesamtbetrag.

Lesebeispiel 1: Sie planen einen Event mit 50 Gästen und einer Pro-Kopf-Konsumation von 100.-. Gemeinsam gehen wir von einem Umsatz von 5'000 aus. Für diese Gästezahl ist der Illauer Saal optimal geeignet. Im Illauer Saal fällt für Sie nur die Fixmiete von 400.- an. Da der Mindestumsatz von 5'000 erreicht wird, fällt nur die Fixmiete an.

Lesebeispiel 2: Wenn Sie mit dem selben Event in den deutliche grösseren Grossen Rössli-Festsaal möchten, ist das gerne möglich. Allerdings können wir den Grossen Rössli-Festsaal nicht für eine grössere Gruppe buchen und verzichten entsprechend auf Umsatz. Der entgangene Gewinn wird mit der erhöhten Raummiete für uns gedeckt.

Umstuhlen

In der Kegelstube, in der Lättestube und in der Dependance Hotzehuus sind nur rechteckige Tische möglich. Im Illauer und Grossen Rössli-Festsaal sind standardmässig runde Tische. Für den Wechsel auf eckige Tische verrechnen wir unsere zusätzlichen Aufwände:

Illauer Saal	150.-
Grosser Rössli-Festsaal	300.-
beide Säle	450.-

Seminarpauschalen, ab 12 Teilnehmern

Salon Salbei 8	oder	Lättenstübli 20	oder	Kegelbahn 40	oder	Hotzehuus 50	oder	Illauer Saal 66	oder	Rössli Saal 210
Illauer und Rössli Saal 280										
gratis Parkplatz / SBB-Station "Illnau" (5 min Fussweg) + schattiger Gastgarten + Hotelzimmer										
Beamer / Hellraumprojektor + Leinwand + Flipchart + Moderatorenkoffer										
klassische Seminarbestuhlung										
Welcome-Coffee mit Espresso, Kaffee und Cappuccino + Gipfeli + frischem Obst + hausgemachter Sirup										
Paket classic			Paket healthy			Paket success			Genuss-Paket	
frisches Obst hausgemachter Sirup			+ 2 Fruchtsäfte			+ Powerfood			+ Smoothies	
Passugger / Allegra im Raum			+ Fruchtsaft im Raum			+Powerfood im Raum				
2 Gang Mittagsmenü			3 Gang Business-Lunch							
Passugger / Allegra zum Menü						alle alkoholfreien Getränke zum Menü			+ 1 Glas Wein zum Menü	
Nachmittagspause mit Knabbereien			+ frisches Obst			+ hausgemachte Blechkuchen				
			1 Glas Prosecco zur Verabschiedung			+ saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dipp + marinierte Oliven			+ Sbrinzwürfel + hausgemachte Grisini	
65			75			88			98	

Die Dependance „Hotelhuus“ wird von uns angemietet und kostet, zusätzlich zur Seminarpauschale:

8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	250.-
8 – 17 Uhr	250.-
18 – 24 Uhr	300.-
Ganzer Tag	400.-

Geschäftsbedingungen bei allen Inhouse-Events des Rössli Illnau

Es widerspricht unserem Grundgedanken der gepflegten Gastfreundschaft und unserem Motto „Mit gutem Gewissen geniessen“, dass wir diese Regelung erstellen mussten. Es entspricht allerdings unserer unternehmerischen Erfahrung, dass eine klare Vereinbarung für beide Seiten hilfreich ist – und die solide Basis unserer gemeinsamen erfolgreichen Veranstaltung im Rössli Illnau. Wir haben uns bemüht, die Geschäftsbedingungen so gastfreundlich wie möglich zu formulieren.

Ihre Anfrage, unsere Offerte, Ihre Bestätigung

Sie erhalten vom Rössli Illnau in jedem Fall eine schriftliche Offerte. Der Vertrag erhält seine Gültigkeit mit Ihrer schriftlichen Rückbestätigung (per E-Mail oder per Post) an das Rössli Illnau. Wir behalten uns das Recht vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt resp. nicht per E-Mail bei uns eingetroffen ist. Für die Besichtigung der Räumlichkeiten sowie zur persönlichen Detailabsprache für Ihren Anlass bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung.

Umbuchungen und Upgrades

Wir behalten uns jederzeit Upgrades in einen grösseren und hochwertigeren Raum vor. Per se besteht kein Anspruch auf einen fixen Raum. Je nach Nachfrage behalten wir uns vor, Sie in einen anderen Raum zu platzieren. Dies insbesondere, wenn sich die Zahl Ihrer Gäste ändert. Entsprechend behalten wir uns ein Down-Grade bei geringer Gästezahl ebenfalls vor.

Grosser Rössli-Festsaal oder Illauer Saal

Bitte beachten Sie bereits bei Ihrer Buchung, dass wir über 2 Säle verfügen. Den Grossen Rössli-Festsaal und den kleineren Illauer Saal. Wenn Sie beide Säle reservieren möchten, geben Sie das bitte auch entsprechend an („Grosser Rössli-Festsaal und Illauer Saal“). So können Doppelbuchungen vermieden werden.

Preise

Alle Preise sind selbstverständlich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Gästezahl

Mit Ihrer Anmeldung teilen Sie uns eine Gästezahl mit. Wir akzeptieren

- bis 14 Werktage vor Ihrem Event eine Schwankungsbreite (Korrektur) von bis zu 20 %
- und
- bis 3 Werktage vor Ihrem Event eine Schwankungsbreite von bis zu 15 % (also bei 100 ursprünglich gemeldeten Gästen eine Toleranz von +/- 15 Gäste).

Die drei Werktage vor Anlass schriftlich an uns gemeldete Personenzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung und ist verbindlich. Zusätzliche Teilnehmer werden zu den vereinbarten Konditionen verrechnet. Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich.

Wein

Es kann vorkommen, dass Weine des angegebenen Jahrgangs, bzw. in gewünschter Menge kurzfristig nicht mehr verfügbar sind. In diesem Fall werden wir Ihnen ein gleichwertiges Alternativ-Angebot unterbreiten. Unsere Weine passen zum Menü, sind richtig temperiert, in ausreichender Menge vorhanden und ein guter Mix aus bewährten Klassikern und regionalen Innovationen. Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir als Aufwandsentschädigung für Service und Gläser-Reinigung ein „Zapfengeld“ pro 0.75 l von CHF 45.-

Anreise

Wir empfehlen Ihnen und Ihren Gästen gerne die Anreise mit der S3. Der Bahnhof Illnau ist in 5 Minuten zu Fuss erreichbar. Es gibt halbstündliche Verbindungen zum HB Zürich.

Der Parkplatz direkt vor dem Restaurant („Restaurant-Parking“) steht ausschliesslich unseren individuellen Restaurant-Gästen zur Verfügung. Bitte benützen Sie für sich und Ihre Gäste den grossen Parkplatz (vom Kreisverkehr kommend: links) sowie weitere 25 Parkplätze gegenüber des Gebäudes Kempptalstrasse 51, ab 19 Uhr und Sonntags ganztägig gratis. Ab 20 Uhr stehen Parkplätze bei „Volg / Landi“ zur Verfügung. Weitere Parkplätze bietet das SBB Park & Ride am Bahnhof Illnau (Effretikonstrasse 6) für 5.- pro Tag. Den Anordnungen des Parkdiensts ist Folge zu leisten.

Blumen und Dekoration

Gerne organisieren wir für Sie frischen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen. Wir haben sehr gute Kontakte zu regionalen Blumenhändlern und Gärtnern.

Verlängerung

Die Polizeistunde im Kanton Zürich ist um 24.00 Uhr. Eine Verlängerung ist bis maximum 2.00 Uhr möglich. Wir verrechnen pro angebrochener Stunde nach Mitternacht eine Pauschale von 400.-

Lautstärke

Wir weisen darauf hin, dass Musik bis zu einer Lautstärke von 87 Dezibel gestattet ist, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn. Bitte beachten Sie, dass nach 22 Uhr die kantonalen Nachtruhezeiten gelten. Bitte weisen Sie Ihre Gäste entsprechend darauf hin, im Garten und am Nachhause-Weg Rücksicht auf unsere Nachbarn zu nehmen.

Sicherheit im ganzen Gebäude

Im ganzen Haus sind keine Wunder- oder Sprühkerzen, sowie kein Feuerwerk erlaubt. Das Rössli Illnau ist ein historisches Haus aus dem 17. Jahrhundert und steht unter Denkmalschutz. Auch vor dem Hotel darf man keine Feuerwerkskörper oder Fackeln anzünden. Für allfällige Schäden beim Steigenlassen der Himmellaternen haftet der Veranstalter. Reiswerfen, Konfettibomben oder auch das Werfen von echten Rosenblättern ist nicht erlaubt. Ein zusätzlicher Reinigungsaufwand wird mit CHF 125.- pro Stunde verrechnet.

Annullierungen von allen Veranstaltungen im Rössli Illnau

Findet die Veranstaltung trotz Reservation zum angegebenen Zeitpunkt nicht statt oder werden branchenübliche Stornogebühren verrechnet. Für ortansässige, nicht-kommerzielle Vereine gelten andere Ansätze. Für allen anderen Veranstalter gilt eine zeitliche Staffelung für Annullierungen. Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, wird folgendes in Rechnung gestellt:

- 42-31 Tage vor Anlass 25% des bestätigten oder zuletzt offerierten Preises
- 30-15 Tage vor Anlass 50% des bestätigten oder zuletzt offerierten Preises
- 14-10 Tage vor Anlass 80% des bestätigten oder zuletzt offerierten Preises
- 9 Tage oder weniger vor Anlass 100% des bestätigten oder zuletzt offerierten Preises

Wurden keine Leistungen offeriert oder bestätigt, verrechnen wir 60.- pro Gast.

Annullierungen von Veranstaltungen im Rössli Illnau an besonderen Tagen

An Samstagen und Sonntagen im Mai-September gilt für die Annullierung einer Buchung weniger als 9 Monate vor dem geplanten Anlass eine pauschale Storno-Gebühr von mindestens 2'000. Erfolgt die Absage durch den Veranstalter weniger als 6 Monate vor dem Anlass, fallen mindestens 3'000 an Storno-Gebühr an.

An allen Tagen im Dezember gilt für die Annullierung einer Buchung weniger als 9 Monate vor dem geplanten Anlass eine pauschale Storno-Gebühr von mind. 4'000.- Erfolgt die Absage durch den Veranstalter weniger als 6 Monate vor dem Anlass, fallen mind. 5'000.- an Storno-Gebühr an.

Schäden im Rössli Illnau / Verlust

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Rössli Illnau in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumlichkeiten, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen durch ihn oder durch Dritte (Hilfspersonen, Gäste, Teilnehmer). Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

Kunstgegenstände, Bilder und Dekorationen

Kunstwerke, Bilder und Dekorationsgegenstände gehören zu den Räumlichkeiten und können nicht verändert oder entfernt werden.

Zahlungsmodalitäten

Der Veranstalter verpflichtet sich, die Rechnung innert 20 Tagen nach Rechnungsdatum in Schweizer Franken und ohne Abzug zu begleichen. Wir versenden nur Rechnungen innerhalb der Schweiz. Allfällige Gebühren bei Zahlungen in Fremdwährungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Versicherung

Das Rössli Illnau lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. In den Räumen des Gasthofs Rössli liegengelassene, verwechselte oder abhanden gekommene Gegenstände sowie Beschädigungen eingebrachter Geräte, Instrumente etc., entfallen der Haftpflicht der Liegenschaftsverwaltung, des Gastwirts und des Bühnenmeisters. Für Beschädigungen jeder Art, in allen zur Benützung überlassenen Räumen, die durch Randalieren, Schlägereien etc. entstanden sind, ist der Veranstalter haftbar; dieser hat seinerseits das Regressrecht.

Besondere Vereinbarungen für den Grossen Rössli-Festsaal und den Illauer Saal

Grosser Rössli-Festsaal und Illauer Saal sowie alle Nebenräume

Der Grosse Rössli-Festsaal und der Illauer Saal und seine Nebenräume (Foyer/Lounge, Garderoben, Toiletten), im Eigentum der Stadt Illnau-Effretikon, stehen zur Nutzung nach diesem Reglement zur Verfügung. Der Stadtrat übt die Oberaufsicht über den ganzen Saalbetrieb aus. Er entscheidet bei Streitigkeiten aller Art endgültig.

Umbau und Bereitstellung

Die Räume dürfen nur in Rücksprache mit den Mitarbeitern vom Rössli Illnau umgestellt werden. Verursacht der Veranstalter Schäden an Einrichtungsgegenständen oder Infrastruktur haftet er auf jeden Fall für den Schaden. Unabhängig ob leicht oder grob fahrlässig herbei geführt.

Sicherheit und mögliche Absage

Für Veranstaltungen, für welche die Räumlichkeiten nicht geeignet sind, oder Veranstaltern, welche für eine ordnungsgemässe Durchführung eines Anlasses keine Gewähr bieten, kann die Bewilligung verweigert werden, selbst wenn eine Offerte vom Rössli Illnau erstellt wurde. Das gilt insbesondere für Veranstaltungen, bei denen der Wirt von einer Gefährdung der Ruhe und Sicherheit ausgehen muss. Der Veranstalter kann keinen Schadenersatz geltend machen.

Bühnenmeister

Der Bühnenmeister ist nebenamtlicher Funktionär der Stadt Illnau-Effretikon. Der Bühnenmeister ist verantwortlich für Betrieb und Unterhalt der Bühne mit allen technischen Einrichtungen. Auf den Beizug des Bühnenmeisters kann ausnahmsweise verzichtet werden, wenn auf der Bühne keine technischen Einrichtungen mitbenutzt werden.

Der Bühnenmeister gewährt allen Kunden und Gästen vom Rössli Illnau einen **Rabatt von 30 %** auf zusätzliches Equipment. Die Leistungen des Bühnenmeisters werden mit einer separaten Rechnung verrechnet.

Ausserordentliche Beanspruchung

Bei besonderer Beanspruchung des Saales hinsichtlich Reinigung, Heizung, Beleuchtung, Dekoration, Umstellung der Möblierung etc. kann das Rössli Illnau die Aufwendungen dem Veranstalter belasten. Bei allen Veranstaltungen ist das Rössli Illnau berechtigt, eine Benützungs-Entschädigung zu verlangen.

Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter sorgt dafür, dass keine mitgebrachten Speisen und Getränke konsumiert werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, zu Räumen und Einrichtungen Sorge zu tragen und alles zu unterlassen, was Schaden zufügt. Für angerichtete Schäden haftet der Veranstalter, wenn der Verursacher nicht festgestellt werden kann. Das Rössli Illnau und der Veranstalter haben für einen ordnungsgemässen Wirtschaftsbetrieb sowie für die Einhaltung von Ruhe und Ordnung zu sorgen. Er entscheidet zusammen mit dem Veranstalter über die Wegweisung von Störenfriedern.

Veranstaltungen mit mehr als 200 Gästen

Für grosse Veranstaltungen kommen folgende Massnahmen in Betracht: zivile oder uniformierten Hauswache, Zivile oder uniformierte Verkehrsregelung für Zufahrt und Parkplatz (bitte grossen Parkplatz benützen; Restaurant-Parking frei lassen). Der Parkplatz direkt vor dem Restaurant („Restaurant-Parking“) steht unseren individuellen Gästen zur Verfügung. Bitte benützen Sie für sich und Ihre Gäste den grossen Parkplatz (vom Kreisverkehr kommend: links) sowie weitere 25 Parkplätze gegenüber des Gebäudes Kempptalstrasse 50, ab 19 Uhr gratis. Vielen Dank.

Bei einer Besucherzahl von über 200 Gästen ist die Verkehrsregelung obligatorisch. Die Kosten hierfür trägt der Veranstalter. Bei einer Überschreitung der im Dokument erwähnten Maximalbelegungen stellt der Veranstalter zusätzlich Sicherheitsmitarbeiter und einen Sanitätsdienst.

Jeder Veranstalter anerkennt mit der Reservation von Räumen die Bestimmungen dieses Reglements; er hat dies mit der Anmeldung schriftlich zu bestätigen. Der Bühnenmeister oder der Gastwirt übergeben dem Veranstalter oder Benutzer die entsprechenden Räumlichkeiten. Nach der Übergabe liegen die Verantwortung und die Aufsicht über alle Räume und die Bühne bis zur Rückgabe beim Benutzer. Für sämtliche technischen Einrichtungen ist allein der Bühnenmeister verantwortlich.

Verbot von Rauch und Feuer

Den Anordnungen und Verfügungen der Feuerpolizei sind strikte Folge zu leisten. Das Rauchen auf der Bühne und in allen Innenräumen ist grundsätzlich verboten. Es sind nur Kerzen vom Rössli Illnau zugelassen. Bei Fahrzeug- und Motoren-Ausstellungen im Saal und im Foyer sind die nötigen Vorsichtsmassnahmen vom Veranstalter zu treffen. Zündaggregat sind zu trennen, Benzin- und Öltanks sind ausserhalb des Hauses vollständig zu entleeren. Brennbare Dekorationen dürfen nicht verwendet werden.

Notausgänge

Alle als Notausgänge bezeichneten Fluchtwege (Türen und Gänge) sind beidseitig jederzeit freizuhalten. Die vom Bühnenmeister oder Gastwirt in diesem Zusammenhang erlassenen Weisungen sind einzuhalten.

Dekorationen im Grossen Rössli-Festsaal und Illauer Saal

Dekorationen, wie unter obigem Artikel aufgeführt, dürfen nur mit Bewilligung der Feuerpolizei und des Gastwirtes bzw. Bühnenmeisters angebracht werden. Nägel, Heftklammern, Schrauben und andere Befestigungsmittel dürfen weder an Mobilien (Tischen und Stühlen) noch an Immobilien (Wänden, Decken, Boden) verwendet werden.

Bestehende Deko-Elemente dürfen nur von Mitarbeitern des Rössli Illnau verändert oder bewegt werden.

Klebstreifen bitte nach Gebrauch vollumfänglich und rückstandslos entfernen.

An den Fenstervorhängen und dem Hauptvorhang sowie den schwarzen Bühnenvorhängen dürfen keinerlei Dekorationen mittels Sicherheitsnadeln, Schliessklammern und dgl. befestigt werden. Zusätzliche, elektrische bzw. elektronische Installationen sind nur im Einverständnis mit dem Bühnenmeister oder dem Mieter/Gastwirt erlaubt.

Podest

Die Scherenpodeste sind durch den Bühnenmeister oder allenfalls den Gastwirt sorgfältig zu stellen und nach der Veranstaltung zu versorgen. Allfällige Defekte sind unbedingt dem Bühnenmeister zu melden.

Unterhaltungsstände

Unterhaltungsstände irgendwelcher Art, wie Schiess- oder Ballwerfbuden, Konsumationsstände etc. dürfen in allen zur Benützung überlassenen Räumen nur mit schriftlicher Bewilligung des Gastwirtes des Saales geführt werden.

Bühnentechnik Grosser Rössli-Festsaal

Die Bedienung der Bühneneinrichtungen, der elektrischen Apparate, Beamer, Leinwand, Mikrofone sowie der Beleuchtungseinrichtungen auf Bühne und im Saal, ist ausschliesslich Sache der Mitarbeiter vom Rössli Illnau und Bühnenmeisters bzw. des Beleuchters oder der von ihnen ausdrücklich damit beauftragten Personen (normale Saalbeleuchtung ist ausgeschlossen).

Der Veranstalter gibt die Bühne und die Installationen sowie die Räume im UG nach dem Anlass im gleichen sauberen und einwandfreien Zustand, wie er sie übernommen hat, dem Bühnenmeister zurück.

Proben auf der Bühne

Die Bühne darf nach Absprache mit dem Gastwirt des Saales und dem Bühnenmeister für Proben benützt werden. Die Probetage und Probezeiten sind rechtzeitig mit Gastwirt des Saales und Bühnenmeister zu vereinbaren, wobei auf Veranstaltungen des Gastwirtes des Saales Rücksicht genommen werden muss.

Erstreckt sich die Probenarbeit über längere Zeit und wird dadurch der Energieverbrauch (Strom, Heizung, Lüftung) des Saales entsprechend belastet, hat der Veranstalter dem Gastwirt des Saales eine gegenseitig vereinbarte angemessene Entschädigung zu entrichten.

Für Proben, die nur eine gewöhnliche Beleuchtung und keine Kulissen erfordern, muss der Bühnenmeister nicht zugezogen werden. Der Bühnenmeister und allfälliges Hilfspersonal sind verpflichtet, über ihre Präsenzzeit bei einer Veranstaltung einen Rapport auszufertigen, welcher der Stadt zur Abrechnung überwiesen wird.

Lautsprecher, Verstärker, Kulissen, Projektoren, Beamer

Die Lautsprecher- und Verstärkeranlage, die Kulissen, allenfalls Projektoren oder Videobeamer werden nur auf besonderes Verlangen mit Kostenfolge und unter Aufsicht des Bühnenmeisters bzw. des Gastwirts des Saales zur Verfügung gestellt. Der Veranstalter muss diese technischen Einrichtungen explizit anfordern und bestellen.


Lautsprecher, Verstärker, Kulissen, Projektoren und Beamer sind nicht Teil des „Basis-Angebots“. So reicht die blosser Erwähnung eines „Redners“ nicht aus, dass das Rössli Illnau daraus schliessen müsste, dass weitere technische Einrichtung notwendig wäre.

Allfällige Schäden im Rössli- oder Illauer Saal am Ende Ihrer Veranstaltung

Über allfällige vom Mieter/Gastwirt und vom Bühnenmeister bei der Abnahme festgestellte Schäden an Mobilien und Immobilien, ist zu Händen der Liegenschaftsverwaltung ein vom Veranstalter mitunterzeichnetes Protokoll anzufertigen. Die Liegenschaftsverwaltung prüft die Schadensprotokolle. Es steht ihr das Recht zu, vom Veranstalter Schadenersatz zu verlangen.

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre massgeschneiderte und persönliche Offerte! Bitte zögern Sie nicht, uns jederzeit ungeniert zu kontaktieren...

Gastfreundliche Grüsse



Rainer Hoffer, Wirt
dipl. Gastro-Unternehmer HFP
& das Team vom Rössli Illnau

Rössli Illnau. Mit gutem Gewissen geniessen.

Restaurant & Catering seit 1827. Hochzeiten. Events. Business-Lunch. Sonntagsbraten. 720 m² Eventfläche. 20 min vom HB Zürich ohne umsteigen. Mehrfach ausgezeichnete Kulinarik. Ausschliesslich regionale Lieferanten. 6 Hotelzimmer. 7 Tage geöffnet.



Swiss Wine List Award 2023
Swiss Location Award 2023
Gilde Etablierter Restaurants
Arbeitgeber-Empfehlung Rolling Pin

Parkplätze: Kempttalstrasse 52, Kempttalstrasse 51, Effretikonstrasse 6 (P+R SBB)
Anreise ÖV: Station «Illnau», Fussweg 5 Min.

UID / MWSt CHE-469.977.036

T +41 52 235 26 62
www.roessli-illnau.ch
info@roessli-illnau.ch



Rössli Illnau

Mit gutem Gewissen geniessen.

