



**HENESSEN  
MÜHLE**

Feiern &  
Geniessen



[WWW.HENESSENMUEHLI.CH](http://WWW.HENESSENMUEHLI.CH) / 9200 Gossau

José Pereira (Angelo)

071 385 15 09

20 Jahre gehobene Gastronomie Erfahrung

## Lieber Gast

*Wir sorgen für Begeisterung bei Ihnen und Ihren Gästen*

Abseits von Lärm und Verkehr, präsentiert sich die neue Henessenmühle.  
Sie umfasst ein halbes Dutzend um einen romantischen Platz angeordneter Gebäude.  
Von der Mühle, einer Sägerei mit Wasserrad, Bäckerei, Tenne, Gastwirtschaft und Landwirtschaft mit Mosterei.  
Die Vergangenheit reicht bis ins frühe Mittelalter zurück und zeigt sich heute als wunderschönes Mühlenidyll.

Dieser romantische Ort ist ideal geeignet, um Ihren Event erfolgreich und nachhaltig in Szene zu setzen.  
Einfach ein wunderbarer Ort zum Verweilen und zum Geniessen. Ob Sie eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder einen Firmenanlass planen, die Henessenmühle bietet Ihnen die malerische Kulisse dazu.

Lassen Sie Ihren Privat- oder Firmenevent zum Erfolg werden!

Wir werden Sie verwöhnen und zum Träumen bringen.  
Bei Speis und Trank erleben Sie unvergessliche Stunden.  
Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst Ihr Gastgeber  
José Pereira und sein Team

# Aperitif

## Apéro Klassisch

Preis pro Stück in CHF

Chips / Nüssli	CHF 3.00
Crudités / knackige rohe Gemüsestäbchen / verschiedene Dip Saucen	CHF 2.50
Marinierte Oliven / grün & schwarz / provenzalische Kräuter	CHF 2.50
Iklemmti / Schinken / Salami / Spargel / Eier / Rauchlachs / Bündner Fleisch / Mostbröckli / Lachs / Thon	CHF 4.50
Mini Schinkengipfeli / Mini Käsehüechli / oder Spinatchüechli	CHF 3.00
Dreiecke Beileiti Brötli - Salami / Bauernschinken / Bündnerfleisch / Rauchlachs / Käsescheibletten / Eier	CHF 3.50
Meterbrot	CHF 85.00

## Varianten diverse Meterbrote / wählen Sie Ihre Füllung

	Bauernschinken / Salami / Bündnerfleisch / Rohschinken / Fleischkäse / Rauchlachs / Thon / Spargel / Eier	
	Gebeizter Rauchlachs - Meerrettich	
	Mostbröckli - Frischkäsemousse	
	Appenzellerkäse - Gurke	
	Schweizer Freilandeier garniert	
	Gemüse - Oliven	
	Gorgonzola Mousse - Baumnuss	
Am Spiess		CHF 3.50
	Tomaten - Mozzarella	
	Parmaschinken - Melonenkugeln	
	Gruyère - Trauben	
	Aubergine - Zucchini in Olivenöl	
Gourmet Mini Brioche		CHF 5.50
	Rindstartar - Gurke	
	Lachstartar - Dill	
	Geräucherte Entenbrust - Mango Chutney	
	Brie - Radiesli	
Süppchen im Tässchen		CHF 4.50
	Currysuppe / Gemüsesuppe / Steinpilzcremesuppe	
	Tom Kha Gai Süppchen	
	Kalte / warme Tomatensuppe - Stangensellerie	
	Spargelsuppe - Sauerrahm	
	Kürbissüppchen im Tässchen - Orangenzesten	

# Aperitif

## Henessenmühle Starters

CHF 24.00

*Jeweils 1 Stück pro Person*

Kalt Parisette-Canapé gebeizter Rauchlachs - Meerrettich  
Parisette-Canapé Bauernschinken  
Tomaten-Mozzarella Spiess  
Mini Brioche Brie - Radiesli

Warm Poulet-Satay-Spiess / Erdnusssauce  
Käseküchlein  
Schinkengipfeli  
Gemüse-Eierkuchen

## Apéro Land

CHF 33.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt Gourmet-Canapé gebeizter Rauchlachs - Meerrettich  
Gourmet-Canapé Appenzellerkäse - Gurke  
Gourmet-Canapé - Bauernschinken  
Mini Brioche Rindstartar - Gurke  
Mini Brioche geräucherte Entenbrust - Mango Chutney

Warm Curry Suppe - gebratene Crevette  
Poulet-Satay-Spiess / Erdnusssauce  
Pulled Pork Cornet - BBQ Sauce  
Auberginenroulade gefüllt / Ricottacrème - Basilikum

## Aperitif

### Apéro Mühle

CHF 36.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Olivenzopf  
Speckzopf  
Tomatenzopf  
Fleischplatte  
Käseplatte  
Diverse Canapés belegt - Lachs / Thon / Ei / Poulet / Curry  
Kaltes Süppchen auf der Spiegelplatte  
Tomaten-Mozzarella-Spiess  
Früchte Spiess

Warm vom Grill  
Meatballs  
Poulet-Satay-Spiess / Erdnussauce

Dessert  
Brownies  
Panna Cotta im Glas - Himbeerencoulis

### Apéro ländlich Deluxe

CHF 39.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Gourmet-Canapé gebeizter Rauchlachs - Meerrettich  
Gourmet-Canapé Appenzellerkäse - Gurke  
Gourmet-Canapé Bauernschinken  
Mini Brioche Rindstartar - Gurke  
Mini Brioche geräucherte Entenbrust - Mango Chutney

Warm  
Curry Suppe - gebratene Crevette  
Poulet-Satay-Spiess / Erdnussauce  
Pulled Pork Cornet - BBQ Sauce  
Auberginenroulade gefüllt / Ricottacrème - Basilikum

Dessert  
Schokoladenmousse - Haselnuss Konfetti  
Mosaik von saisonalen Früchten  
Tarte-Tatin / Thurgauer Äpfeln

# Aperitif

## Apéro Méditerran

CHF 29.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Pizzabrot  
Antipasti: Oliven / mit Frischkäse gefüllte Peperoncini / Zucchini / Auberginen  
Tomaten-Mozzarella-Spiess  
Parmaschinken-Melonenkugeln-Spiess  
Crevetten-Spiess  
Oktopus Salat Pereira`s Art

Dessert  
Hausgemachtes Tiramisu

## Apéro Gossau

CHF 18.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Gazpacho  
Hausmarinierter Frischlachs  
Wrap-Röllchen gefüllt / Geflügelcocktail  
Bauernschinken-Canapée  
Vitello Tonnato vom Kalb - Thunfischsauce  
Marinierte Champignons

## Apéro Sägerei

CHF 11.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Rauchlachs-Canapée  
Crostini -.marinierte Tomaten / Kräutern  
Karotten-Ingwermousse / Freiland Poulet  
Hausgemachtes Zwiebel-Speckbrot

## Schweizer Apéro

### **Apero 1 Stunde (Pauschal)**

CHF 33.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

*Weisswein  
Orangensaft  
Mineralwasser  
Bier  
Dazu kleine Snacks nach Wahl des Hauses ( Schinkengipfeli / Käsekuchen / Crudits / Süsschen Saisonal*

## Klassiker

Stellen Sie Ihr individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Oder bringen Sie Ihre eigene Ideen

Gerne stehen wir Ihnen dabei beratend zur Seite.

### Kalte Vorspeise: als Anregung

Knackig frischer Blattsalat / geröstete Pinienkernen / Gartenkräuter / Sprossen / Hausdressing	CHF 9.50
Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten / Gartenkräuter / Sprossen / Hausdressing	CHF 12.50
Duett von Mozzarella / sonnengereiften Tomaten / Basilikum Pesto / Oliven	CHF 15.00
Süss-Sauer marinierter Brotsalat / Tomaten / Oliven / Kräuter	CHF 14.50
Parmaschinken / süsse Honigmelonen	CHF 16.50
Hausgebeizter Lachs / Salatherzen / Sprossen / Senf-Dillsauce	CHF 17.50
Vitello Tonnato vom Kalb - Thunfischsauce / Stielkapern / Bohnensalat	CHF 18.00
Räucherfischvariation von Lachs und Forelle / Meerrettich / Radieschen / Kräutersalat	CHF 21.00
Crevettencocktail / Avocado	CHF 18.50
Rindscarpaccio / Rucola / Parmesanhobel	CHF 22.00
Pulpcarpaccio / Gemüsevinaigrette	CHF 21.00
Entenleberterrine / Portweinglelé / Brioche / Butter	CHF 24.50

### Suppen - warme Vorspeisen: als Anregung

Kartoffel-Lauch / geröstete Speckwürfel	CHF 12.50
Weissweinsuppe / Croutons / Rahm	CHF 11.50
Essenz vom Rind / Ravioli / Wurzelgemüse	CHF 13.50
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe	CHF 12.50
Karottencremesuppe / Orangen-Vanille	CHF 11.50
Bärlauchsüppchen / Croutons / Rahm - nach Saison	CHF 12.50
Sellerieschaumsuppe - Thurgauer Apfelsticks	CHF 14.00
Hausgemachte Brasato Ravioli / luftiger Rotweinschaum	CHF 26.50
Jakobsmuschel / Tomaten Chutney / Safranschaum	CHF 28.50
Ravioli nach Saison - Salbeibutter	CHF 24.50
Pfannkuchen gefüllt - Blattspinat / Tomatencoulis	CHF 22.50
Gebatene Zander - Parmesan Risotto / Baby Randen / Safranschaum	CHF 26.50
Pochierte Seezunge - Wildreis / Dillschaumsauce	CHF 30.50

## Hauptgänge Fleisch

Maispouardenbrust Rosmarinjus / Kartoffelpüree / mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 32.50
Hausgemachter Hackbraten / Jus / Saisongemüse / Kartoffelpüree	CHF 29.50
Schweinsschnitzel / Rahmsauce / Tagliatelle / Saisongemüse	CHF 28.50
Kalbssaltimbocca / Thymianjus / Safranrisotto / Zucchettigemüse	CHF 42.00
Kalbsfilet / Sommertrüffeljus / Tagliatelle / Ratatouille	CHF 49.00
Rindsfilet am Stück / Rosmarinjus / getrüffeltem Kartoffelgratin / Saisongemüse	CHF 44.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff / Broccoli / Kartoffelpüree	CHF 41.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art / Kartoffel-Mousseline / Saisongemüse	CHF 39.50
Maispouardenbrust / Peperonata / Kartoffelgratin	CHF 34.50
Geschmortes vom US beef / Wurzelgemüse / Röstschalottenpüree	CHF 48.50
Rindsfilet Rossini (Entenleber) / Saisongemüse / Kartoffelpüree	CHF 55.00
Lammracks am Stück gebraten / Kräutern / Neue Bratkartoffeln / Saisongemüse	CHF 44.00
Schweinsfilet / Pilzrahmsauce / Butternudeln / Saisongemüse	CHF 37.50

## Hauptgänge Fisch

Wolfsbarsch / Proseccoschaum / Kartoffelpüree / mediterranes Kartoffelgemüse	CHF 42.00
Gebratenes Zanderfilet / Kokos Zitronengrasschaum / Kartoffelpüree / Pak Choi	CHF 37.50
Lachstranche gebraten / Safransauce / Wildreis / Gemüse	CHF 30.50
Gebratenes Zanderfilet / Rieslingsauce / Tomaten / Blattspinat / Wildreis	CHF 39.00
Eglifilet / Weissweinsauce / Kefen / Salzkartoffeln	CHF 42.00
Gebratenes Zanderfilet / Petersilienpüree / Saison Gemüse	CHF 37.00

## Hauptgänge Vegetarisch

Rotes Gemüse / Thaicurry / Jasminreis	CHF 22.50
Sämiger Gemüserisotto / gebratene Waldpilzen	CHF 24.50
Sämiger Randenrisotto / Ziegenfrischkäse / frittierte Petersilie	CHF 23.00
Pfannkuchen gefüllt / Blattspinat / Tomatencoulis	CHF 25.00
Tofugeschnetztes / Ingwer Honigsauce / Tagliatelle / Gemüsestreifen	CHF 28.50
Piccata von buntem Saisongemüse / Champagnerrisotto / Tomatencoulis	CHF 29.00
Kartoffelgnocchi / Rahmblattspinat / Gorgonzola Sauce	CHF 25.00
Asiatische Frühlingsrollen / Thai-Currygemüse / Parfumreis	CHF 25.50
Eierspätzli / Gemüsegratin überbacken / rassiger Käse	CHF 25.50



## Dessert

Crema Catalana	CHF 12.00
Eiskaffee / Rahm	CHF 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.50
Caramel Köpfl	CHF 11.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF 14.50
Toblerone-Schokoladenmousse / Limettensorbet	CHF 10.50
Vermicelles / Vanilleglace / Rahm	CHF 12.50
Joghurtglace / frische Waldbeeren	CHF 12.50
Krokant-Zitronengrasparfait / Ananascarpaccio	CHF 14.50
Sorbetvariation	CHF 13.50
Warmer Schokoladenkuchen / flüssigem Kern / Vanilleglace	CHF 14.00
Thurgauer Apfelstrudel / Mandelsauce / Vanilleglacé	CHF 13.00
Kaffeeparfait / Himbeercoulis / Löffelbiscuit	CHF 13.50
Dessertvariation / Glace / Sorbet / frische Früchte	CHF 17.50

# Buffet

## Buurebuffet

**CHF 62.00**

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Appenzeller Gerstensuppe / wird durch uns serviert
Salat vom Buffet	Saisonsalate / Kartoffelsalat / Hausdressings
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud / Mini Siedwürste / Zartes Rinds-Gehacktes
Beilagen	Kartoffelgratin aus dem Ofen / Käsehörnli / Apfelmus / Eierspätzli / Speckbohnen
Dessert	Toblerone-Schokoladenmousse / Vanilleglace

## National Buffet

**CHF 71.00**

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Rindsbouillon / Flädli
Salat vom Buffet	Saisonsalate / Kartoffelsalat / Salatsaucen
Käsebrett	zum selber schneiden
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud / Mini Siedwürste / Schweinsbraten / Kalbsgeschnetzeltes / Pilzrahmsauce
Dessert Buffet	Frischer Fruchtsalat / Crema Catalana / Toblerone-Schokoladenmousse / Apfelstreuselkuchen / Kuchen / hausgemachtes Tiramisu Vermicelles / Crème-Schnitte / Mini Berliner / Glace / Schlagrahm

**Buffet Vorspeise: Vorspeisenbuffet kostet ca. 20.- CHF pro Person je nach Angebot oder Wunsch**

**Buffet Hauptgang: Hauptgangbuffet kostet ca. 45.- CHF pro Personen je nach Angebot oder Wunsch Fleisch / Fisch**

**Buffet Dessert: Dessertbuffet kostet ca. 20.- pro Person je nach Angebot oder Wunsch**

**Die Buffetpreise sind erst nach definitiver Bekanntgabe des Angebots möglich.**

## Mitternachts - Imbiss

Suppen	Henessenmühle Gulaschsuppe / knuspriges Landbrot	CHF 10.50
	Bündner Gerstensuppe / Rollgerste in Bouillon / gedünstetes Gemüse / Bündnerfleischwürfel / Petersilie	CHF 9.50
	Kartoffel-Lauchsüppchen	CHF 8.50
Warm	Currywurst / fruchtig-scharfe Sauce & knuspriges Landbrot	CHF 8.00
	Auswahl an Rohmilchkäse / Chutney - Fruchtbrot	CHF 15.00
	Gerne können Sie Ihre eigenen Ideen mit einfließen lassen	

## Frühstück Angebot

CHF 26.00

*Geniessen Sie die Auswahl vom Frühstücksbuffet.*

Gipfeli / Bröti / Süssgebäck mit Honig / hausgemachte Konfitüren / Kalte Fleischspezialitäten / Käse  
Rauchlachs / Birchermüesli / Fruchtsalat / feine Cerealien / Joghurt nach Wahl

Dazu frisch gebrühter Kaffee / Espresso / aromatischer Tee aus unserem reichhaltigen Sortiment / frische Fruchtsäfte  
Milch / Schokolade / Ovomaltine kalt oder warm

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Das Restaurant Henessenmühle ist Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihrer Anlässe gerne behilflich. Lesen Sie bitte die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durch - damit Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird.

Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen und anderen Räumlichkeiten sowie Öffentliche Einladungen oder sonstige Werbemassnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung. Geschäftsbedingungen des Kunden finden grundsätzlich keine Anwendung.

## Vereinbarung

Die Auftragsbestätigung/Offerte mit allen erwähnten Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet an die Henessenmühle retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt und die Reservation als verbindlich.

Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

## Leistungen und Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF

inkl. MWST und inkl. Mitarbeiterkosten.

Ein Abzug für bestellte, aber nicht bezogene Leistungen ist ausgeschlossen.

## Verlängerung der Schliessungszeiten

Die Sperrstunde beginnt um 01.00 Uhr. Nach 01.00 Uhr betragen die Verlängerungskosten pro angebrochene Stunde CHF 150.- (max. bis 03:00 Uhr)

Die Verlängerungskosten für das «open end» betragen CHF 300.-

## Raummiete

Die Raummiete für die Tenne betragen CHF 600.-

In der Raummiete inbegriffen sind: Nutzung der Musik- und Lichteranlage, Zurverfügungstellung der Tische und Stühle für den Anlass. Wenn nötig, Heizen des Raumes und Reinigung/Endreinigung des Raumes.

Ein zeitlich exakter Programmablauf ist vom Veranstalter spätestens 10 Tage vor dem Anlass dem Restaurant Henessenmühle mitzuteilen.

Die Benutzung ist auf den Saal selbst beschränkt, wobei das Anbringen von Dekorations- und Werbematerial an den Wänden und Decken grundsätzlich nicht gestattet und NUR nach Absprache erlaubt.

## Weine / Spirituosen

Finden Sie auf unsere Weinkarte nicht den passenden Tropfen, können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.

Wir verrechnen 30 Franken Zapfengeld pro 7.5 dl-Flasche.

Spirituosen: 50 CHF pro Flasche

## Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Henessenmühle. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, verrechnen wir 2.50 Franken pro Gedeck.

## Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist der Henessenmühle spätestens 72 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Anpassungen von mehr als 50% können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben. Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

## Annullierung seitens des Kunden

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt:

- Bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass - keine Kosten
- Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass - 30% der gebuchten Leistungen
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass - 70% der gebuchten Leistungen

Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden 100 % der gebuchten Leistungen verrechnet. Sämtliche Annullierungen müssen in Schriftform vorliegen.

## Reinigung und Abfall

Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrlichtabfahren notwendig, wird dem Vertragspartner dieser Mehraufwand verrechnet.

## Technische Hilfsmittel / Tischwäsche / Servietten / Napperon / Hussen / alle Preise pro Stück

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemäße Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die ihm das Restaurant Henessenmühle zur Verfügung stellt oder in dessen Auftrag über Drittfirmen beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste.

Das Restaurant Henessenmühle haftet nicht für Ansprüche Dritter.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes von der Henessenmühle bedarf der schriftlichen Zustimmung. Diese kann von der kostenpflichtigen Beistellung eines Technikers abhängig gemacht werden.

Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an technischen Anlagen gehen zu Lasten des Kunden.

Die entstehenden Stromkosten werden pauschal erfasst und berechnet.

Servietten 0.50 CHF / Napperon 1.50 CHF / Tischtuch 2.50 CHF / Stuhlhussen 2.00 CHF  
Miete Leinwand : 100 CHF

## Rechnungsstellung und Bezahlung

a) 50% des Offertbetrages sind spätestens 1 Monat vor der Durchführung des Anlasses zur Zahlung fällig. Der Restbetrag (inkl. Getränken sowie weiterer Dienstleistungen) wird mit einer Zahlungsfrist von 7 Arbeitstagen nach dem Event fällig. Abweichungen nach bilateraler Abmachung möglich. Bei Nichteinhaltung behält sich der Gastgeber das Recht vor, den Anlass nicht durchzuführen.

b) Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters. Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist dies dem Restaurant Henessenmühle vor der Veranstaltung mitzuteilen. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer.

c) Dem Restaurant Henessenmühle ist es nicht möglich, Rechnungen ins Ausland zu senden. Gäste aus dem Ausland werden gebeten die Zahlung vorgängig per Banktransfer zu tätigen oder den Endbetrag mit der Kreditkarte zu begleichen. Für die zweite Möglichkeit ist ein ausgefülltes Kreditkartenformular mit lesbarer Kopie der Vorder- und Rückseite der Kreditkarte nötig.

Bankverbindungen: **UBS**

IBAN: **CH810025425462858840M**

Kontonummer: 254-628588.40M

BIC: UBSWCHZH80A

CLEARINGNR. 0254

Inhaber: Jose Antonio Raimundo Pereira

## Anlassverträge

Jede definitive Bestätigung ist vom Veranstalter gegenzuzeichnen.

Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag.

## Gerichtsstand

**Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Gossau (Schweiz).** Das Restaurant Henessenmühle ist jedoch befugt, seine Rechte auch am Domizil des Vertragspartners oder vor jedem anderen zuständigen Gericht geltend zu machen. In allen Fällen bleibt schweizerisches Recht anwendbar.

Datum, Ort: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_