



# Gemeinsam geniessen

## BANKETTMAPPE

Planen Sie ein Familienfest oder eine Firmenfeier? Wir bieten Ihnen das umfassende Paket für einen unvergesslichen Tag von kulinarischen Highlights bis hin zur einzigartigen Location.

Bei uns am oberen Zürichsee finden Sie die ideale Atmosphäre für Ihr Fest. Sei es ein Aperitif mit Häppchen und spritzigen Getränken oder ein unvergessliches Bankett mit individuellem Menü. Geniessen Sie den Blick auf die Berge und die ruhige Seelandschaft mit unglaublichen Sonnenuntergängen und lassen Sie sich von uns verwöhnen – egal ob im Sommer oder im Winter!

## IHR ANLASS IM PIER 8716

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

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen **ab 20 Personen** kalkuliert. Wir bitten Sie, sich für jeweils ein gemeinsames Menü zu entscheiden. Bitte beachten Sie, dass wir aus platz- und organisatorischen Gründen eine beschränkte Platzanzahl von maximal 50 Personen haben. Während unserer Hochsaison, von Juni bis September, nehmen wir nur eine begrenzte Anzahl an Gruppenreservierungen für Bankette auf. Ihren Anlass privat, als geschlossene Gesellschaft durchzuführen, ist aufgrund unserer Laufkundschaft nicht möglich.

Sollten Sie keine passende Speise aus der Bankettmappe finden, besteht auch die Möglichkeit aus dem aktuellen à la Carte Angebot ein Menü zusammenzustellen. Das aktuelle Restaurantangebot finden Sie online auf [www.pier8716.ch/menükarte](http://www.pier8716.ch/menükarte)

Stand: Februar 2025, ersetzt alle vorgängigen Versionen.

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Wintersaison

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| Mo      | Ruhetag               |
| Di      | Ruhetag               |
| Mi – So | geöffnet ab 10.00 Uhr |

### Küche

|         |   |
|---------|---|
| Mi – Fr | 11:30 – 14:00 / 17:30 – 21:00             |
| Sa      | 11:30 – 21:30 (durchgehend warm und kalt) |
| So      | 11:30 – 20:00 (durchgehend warm und kalt) |

### Sommersaison

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| Mo      | Ruhetag               |
| Di – So | geöffnet ab 10.00 Uhr |

### Küche

|         |   |
|---------|---|
| Di – Fr | 11:30 – 14:00 / 17:30– 21:30              |
| Sa      | 11:30 – 21:30 (durchgehend warm und kalt) |
| So      | 11:30 – 20:00 (durchgehend warm und kalt) |

### Betriebsferien

Das Restaurant ist während den kalten Wintermonaten kurz vor den Weihnachten bis anfangs Februar jeweils in den Betriebsferien.

*Apéro*

## APERITIF

Häppli (mind. 20 Stück pro Sorte / Preis pro Stück oder Portion)

|   |     |
|---|-----|
| Chips, Sälzstängeli & Erdnüsse          | 2   |
| Oliven & Parmesan                       | 8.5 |
| Antipasti Italiani im Öl                | 6   |
| Tomaten-Mozzarella Spiesli              | 2   |
| Melonen Rohschinken Spiess              | 2.5 |
| Grissini mit „Jambon Seranno“           | 3   |
| Frühlingsrolle mit Sweet & Sour- Dip    | 2.2 |
| Schinkengipfeli                         | 2.5 |
| Mini Pizza (gemischt)                   | 2.5 |
| Yakitori Spiesli Süss / Scharf (Poulet) | 3   |
| Crevetten im Teig                       | 4   |
| Partybrötchen gemischt                  | 4   |
| Mini Pastetli gefüllt mit Thonmousse    | 3.5 |
| Mini Pastetli gefüllt mit Lachsmousse   | 4   |

### «Apéro Riche»

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

26 / Gast

### «Pizza»

Pizza in Blech al taglio

48 / Blech

### *unsere Empfehlung*

#### «Apéro Pier»

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

18 / Gast

Speisen

## VORSPEISE

| Suppen (je nach Saison)   | Gross | Klein |
|---------------------------|-------|-------|
| Bouillon mit Einlage      | 8     | 6.5   |
| Tomatencremesuppe mit Gin | 10    | 8     |
| Spargelcremesuppe         | 10    | 8     |
| Kürbiscremesuppe          | 10    | 8     |
| Broccolicremesuppe        | 10    | 8     |

### Salate (je nach Saison)

|                                       |    |     |
|---------------------------------------|----|-----|
| Blattsalat                            | 9  | 6.5 |
| Gemischter Salat                      | 11 | 8   |
| Ruccolasalat mit Parmesanspäne        | 10 | 8   |
| Nüsslisalat mit Croutons              | 12 | 8   |
| Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala | 14 | 10  |
| Tomatensalat mit Burrata              | 18 | 13  |

| Vorspeise Kalt           | Gross | Klein |
|--------------------------|-------|-------|
| Rindstatar               | 23    |       |
| Rindscarpaccio           | 23    |       |
| Thunfischcarpaccio       | 25    |       |
| Crevetten Cocktail       | 23    |       |
| Geräucherter Wildlachs   | 23    |       |
| Vorspeiseteller gemischt | 26    |       |

### Vorspeise Warm

|  |    |    |
|--|----|----|
| Spaghetti Aglio e Olio   | 15 | 12 |
| Spaghetti mit Saucen nach Wahl                                   | 18 | 15 |
| Black Tiger auf Safran Risotto                                   | 23 | 18 |
| Tagliatelle mit Basilikumsauce<br>und geräucherten Lachsstreifen | 23 | 18 |

## unsere Empfehlung

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

## HAUPTSPEISE

### FLEISCH

#### Geflügel

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Poulet geschnetzelt an Currysauce | 30 |
| Pouletbrüste an Pilzrahmsauce     | 30 |
| Truthahn Piccata                  | 30 |

#### Schwein

|   |    |
|---|----|
| Schweinsschnitzel paniert                       | 30 |
| Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce              | 36 |
| Schweinsgeschnetzelt Züricher Art               | 36 |
| Schweins Piccata                                | 36 |
| Schweins Cordon Bleu                            | 38 |
| Schweinssteak an Morchelsauce                   | 38 |
| Schweinsrack am Stück verfeinert mit Rotweinjus | 40 |

#### Kalb

|  |    |
|--|----|
| Kalbsschnitzel paniert                       | 46 |
| Kalbs Piccata                                | 46 |
| Kalbsgeschnetzelt Züricher Art               | 46 |
| Kalbschnitzel an Pilzrahmsauce               | 46 |
| Kalbs Cordon Bleu                            | 46 |
| Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelsauce | 56 |

#### Rind

|  |    |
|--|----|
| Ungarisches Rindergoulasch                         | 36 |
| Rindsschmorbraten an Rotweinsauce                  | 38 |
| Rindsfiletspitzen "Stroganoff"                     | 45 |
| Rindsfilet am Stück, rosagebraten mit Pfeffersauce | 46 |

#### Lamm

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

## HAUPTSPEISE FISCH

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

|  |    |
|--|----|
| Zander   | 40 |
| Zanderfilet im dünnen Teig gebacken (250 g)<br>mit hausgemachter Tartarsauce |    |
| Zanderfilet „meunière“   | 44 |
| in brauner Butter gebraten   |    |
| Egli „meunière“  | 46 |
| in brauner Butter gebraten   |    |
| Fangfrischer Fischteller   | 46 |
| Dreierlei vom Fisch, je nach Fang und aktuellem Marktangebot                 |    |

## HAUPTSPEISE VEGETARISCH & VEGAN

### Vegetarisch

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Saladbowl mit dreierlei Falafel | 26 |
| Salatteller                     | 18 |
| Pizza Vegetariana               | 20 |

### *unsere Empfehlung*

#### «Penne Capo Vegi»

Penne an einer leichten Rahmsauce mit Gemüse.

28

### Vegan

|              |    |
|--------------|----|
| Gemüseteller | 28 |
|--------------|----|

## BEILAGE

*Im Preis inbegriffen bei den Fleisch- & Fischgerichten*

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

**Frisches und farbenfrohes Gemüse, zusätzlich zum Hauptgang**

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

### Nachservice

*Je nach Hauptspeise können wir einen Nachservice des Gerichtes anbieten.*

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

## PLAUSCH ESSEN AB 15 PERSONEN

### SOMMER EDITION

Pizza Plausch 43

à discrétion, ab 20 Personen  
Verschiedene Pizzen in der Mitte,  
voraus einen Blattsalat mit Hausdressing.

### WINTER EDITION

Fondue Chinoise 42

Schweizer Rind-, Kalb- & Pouletfleisch  
ca. 200 Gramm pro Person  
Grosse Auswahl an Saucen und Beilagen nach Wahl.

*Zusätzliche Portionen à 100 Gramm 10*

## DESSERT

### Hausgemacht mit Liebe (je nach Saison)

|  |     |
|--|-----|
| Mascarpone-Tortenstück (Erdbeer, Himbeer, Mango) | 8   |
| Ganze Torte (ca. 12 Stück)                       | 80  |
| Caramelköpflì                                    | 8.5 |
| Panna Cotta                                      | 8.5 |
| Tiramisù   | 10  |
| Mousse au Chocolat                               | 10  |
| Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce  | 10  |

### Die Klassiker

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 2 Kugeln Glace nach Wahl, mit Rahm | 7.5 |
| Käse assortiert                    | 15  |
| Sorbet mit Vodka                   | 10  |

### Gedeckpreis für mitgebrachte Torte

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

## unsere Empfehlung

### «Überraschungsdessert»

Dreierlei Mini-Dessertvariationen für in die Mitte oder einzeln pro Gast.

16 / Gast

Weine

## WEINE & GETRÄNKE

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

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

### Zapfengeld

In Ausnahmefällen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Als Zapfengeld für Ihren mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche CHF 30 – 55.

### Weiteres Getränkeangebot

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

### SCHAUMWEINE

|   | 1dl | Flasche | Magnum |
|---|-----|---------|--------|
| <sup>CH</sup> <b>Zürichsee AOC, Mousseux Rosé sec</b><br>Hervorragender Rosé-Schaumwein der Familie Kümin.  |     |         | 60     |
| <sup>IT</sup> <b>Toso Prosecco Millesimato, Extra Dry DOC - Toso</b><br>Ein köstlicher Prosecco, der mit seiner Frische, charakteristischen Säure und Saftigkeit überzeugt.       | 10  | 60      |        |
| <sup>FR</sup> <b>Champagner Laurent-Perrier Cuvée Brut, AOC</b><br>„La Cuvée“ ist ein feiner, frischer Champagner, der lange in den Kellern des Hause Laurent-Perrier heranreift. |     |         | 120    |
| <sup>FR</sup> <b>Moët &amp; Chandon ICE Impérial</b><br>Grosszügig abgerundeter und frischer Sommer-Champagner.   |     |         | 130    |

### ROSÉWEINE

|  | 1dl | Flasche | Magnum |
|--|-----|---------|--------|
| <sup>FR</sup> <b>Miraval Rosé</b><br><b>Côtes de Provence AOP, Jolie-Pitt &amp; Perrin</b><br>Der Miraval von Angelina Jolie, Brad Pitt und der Familie Perrin ist der Kultwein partout der Provence. Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle. |     |         | 59     |
| <sup>ES</sup> <b>Rosé Rioja DOCa</b><br><b>Baron De Ley</b><br>Aus der Rioja-Region kommt ein erstklassiger, fruchtbetonter Rosé ins Weinglas. Traubensorten Garnacha Tinta und Tempranillo.   | 6.5 | 46      |        |

## WEISSWEINE

|           |   |     |    |     |
|-----------|---|-----|----|-----|
| <i>CH</i> | <b>Fischerliebi</b><br><b>Weingut Bachmann &amp; Zahner Fischhandel</b><br>Eine erfrischende Assemblage von Müller-Thurgau, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Der ideale Begleiter für Fischgerichte. | 7   | 49 | 102 |
| <i>CH</i> | <b>Riesling x Madeleine Royale</b><br><b>Zürichsee AOC, Lüthi Weinbau</b><br>Meisterhaftes aus Männedorf. Milder, harmonischer Wein aus dem grossen Holzfass vom naheliegenden Weingut in Stäfa.    | 7   | 49 |     |
| <i>CH</i> | <b>Aigle Les Murailles</b><br><b>Aigle, Chablais AOC</b><br>Ein typischer Waadtländer aus den Chasselas Reben.  | 7.5 | 52 |     |
| <i>FR</i> | <b>Chardonnay, Harmonie de Gascogne</b><br><b>IGP Côtes de Gascogne, Pellehaut</b><br>Ein fruchtbetonter Weisswein aus dem traditionsreichen Armagnac-Gut Pellehaut in Frankreich.                  | 6.5 | 46 |     |
| <i>FR</i> | <b>Sancerre Blanc</b><br><b>Sancerre AC, Pierre Morin</b><br>Ein einnehmend belebender Apéro-Wein und toller Begleiter von Fisch.   |     | 56 |     |
| <i>ES</i> | <b>Verdejo Menade</b><br><b>VdT Castilla y León, Bio</b><br>Der ideale Apérowein mit einer fruchtigen Frische. Biologischer Rebbau in Spanien der Sorte Verdejo.                                    | 6.5 | 46 |     |

## ROTWEINE

|                          |   |   |     |     |
|--------------------------|---|---|-----|-----|
| <i>CH</i>                | <b>Merlot</b><br><b>Weingut Irsslinger, Wangen SZ</b><br>Ein geschmeidiger Merlot vom Weingut von nebenan mit einer leuchtenden Farbe und fruchtbetonter Nase.                              |   | 62  |     |
| <i>ES</i>                | <b>Tres Matas Crianza</b><br><b>Ribera del Duero DO, Vega de Yuso, SL</b><br>Vollmundiger Tinta del Pais (Tempranillo) mit reicher Duftfülle. 16 Monate im Barriquefass ausgebaut.          | 9 | 62  | 132 |
| <i>IT</i>                | <b>Primitivo di Manduria</b><br><b>Masseria Pietrosa Cantine San Marzano</b><br>Ein Kultwein Süditaliens, mit einem komplexen und fruchtigen Bouquet. 12 Monate im Barrique.                | 7 | 48  | 115 |
| <i>IT</i>                | <b>Nipozzano Riserva</b><br><b>Chianti Rufina DOCG, Tre Bicchieri cover, Frescobaldi</b><br>Ein hervorragender Sangiovese vom historischen Weingut Castello di Nipozzano in der Toskana.    | 8 | 56  |     |
| <i>FR</i>                | <b>Château du Retout</b><br><b>Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC</b><br>Ein Bordeauxwein, mit dem man immer richtig liegt, aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot |   | 56  |     |
| <b>Exklusive Tropfen</b> |   |   |     |     |
| <i>ES</i>                | <b>Mauro</b><br>Vino de la Tierra de Castilla y León  |   | 95  |     |
| <i>ES</i>                | <b>Alión</b><br>Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Vega Sicilia  |   | 125 |     |
| <i>ES</i>                | <b>Valbuena 5°</b><br>Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia   |   | 240 |     |

## Unsere Weinempfehlung für Anlässe aus der Magnum Flasche

### Fischerliebi 102

*Weingut Bachmann & Zahner Fischhandel*

Eine erfrischende Assemblage von Müller-Thurgau, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Der ideale Begleiter für Fischgerichte.



### Hécula 110

*Yecla DO, Bodegas Castaño, Monastrell*

Die Familie Castaño gilt als einer der bedeutendsten Erzeuger der Region und das Team hat sich »Der großen Kunst der Monastrell-Rebe« verschrieben. Der Hécula 2019 zeigt sich wieder in zuverlässig hoher Qualität.



### Tres Matas Crianza 132

*Ribera del Duero do, Vega de Yuso, SL*

Vollmundiger Tinta del Pais (Tempranillo) mit reicher Duftfülle. 16. Monate im Barriquefass ausgebaut



### Primitivo di Manduria 115

*Masseria Pietrosa Cantine San Marzano*

Ein Kultwein Süditaliens, mit einem komplexen und fruchtigen Bouquet. 12 Monate im Barrique.

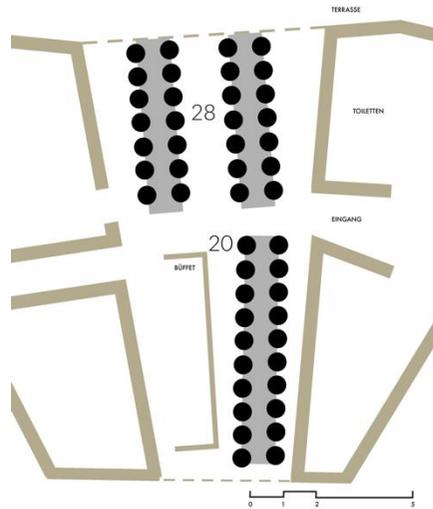


# Tischplan

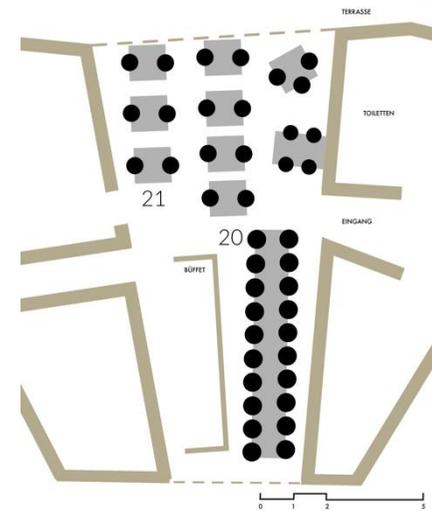
Bei sonnigem Wetter platzieren wir die Gäste auf der Seeterrasse. Für Gruppen wird, wenn immer möglich, leicht abgetrennt eine Bankett-Tafel vorbereitet. Bitte beachten Sie, dass wir Ihren Anlass während der Sommersaison nicht als geschlossene Gesellschaft durchführen können.

Im Falle von Regen und bei Anlässen während den kalten Wintermonaten, werden Gruppen im Innenraum platziert. Nachfolgend werden mögliche Tischpläne für die Bestuhlung des Restaurants als Beispiele vorgestellt.

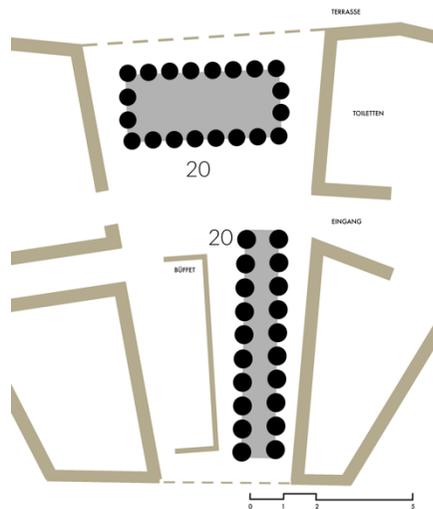
Bestuhlung mit 3 Tafeln  
Total 48 Sitzplätze



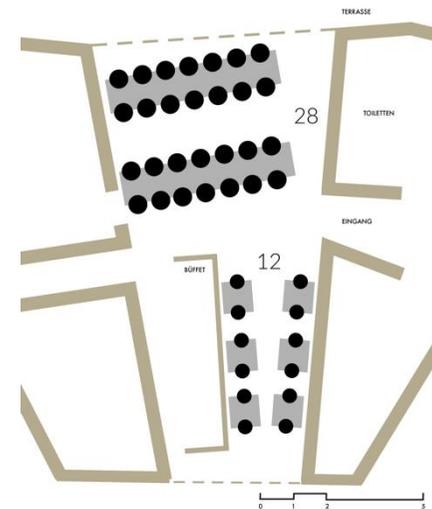
Bestuhlung mit 1 Tafel & Tagesgeschäft  
(Büffetbereich max. 20 Sitzplätze)



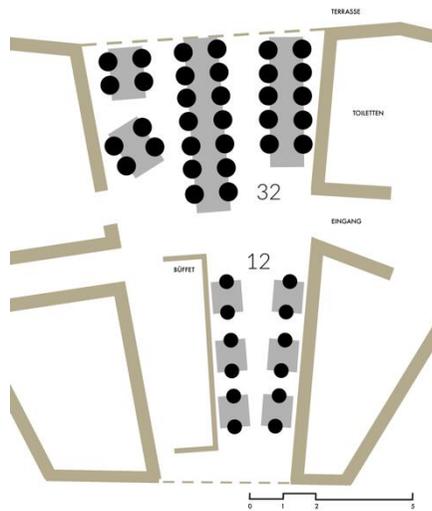
Bestuhlung mit Block & Tafel  
Total 40 Sitzplätze



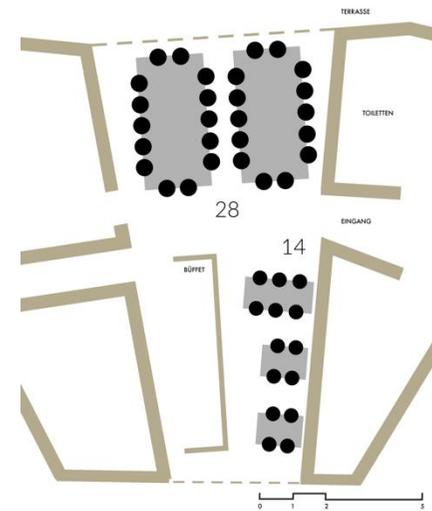
Bestuhlung mit 2 Tafeln & Tagesgeschäft  
(Fensterfront mit 20 Sitzplätze)



Maximalbestuhlung Fensterfront  
(Fensterfront max. 32 Sitzplätze)



Bestuhlung mit 2 Blöcke & Tagesgeschäft  
(Total 42 Sitzplätze)



Bestuhlung mit Stehtischen  
Max. 11 Stehtische  
Miete pro Stehtisch CHF 20 pro Einheit



Anreise

## Adresse

Restaurant Pier 8716, Seestrasse, 8716 Schmerikon, St. Gallen

[Google Maps](#)

## Anreise mit dem Auto

Unmittelbar neben dem Restaurant befindet sich ein öffentlicher Parkplatz (kostenpflichtig). Alternative Parkplätze finden Sie am Bahnhof oder beim Hallenbad Schmerikon. Nach der Barriere rechts.

## Anreise mit dem Schiff

Das Restaurant Pier 8716 verfügt über keine private Bootsanlegeplätze. Für Besucher stehen im Hafen Bad sechs kostenlose Anlegeplätze zur Verfügung ([Ortsgemeinde Schmerikon](#)). Ebenfalls bietet unser Partnerrestaurant «Bad am See» hauseigene Bootsanlegeplätze.

## Anreise mit dem Zug

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



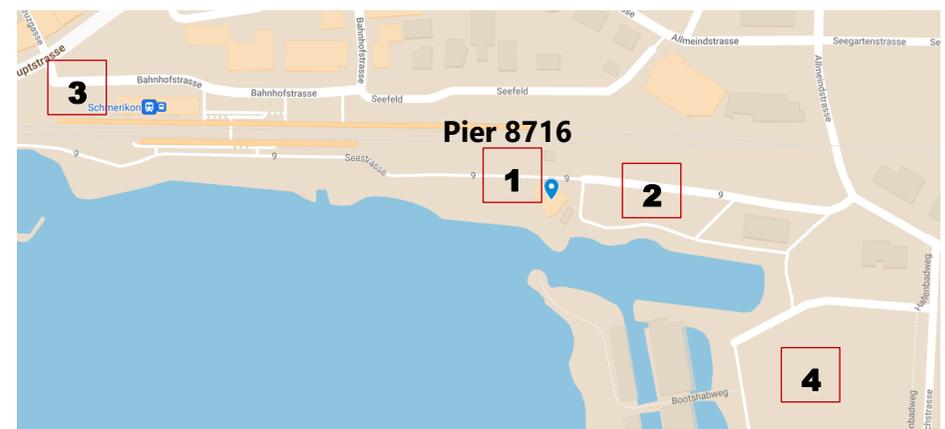
## Parkplatzmöglichkeiten / Anreise mit dem Car

1 = Restaurant Pier 8716; Car kann im Grundsatz die Passagiere direkt neben dem Restaurant aussteigen lassen. Da man sich jedoch im Parkverbot befindet, ist das Parken untersagt. Vorsicht: Es gibt keine Wendemöglichkeit. Car muss je nach Länge des Fahrzeugs rückwärtsfahren.

2 = Kostenpflichtiger Parkplatz direkt neben dem Restaurant, jedoch nicht für Car geeignet (nicht genügend Wendeplatz vorhanden).

3 = Kostenpflichtiger Parkplatz am Bahnhof. Restaurant kann anschliessend zu Fuss über den Bahnübergang erreicht werden (ca. 2 Gehminuten). Genügend Platz für Car vorhanden.

4 = Kostenpflichtiger Parkplatz in der Nähe des Restaurants. Restaurant kann zu Fuss am See entlang erreicht werden (ca. 2 Gehminuten). Genügend Platz für Car vorhanden.



*Weiteres*

## FÜR DIE UNVERGESSLICHE ATMOSPHERE

### Dekoration

Wir bieten eine schöne und schlichte Restaurantdekoration an. Möchten Sie trotzdem etwas mehr? Gerne organisieren wir bei unserer Floristin Ihre Wünsche oder zögern Sie nicht, Ihr Dekor selbst mitzubringen.

Bringen Sie die Dekoration mit, welche etwas aufwendiger ist, um Ihre Tische zu dekorieren, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag einer Pauschale von CHF 40.-. Stellen Sie Ihren Dekor selbst auf, verrechnen wir keinen Aufpreis. Bitte vermeiden Sie hierbei die Stosszeiten während dem Tagesgeschäft.

### Tischgedeck

Wünschen Sie Ihren Tisch exklusiv Weiss getischt? Gerne können wir nach Aufpreis folgendes anbieten:

- Weisser Vlies (Plastik) gratis
- Weisse Stofftischtücher CHF 5 / Tisch
- Weisse Stoffservietten CHF 3 / Gast

### Musik

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

Haben Sie eine eigene Spotify Playlist? Gerne lassen wir Ihre Musik mit unserer modernen Musikanlagen laufen. Wir bitten um Verständnis, dass dies nur bei Buchungen ab 40 Personen im Innenraum möglich ist.

### WLAN

Im Restaurant bieten wir den Gästen ein kostenloses Gäste-WLAN an.

### Menükarten

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

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

das Kleingedruckte

# Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

## Grundlegendes

Diese Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und dem Restaurant Pier 8716 GmbH, im Folgenden als Restaurant bezeichnet.

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

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

## Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

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

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

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

## Leistungsumfang

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

## Preise / Zahlungspflicht

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

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

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

## Teilnehmerzahl

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

## Speisen und Getränke

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

## Wareneinkauf und Logistik

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

## Zeiten / Öffnungszeiten

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

## Rücktritt durch das Restaurant Pier 8716 GmbH

Hat das Restaurant Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit und/oder ihren Ruf gefährdet, so ist die Pier 8716 GmbH berechtigt, den Vertrag jederzeit entschädigungslos zu kündigen. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht wurden. Die gleiche Regelung gilt im Falle einer Terminkollision durch Grossanlässe.

### Rücktritt durch den Gast

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

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

Bei nicht Erscheinung eines Reservierten Anlasses werden 100% der vereinbarten Warenkosten\*, zusätzlich Stornierungsgebühren von CHF 350.- in Rechnung gestellt.

\*Warenkosten; Speise- und Getränkekosten.

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

### Haftung und Vertragsrecht

#### Restaurant

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

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

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab.

Das Restaurant haftet unter keinem Rechtstitel für Leistungen, welche es dem Gast lediglich vermittelt hat.

Das Restaurant übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Ebenso lehnt das Restaurant die Haftung für Personenschäden ab. Das Restaurant kann vom Gast die Stellung angemessener Sicherheiten (wie Versicherungen, Kautionen oder Bürgschaften) verlangen.

#### Gast

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

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

Eltern haften für Ihre Kinder.

#### Geltungsdauer

Preisänderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

Das Restaurant Pier 8716 GmbH behält sich das Recht vor, die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen jederzeit ohne vorgängige Information des Gastes zu ändern.

Die jeweils aktuelle Fassung ist auf Anfrage erhältlich. 1122/NF

Die Geschäftsleitung, Nico Federspiel



**RESTAURANT PIER 8716  
AM ZÜRICHSEE**

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

Pier 8716 GmbH, Seestrasse, 8716 Schmerikon

055 292 10 00

[info@pier8716.ch](mailto:info@pier8716.ch)

[www.pier8716.ch](http://www.pier8716.ch)

Entdecken Sie unser Partnerrestaurant Bad am See  
[www.badamsee.ch](http://www.badamsee.ch) / [info@badamsee.ch](mailto:info@badamsee.ch) / 055 282 11 72

