

Swiss  
Location  
Award 2023

Events und  
Hochzeiten  
seit 1835.

#### Zentrale Lage

5 min von der Autobahn A1

50 gratis Parkplätze

20 min vom HB Zürich ohne umsteigen

mehrfach ausgezeichnete **Kulinarik**

ausschliesslich regionale Lieferanten

6 Hotelzimmer

Grosser **Rössli-Festsaal**,  
inklusive Bühne und Garten: **730 m<sup>2</sup>**

nach eigenen Wünschen dekorierbar

Raumhöhe: 10 m

moderne Klima-Technik

Beamer, Leinwand, Soundsystem

+ auf Wunsch: Catering zum Ort Ihrer Trauung

Apéro

Menüs

Raumpläne

Wir freuen uns, Ihre Hochzeit kulinarisch begleiten zu dürfen und

sind sicher, dass Sie und Ihre Gäste begeistert sein werden!

  
**Rainer Hoffer**  
Geschäftsführer

  
**Stefan Wälte**  
Küchenchef

### Auszeichnungen

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

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 **Wärmerückgewinnung**. 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: 21 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 21 Minuten
- 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

Saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dipp

Würfel vom Luzerner Sbrinz

Marinierte grüne und schwarze italienische Oliven

Klassische Grissini

#### Tartar / Rauchlachs / Gemüse

15

Rindfleisch-Tatar auf getoastetem Steinofenbaguette

Rauchlachs auf Cantadou-Creme im Crêpesmantel

Kleine Käseküchlein mit Freiburger Gruyzerzer

Gemüse-Kräuter-Blätterteig-Gipfel

#### + Nüssli / Fleur de Sel / Curry

+ 5

«Spice up your Apéro» mit Nüssli mit Fleur de Sel, Curry und Paprika

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

<b>...im Frühling: Frühlingszwiebeln / Spargel / Kresse</b>	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
<b>...im Sommer: Gurke / Melone / Rucola</b>	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
<b>...im Herbst: Pilze / Wildschwein / Herbstsalat</b>	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
<b>...im Winter: Lauch / Schwarzwurzel / Winterspinat</b>	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 Childipp  
 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 <b>Zitrone und Ingwer</b> , Eglisau ZH	33 cl	5.20
Vivi Bio Schweizer Alpenkräuter <b>Eistee</b> , 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

<b>Prosecco</b> Glera, Paladin, Venetien frische Zitrusaromen - angenehme Säure – gute Balance	Magnum	112
<b>Bianco Rovere (Bianco di Merlot)</b> Brivio, Mendrisio, Tessin Komplexe Nase – Holzaromen – langer Abgang	Magnum	161
<b>Primitivo Barbarasso</b> , 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 Rüeblen

\*\*\*

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 / Rindsgeschnetztes / Vacherin-Torte

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

\*\*\*

Klassisches Geschnetztes „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 Salzl 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, Rüeblli, 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 Salz**

Weingut Salz. Illmitz, Burgenland  
Zweigelt, Merlot, Cabernet sauvignon  
Cassis – Heidelbeere – Kakao - Zwetschge  
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  
dezentestes Barriques – trinkfreudig – vom Barbera die Beerennote, vom Pinot die Gewürznote – modern-pfiffig  
0.75 65

**Zweigelt Reserve, Weingut Salz 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 – Blutorange – 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 Rüeblì

\*\*\*

### 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 1. 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

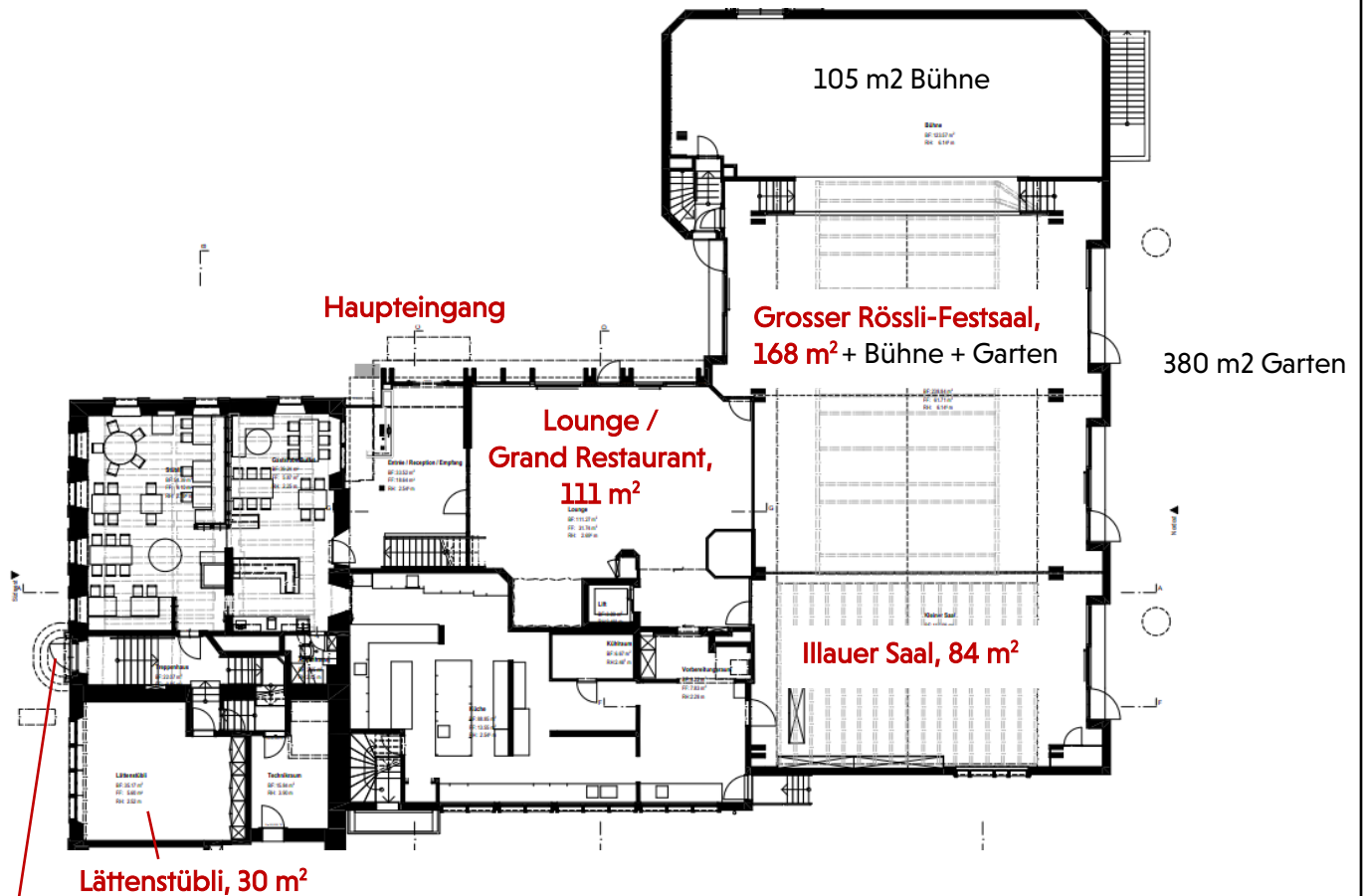
Kinder bis 14: pro Altersjahr 1.-

## 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)

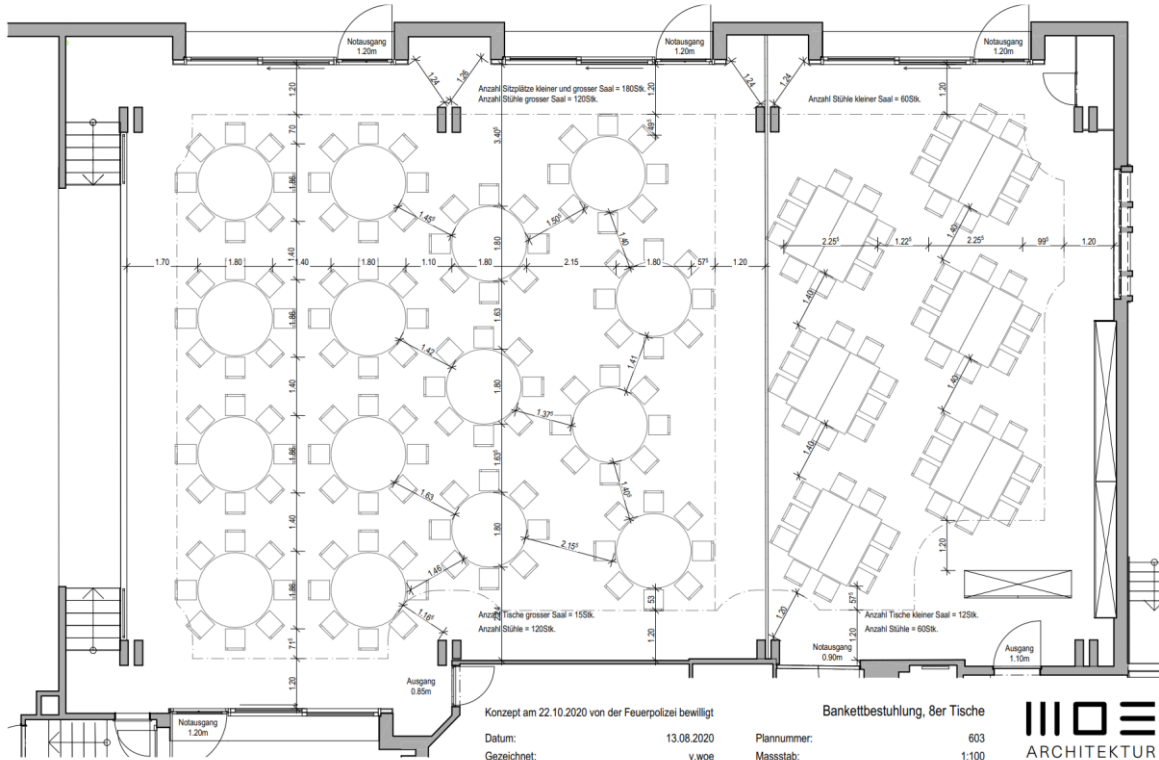
Nicht im Plan:

- 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**

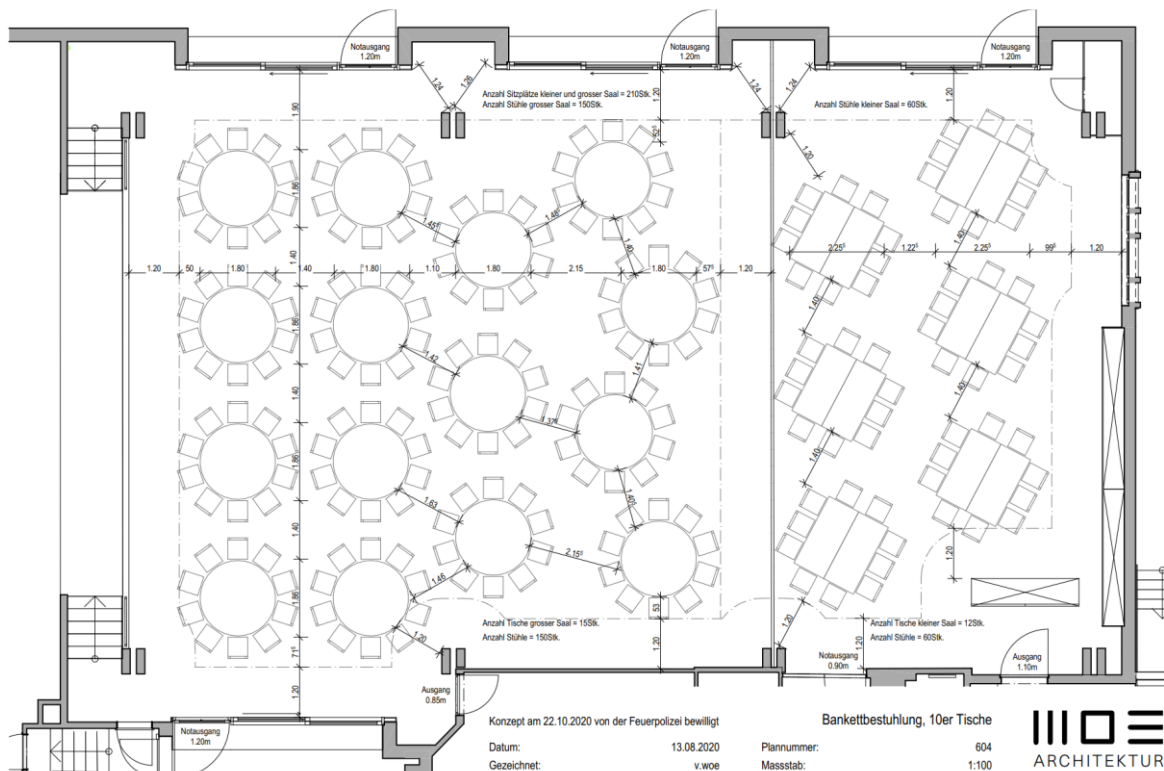
Option 6er Tische: Rössli Saal 90 / Illauer Saal 36, beide Säle zusammen 126



ARCHITEKTUR WOERNHARD AG | GEENSTRASSE 1 | 8308 ILLNAU | TELEFON 052 347 2 347 | WOE@WOE.CH | WWW.WOE.CH

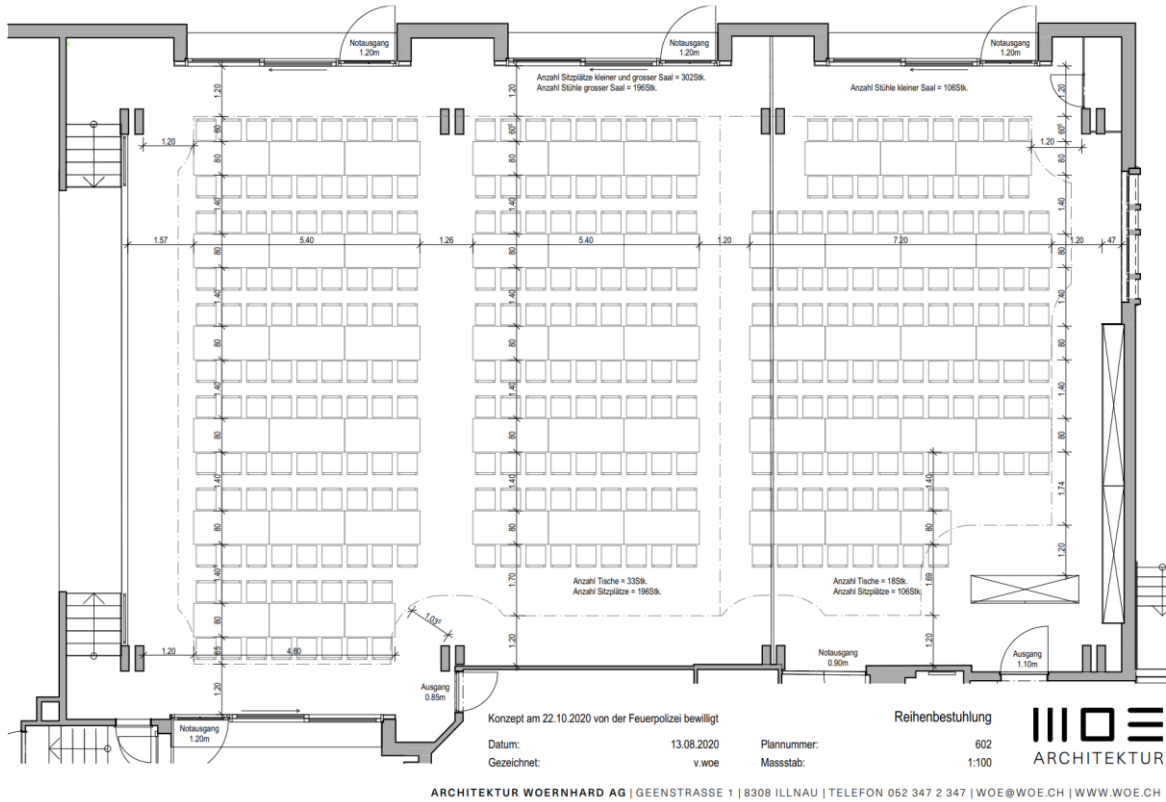
## Bankette mit runden Tischen für je 10 Gäste

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

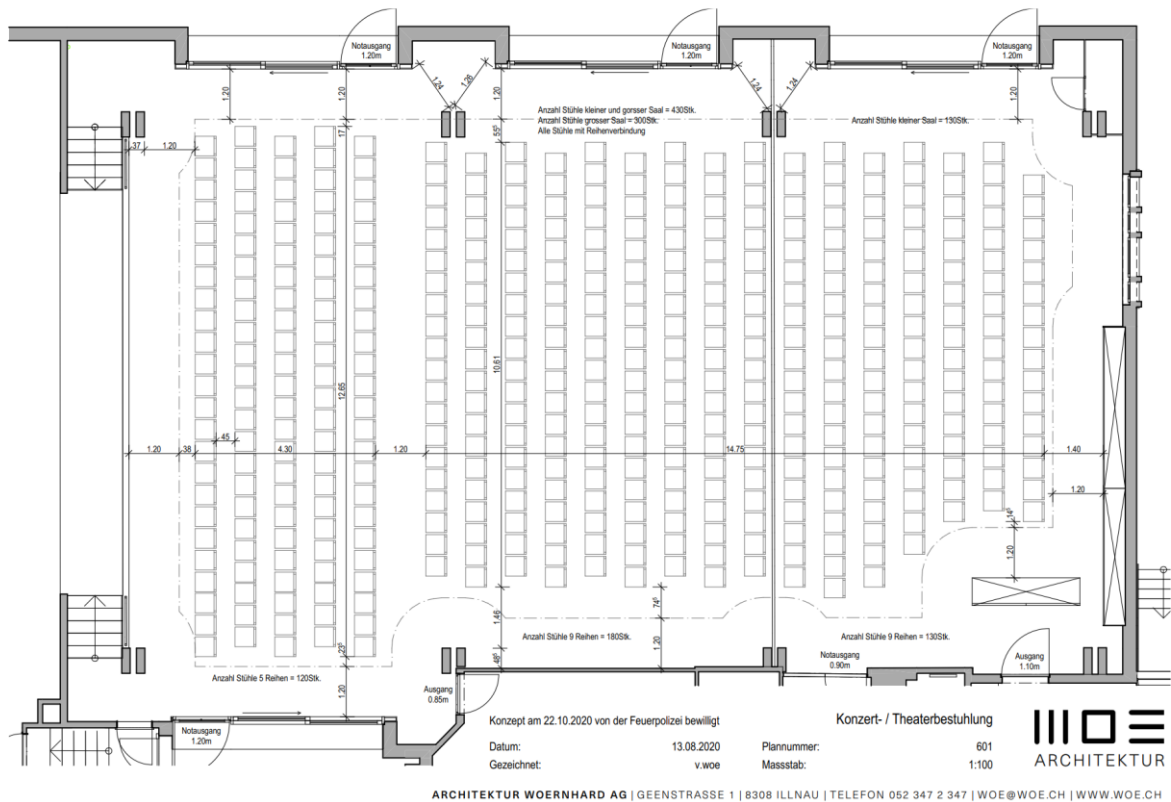


ARCHITEKTUR WOERNHARD AG | GEENSTRASSE 1 | 8308 ILLNAU | TELEFON 052 347 2 347 | WOE@WOE.CH | WWW.WOE.CH

## Gästezahl bei Reihenbestuhlung mit Tischen und Stühlen Grosser Rössli-Festsaal 196 / Illauer Saal 82 / beide Säle zusammen 302



## Konzert- und Theaterbestuhlung mit klassischer Stuhlreihe Grosser Rössli-Festsaal 300 / Illauer Saal 130 / beide Säle zusammen 430



## Unser Miet-Modell

Raummiete inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart	Mindestumsatz / Miete	
<b>Kegelstube</b>		
8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	50.-	
8 – 17 Uhr	100.-	
18 – 24 Uhr	100.-	
Ganzer Tag	200.-	
<b>Lättestübli</b>		
8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	50.-	
8 – 17 Uhr	100.-	
18 – 24 Uhr	100.-	
Ganzer Tag	200.-	
<b>Illauer Saal</b>		
8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	100.-	3'500
8 – 17 Uhr	200.-	3'500
18 – 24 Uhr	200.-	5'000
Ganzer Tag	400.-	5'000
		Miete insgesamt:
		1'250
		1'250
		2'800
		2'800
<b>Grosser Rössli-Festsaal</b>		
8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	200.-	6'500
8 – 17 Uhr	400.-	6'500
18 – 24 Uhr	400.-	8'000
Ganzer Tag	800.-	8'000
		2'500
		2'500
		4'000
		4'000
<b>Grosser Rössli-Festsaal + Illauer Saal</b>		
8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	300.-	10'000
8 – 17 Uhr	600.-	10'000
18 – 24 Uhr	600.-	13'000
Ganzer Tag	1'200.-	13'000
		3'500
		3'500
		6'500
		6'500
<b>Dependance „Hotelhuus“</b>		
8 – 12 oder 14 – 18 Uhr	250.-	3'500
8 – 17 Uhr	250.-	3'500
18 – 24 Uhr	300.-	5'000
Ganzer Tag	400.-	5'000
		Miete insgesamt:
		1'250
		1'250
		2'800
		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.

### 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.-

*Individuelle Vereinbarungen für Events und Hochzeiten sind möglich.*

## 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										
<b>Paket classic</b>			<b>Paket healthy</b>			<b>Paket success</b>			<b>Genuss-Paket</b>	
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	
<b>65</b>			<b>75</b>			<b>88</b>			<b>98</b>	

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 grösseren und hochwertigere Räume 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.

### 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 die Anreise mit der S3. Der Bahnhof Illnau ist in 5 Minuten zu Fuss erreichbar. Es gibt mindestens 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.

### **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 Himmelslaternen 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

Würden 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 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.

### 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.

### 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 uniformierte 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.

### **Rauchverbot**

Den Anordnungen und Verfügungen der Feuerpolizei sind strikte Folge zu leisten. Das Rauchen auf der Bühne und in allen Innenräumen ist grundsätzlich verboten. 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 keine 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 Gastwirts 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 Gastwirts 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 Gastwirts 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 m<sup>2</sup> 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, Effretikonerstrasse 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](http://www.roessli-illnau.ch)  
[info@roessli-illnau.ch](mailto:info@roessli-illnau.ch)



# Rössli Illnau

Mit gutem Gewissen geniessen.

