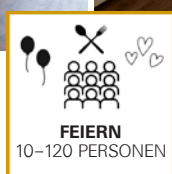


SONNENBERG

~Restaurant-Hotel-Minigolf~



BANKETT- DOKUMENTATION



HOTEL SONNENBERG

Geschichte Hotellerie Sonnenberg

- 1857 – 1900 **Kurhaus Sonnenberg**, 21 Gästezimmer
- 1902 – 1915 **Grand Hotel Sonnenberg**, Umbau & Erweiterung
130 Gästezimmer, Lift bis zur Dachterrasse, weitläufiger Park
- 1902 **Sonnenbergbahn**, Inbetriebnahme
- 1903 – 1918 **Golfplatz Sonnenberg**, Eröffnung 9-Loch-Platz
- 1916 – 1918 **«Kriegsgefangenen-Unterkunft»** während dem 1. Weltkrieg
- 1919 – 1941 Betrieb als **Grand Hotel Sonnenberg**
- 1941 – 1947 **«Flüchtlings- und Rückwanderungsheim Sonnenberg»** während dem 2. Weltkrieg
- 1948 – 1954 **«Leerstand»**, das Grand Hotel Sonnenberg steht leer und zerfällt
- 1954 – 1955 Übungen **«Gebäude-Sprengung»** durch Luftschutz-Offiziersschule, es bleiben nur noch Treppe und Terrassenstützmauer erhalten
- 1963 **Hotel Sonnenberg**, Neubau am heutigen Standort mit 13 Hotelzimmer
- 2007 – heute Das **«Hotel-Restaurant Sonnenberg»** wird durch **«The Büez»**, seit 2024 umbenannt in **«Verein Sonnenberg»**, übernommen und über die Jahre zum Ausbildungsbetrieb für Menschen, welche den beruflichen Einstieg in der Gastronomie & Hotellerie suchen.

Herzlich willkommen!



Grand Hotel Sonnenberg, 1906



Hotel-Restaurant Sonnenberg, 2024

Liebe Gäste

Bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs können Sie auf unsere Erfahrung zählen, wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch. Kontaktieren Sie uns per E-Mail oder Telefon, um einen Termin zu vereinbaren. Diese Menüauswahl steht **ab 10 erwachsenen Personen zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur ein einheitliches Menü servieren.** Auf Wunsch können vegetarische oder vegane Gänge dazu bestellt werden – auch können wir auf allfällige Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen, wenn Sie uns diese im Vorfeld mitteilen. **Beachten Sie ebenfalls die AGB's auf der letzten Seite und «Gut zu wissen» mit wichtigen Informationen.**

Wir freuen uns, Sie im Hotel-Restaurant Sonnenberg zu begrüßen.

Inhaltsverzeichnis

Wir über uns: Unsere Geschichte – 150 Jahre Sonnenberg	2
Weine: Auszug aus unserer Weinkarte	4
Aperovorschläge: Stehend zum Geniessen	5
Menüauswahl: Stellen Sie Ihr Wunschmenü selbst zusammen	6
4-Gang-Menüvorschläge: Unsere saisonalen Empfehlungen	9
Wer sitzt wo: Wählen Sie zwischen Block, Reihen, U-Form oder runden Tischen	10
Übernachten: Wir verfügen über 13 Zimmer mit insgesamt 23 Betten	12
Anreise: Sie erreichen uns mit dem Auto oder öffentlichem Verkehr	13
Gut zu wissen: Allerlei Wissenswertes von Allergene bis Zapfengeld	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen: Das Kleingedruckte gross geschrieben	16



Januar 2026 – Änderungen vorbehalten – Die gesetzliche MwSt. ist inbegriffen.



WEINE



Die komplette Weinkarte finden Sie auf unserer Website (QR-Code). Folgend unsere Weinempfehlung:

Weisswein

Johanniter 64
Johanniter Bio Weingut Sonnenberg

Die Göttin 72
Divona Schönwein Sonnenberg

Cuvée 3 bianco Svizzera IGT 53
Merlot, Pinot Blanc, Chardonnay Tamborini Carlo SA, Tessin

Roséwein

Bergrosé 61
Divico Schönwein Sonnenberg

Summer in a bottle 64
Grenache, Cinsault, Vermentino, Syrah Wölffer Estate Vineyard, Provence

Rotwein

Pinot Noir Nonsolorosso Barrique 73
Pinot Noir Brunner Weinmanufaktur, Eich

Le Clou Vernissage 76
Merlot Grillette Domaine de Cressier, Neuenburg

Paso a Paso Vino de la Tierra de Castilla 55
Tempranillo Bodegas Volver, Castilla, Spanien

Picus Superiore Piceno Rosso DOP 61
Barbera Marchesi Alfieri, Marche, Italien

Muruve Crianza Toro DO 59
Tempranillo Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien

La Tota Barbera d'Asti 68
Barbera Marchesi Alfieri, Italien

Schaumwein

Prosecco Treviso Spumante Extra Dry 58
Glera Il Colle, Venetien, Italien

Obrecht Brut Nature Blanc 98
Chardonnay Weingut Obrecht, Jenins, Graubünden

APERIO

Stehend zum Geniessen

Preis pro Stück/Portion

Mini Hacktätschli mit Senf 5

Pumpernickel mit Rauchlachs 6

Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse 4

Gurkentatar mit Sauerrahm und Dill 5

Kleines saisonales Süsschen 5

Mini Chäs-Chüechli 5

Mini Samosa mit Joghurt Dip 5

Panierte Butterfly-Crevetten mit Sweetchilli-Mayonnaise 6

Marinierte Oliven 4

Tomaten-Mozzarella Salat 4

Gemüestängel mit Kräuter-Frischkäse-Dip 4

Sbrinzmöckli mit Balsamicocreme 4

Aperopauschale

Lassen Sie sich überraschen und profitieren Sie von unserer Erfahrung. Wir stellen Ihnen aus drei oder vier verschiedenen Aperohäppchen eine zu Ihrem Menü passende Auswahl zusammen.

Dreierlei Aperio 15

Viererlei Aperio 18



VORSPEISEN

Salate

Bunter Blattsalat mit Gartenkresse und gerösteten Kernen	12
Gemischter Salat mit Gartenkresse und gerösteten Kernen	14
Gurken-Tomaten Salat mit Fetakäse	14
Lachstatar auf marinierten Randen mit kleinem Wildkräutersalat und Sauerrahm	19
Rindstatar mit Eigelbcreme und kleinem Wildkräutersalat	23
Ziegenfrischkäse-Strudel mit getrockneten Tomaten und Rucola	16

Suppen kalt

Melonen-Kaltschale mit Minze	12
Gazpacho Andaluz	12

Suppen warm

Erbsensuppe	12
Erbsensuppe mit Speck	14
Thaicurry-Kokossuppe	12
Thaicurry-Kokossuppe mit Garnelen	16
Weisse Spargelsuppe mit Croûtons saisonal erhältlich	16
Kürbissuppe saisonal erhältlich	12

HAUPTGÄNGE


Fleisch

Rindsschmorbraten	38
Kalbskopfbacken	38
– mit Kartoffelpüree, Tagliatelle oder Röstitalern	
– mit Rahmwirsing, Rotkraut oder Gemüsebouquet	
Piccata Milanese vom Schwein oder Poulet	38
auf Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	
Pouletbrust gefüllt mit Ricotta und Basilikum in Zitronen-Sauce dazu Tagliatelle und Spinat	39
Zürcher Geschnetzeltes mit Röstitalern	44
Rindsentrecote, 190g	45
Schweinsfilet, 160g	38
Kalbsnierstück, 190g	52
Rindsfilet, 170g	58
– mit Café de Paris, grüne Pfeffer-Cognac-Rahmsauce oder Portwein-Jus	
– mit Kartoffelgratin, Tagliatelle oder Röstitalern und Gemüsebouquet	

Fisch

Pochierter Alpensaibling mit Nussbutter-Veloute, Salzkartoffeln und Spinat	40
Gebratener Gotthard-Zander beurre blanc auf Kartoffelpüree und Rüeblli	44
Wolfsbarschfilet gebraten mit geschmortem Fenchel-Risotto und Balsamicosauce	46

Vegetarisch

Randengnocchi mit Ziegenfrischkäse und Baumnüssen	32
Steinpilzrisotto mit Mascarpone, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	32
Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	32
Samosa auf Kirchererbsen-Gemüseragout, Ras el-Hanout und Joghurt	32
Cremiges Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Basmatireis 	32



NACHSPEISEN

Himbeerparfait mit Proseccoschaum	14
Baileysparfait mit Schmorapfel und Mandeln	14
Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren und Rahm	14
Klassisches Tiramisù	14
Panna Cotta mit Beerencoulis	12
Saftiges Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und flambierten Kirschen oder Zwetschgen	14

KINDER

Kinder bis 12 Jahre bewältigen meistens kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer Sonnenzwergkarte aus der Geschichte «Der Sonnenzwerg und s blaue Bähkli».

Portion Pommes Frites klein/gross	6/9
Nüdeli mit Tomatensauce	9
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Rüeblì	13
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Rüeblì	13
Fischknusperli mit Pommes Frites und Rüeblì	13

4-GANG-MENÜVORSCHLÄGE

Frühlingsmenü

Spargelsalat mit Lattich und eingelegten Radieschen	
~	
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons	
~	
Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce mit Spätzli und Vichy-Karotten	86
oder	
Morchel-Cassoulet mit Erbsen-Espuma und Chablis-Sauce	72
~	
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Streusel und Crème Double-Glace	

Sommermenü

Gurken-Tomaten Salat mit Fetakäse	
~	
Melonen Kaltschale mit Minze	
~	
Rindsentrecote an Portweinjus mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	84
oder	
Randengnocchi mit Ziegenfrischkäse und Baumnüssen	72
~	
Himbeerparfait mit Proseccoschaum	

Herbstmenü

Nüsslisalat mit Croûtons und Ei	
~	
Kürbiscremesuppe	
~	
Rehgeschnetzelttes vom Sonnenberg mit Spätzli und Rotkraut	79
oder	
Kürbis-Gnocchi	72
~	
Kleiner Coupe Nesselrode	

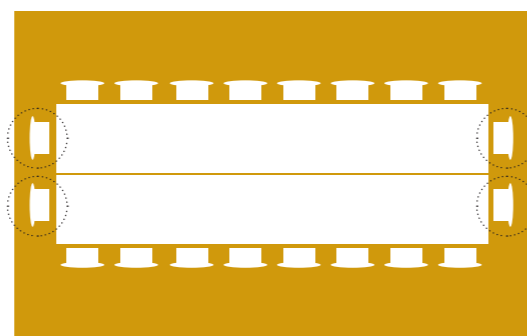


WER SITZT WO?

Block

Ein Block kann im Raum Dietschiberg oder Pilatus gestellt werden (wahlweise mit oder ohne Personen, welche am Kopfende sitzen).

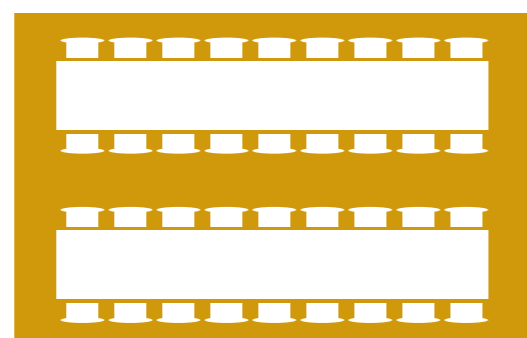
Pilatus für 10–22 Personen
Dietschiberg für 15–28 Personen



Tischreihen

Tischreihen sind in allen Räumen möglich.

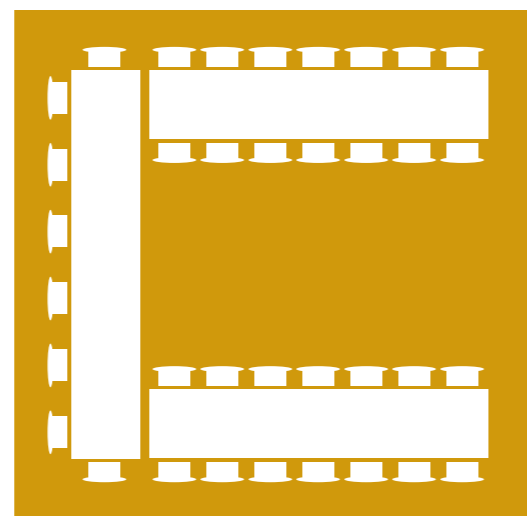
Pilatus für 10–32 Personen
Dietschiberg für 15–48 Personen
Restaurant für 30–60 Personen
Panorama für 60–120 Personen



U-Form

Eine U-Form kann in allen Räumen gestellt werden.

Pilatus für 10–14 Personen (nur aussen),
für 15–20 Personen (mit Innenbestuhlung)
Dietschiberg für 15–24 Personen (nur aussen),
für 25–36 Personen (mit Innenbestuhlung)
Restaurant für 20–30 Personen (nur aussen),
für 31–42 Personen (mit Innenbestuhlung)

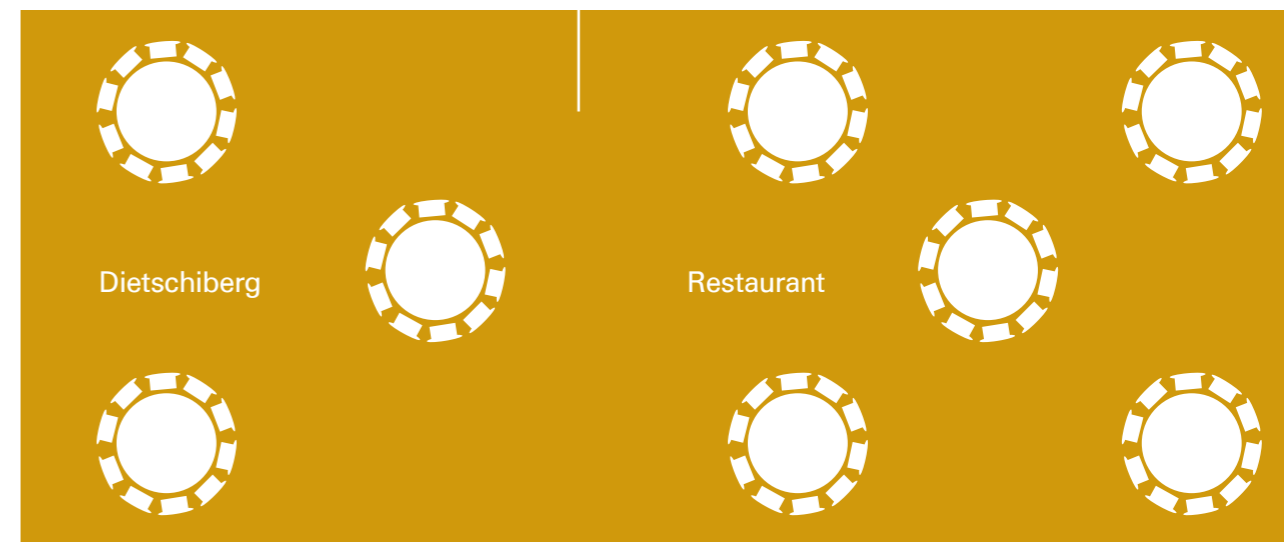


Runde Tische

Runde Tische (für 8–10 Personen) können für einen Aufpreis von CHF 90 pro Tisch bestellt werden.

Pilatus 3 runde Tische für maximal 24 Personen
Dietschiberg 3 runde Tische für 24–30 Personen
Restaurant 3 bis 5 runde Tische für 24–50 Personen

Panorama (Kombination Dietschiberg & Restaurant) 5 bis 8 runde Tische für 40 – 80 Personen



	Pilatus	Dietschiberg	Restaurant	Panorama
Länge x Breite	7.98 x 5.76 m	8.60 x 6.00 m	9.80 x 7.70 m	15.8 x 7.70 m
Fläche	45.96 m ²	51.6 m ²	75.46 m ²	121.66 m ²
Exklusivnutzung	ab 10 bis 32 Personen	ab 15 bis 48 Personen	ab 30 bis 70 Personen	ab 60 bis 120 Personen

Mindestkonsumation bei Exklusivnutzung

Für die exklusive Nutzung eines Raumes ist eine Mindestkonsumation pro Person vorgegeben. Montag bis Donnerstag: CHF 55 sowie Freitag bis Sonntag inkl. Feiertage: CHF 65.



ÜBERNACHTEN

Vor oder nach Ihrem Bankett schlafen Sie und Ihre Gäste bei uns in wunderbarer Umgebung.

Wir verfügen über folgende Zimmer

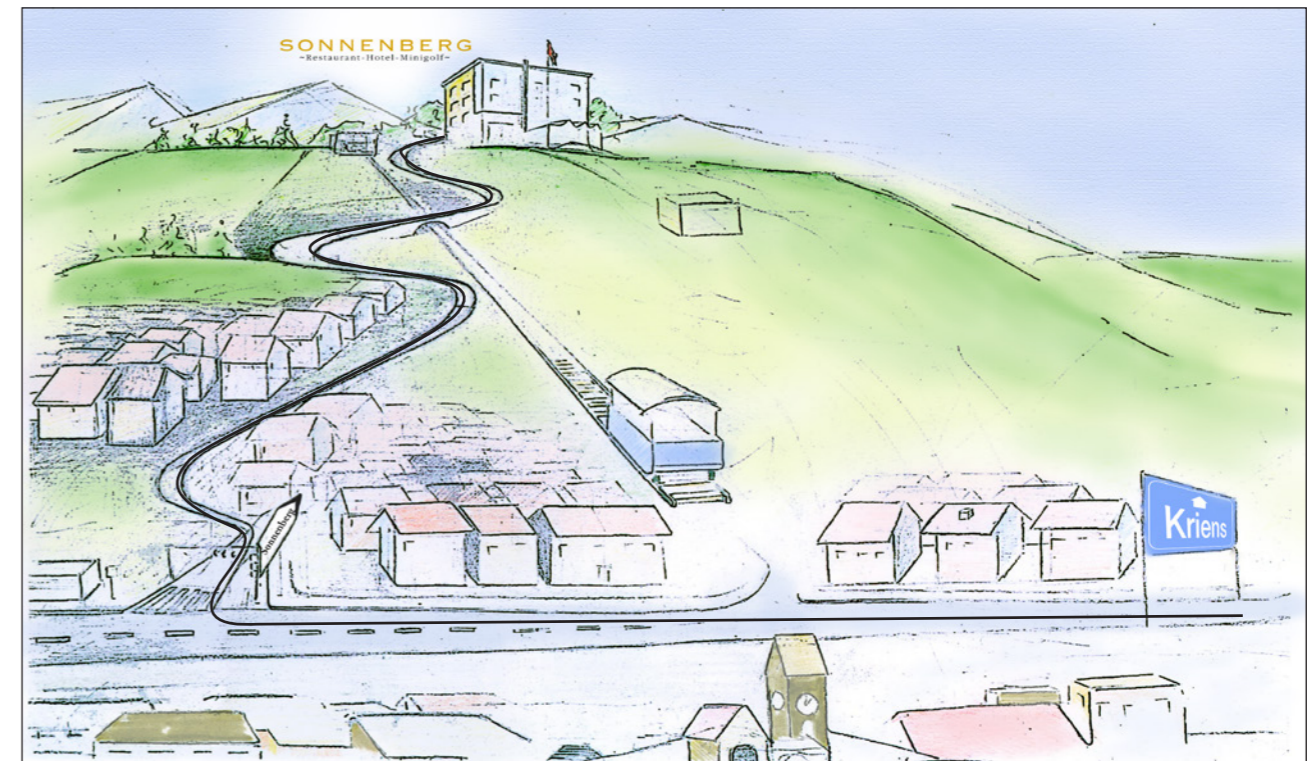
- 2 Einzelzimmer mit Etagendusche
- 3 Doppelzimmer mit Etagendusche
- 5 Doppelzimmer mit eigenem Bad
- 2 Familienzimmer mit 3 Betten

Alle Zimmer sind auch zur Einzelnutzung erhältlich und verfügen über kostenloses Internet (Wifi), Swisscom-TV sowie Kaffeemaschine. Zustell- und Babybetten können auf Anfrage dazu gemietet werden.

- Check-In ab 15:00
- Frühstück von 08:00–10:00
- Check-Out bis 11:00



ANREISE



Mit dem Auto

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg erreichen Sie von der Autobahnausfahrt Kriens (Luzern-Süd) in zehn Minuten. Fahren Sie ab der Autobahn A2 Richtung Kriens auf die Luzernerstrasse und folgen Sie anschliessend der Obernauerstrasse. Biegen Sie bei der Beschilderung «Sonnenberg» rechts in die Zumhofstrasse ein und folgen Sie dieser Strasse für rund zwei Kilometer. Dort erreichen Sie auf der rechten Seite, mit einer wunderschönen Panoramaaussicht, das Hotel-Restaurant Sonnenberg.

Vor dem Hotel stehen 50 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

Mit dem öffentlichen Verkehr

Von März bis November nehmen Sie ab Luzern Bahnhof den 1er-Bus Richtung Obernau und steigen Sie an der Haltestelle «Kriens-Busschleife» aus. Von dort ist es ein kurzer Spaziergang bis zur nostalgischen Sonnenbergbahn, folgen Sie der Beschilderung. Geniessen Sie die 7-minütige Bergfahrt. Von der Bergstation aus erreichen Sie uns in 2 Minuten. Die Bahn fährt regelmässig zwischen 10 bis 17 Uhr.

Den genauen Fahrplan entnehmen Sie auf der Website der Bahn unter www.sonnenbergbahn.ch.



GUT ZU WISSEN

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Anlassbesprechung

Für eine Menübesprechung und eventuelle Raumbesichtigung bitten wir Sie um Voranmeldung per Telefon oder E-Mail.

Dekoration

Die mitgebrachte Dekoration wird von unserem Team mit einem Zeitaufwand von maximal 30 Minuten kostenfrei aufgestellt. Für grosse Dekorationen verrechnen wir CHF 50.

Bei sehr starker Verschmutzung (Konfettibomben etc.) verrechnen wir eine Reinigungspauschale von CHF 100 pro Stunde.

Hotel

Bei Veranstaltungen mit Tanz und Musik die bis in die späten Abendstunden gehen, muss das Hotel dazugebucht werden.

Kindermenüs

Kinder unter 12 Jahren bewältigen meistens kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinkinder etwas aus unserer Sonnentafelkarte. Für Kinder unter 12 Jahren, welche das Menü der Erwachsenen essen, wird nur 75% des vereinbarten Menüpreises verrechnet. Bitte geben Sie uns vorgängig die Zahl der Kleinkinder (Sonnentafelkarte) und Kinder (75%-Menü) an.

Lärmemission

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bitten wir Sie, nach 22:00 alle Fenster im Saal geschlossen sowie die Musiklautstärke dezent zu halten.

Mehrzweckraum Sonnenbergbahn (extern)

Möchten Sie Ihren Apéro extern verlegen? Beginnen Sie Ihren Anlass mit einer Fahrt der historischen Sonnenbergbahn und mieten Sie anschliessend den Mehrzweckraum im Dachgeschoss der Sonnenbergbahn-Bergstation für Ihren Anlass. Mehr dazu unter www.erlebnis-sonnenberg.ch. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie kostenfrei Menükarten – auf Wunsch auch mit speziellem Logo oder Foto.

Mindestkonsumation

Für eine exklusive Nutzung der Räume ist (pro Person) eine Mindestkonsumation vorgegeben. Ist der Rechnungsbetrag tiefer als die Mindestkonsumation, wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet. Preise siehe Seite 11.

Gibt das Hotel-Restaurant Sonnenberg den Raum für die Veranstaltung vor, wird auf die Mindestkonsumation verzichtet. Eine solche Abmachung wird vorgängig von der Bankettleitung kommuniziert.

Mitgebrachte Desserts

Sie beabsichtigen selbst oder extern hergestellte Lebensmittel zum Verzehr für Ihre Gäste mitzubringen? Kein Problem. Gemäss Lebensmittelgesetz sind wir als Restaurant jedoch verpflichtet, eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit sämtlicher in unserem Haus gelagerten Speisen sicherzustellen. Für mitgebrachte Lebensmittel gelten die gleichen Hygiene- und Produktionsanforderungen wie für gewerblich hergestellte Speisen.

Der Produzent ist für die einwandfreie Qualität verantwortlich. Im Falle einer allergischen Reaktion oder Erkrankung übernehmen wir keine Verantwortung.

Analog «Zapfengeld» berechnen wir Ihnen für mitgebrachte Desserts einen Gedeckpreis von CHF 7 pro Person.

Musik

Im Hotel-Restaurant Sonnenberg ist die Musikanlage «SONOS» installiert, welche durch das Personal bedient wird. Wenn Sie Ihren Anlass musikalisch untermalen möchten, helfen wir gerne bei der Organisation und Bereitstellung der entsprechenden Infrastruktur.

Parking

Parkplätze vor dem Hotel Sonnenberg stellen wir unseren Gästen gratis zur Verfügung.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Wird die Personenzahl unterschritten, wird die uns vorgängig angegebene Anzahl berechnet (siehe Punkt «Allgemeine Reservations- und Annullationsbedingungen» auf Seite 16).

Probeessen

Wir geben Ihnen gerne die Gelegenheit, unsere Küche zu testen. Bitte vereinbaren Sie mit uns vorgängig einen Termin. Die Preise sind identisch mit den Menüpreisen dieser Bankettokumentation. Beachten Sie, dass jeweils nur ein Menü pro Anlass zubereitet werden kann. Gerne können Sie passende Weine degustieren, dafür verrechnen wir pauschal CHF 25 pro Person.

Saisonale Spezialitäten

Wir legen Wert auf saisonale Produkte und versuchen wann immer möglich lokale Lieferanten zu berücksichtigen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine auf Ihren Anlass saisonal angepasste Menüabfolge.

Supplement

Als Supplement wird der «Nachservice» des Hauptgangs bezeichnet. Um Food Waste zu verhindern, benötigen wir Ihre Bestellung eine Woche vor dem Anlass. Für das Nachreichen von Beilagen verrechnen wir zusätzlich CHF 10 pro bestellte Portion; für das Nachreichen von Beilagen und Fleisch zusätzlich 50% des Hauptgangpreises pro bestellte Portion.

Technik

In sämtlichen Räumen steht ein HD-Beamer (VGA- oder HDMI-Anschluss) und eine Leinwand zur Verfügung. Die Miete pro Anlass beträgt (unabhängig der Dauer) CHF 80. Zusatztechnik (Mikrofon, Verstärker, Lautsprecher oder eine Party-Musikanlage mit Licht) können wir für Sie organisieren. Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte.

Tischdekoration

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen passende Blumenarrangements, der Preis wird nach Anfrage verrechnet.

Verlängerung

Ab 00:30 kann eine polizeiliche Verlängerung bis maximal 02:30 eingegeben werden. Dafür verrechnen wir pauschal CHF 250 pro angebrochene Stunde.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten Sie, die Rechnung unmittelbar nach dem Anlass in Bar oder Karte zu begleichen. Alternativ senden wir Ihnen die Rechnung per E-Mail zu oder gegen Gebühr von CHF 1.50 per Post (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen? Kein Problem, wir berechnen Ihnen dafür CHF 45 pro 75cl-Flasche Zapfengeld.



AGB'S

Leistung

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg (Verein Sonnenberg) verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Es verpflichtet sich einen Anlass zeitgerecht und gemäss dem vereinbarten Auftrag durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt. Sämtliche Rechte an den präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten stehen im geistigen Eigentum des Hotel-Restaurants Sonnenberg. Deren Nutzung ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

Allgemeine Reservations- und Annullationsbedingungen

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Bestätigung wird die Reservation rechtskräftig und verbindlich. Mit Ihrer Unterschrift auf unserer schriftlichen Reservationsbestätigung anerkennen Sie lediglich die Richtigkeit der vereinbarten Leistungen. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Leistungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Wir behalten uns vor, bei Vertragsunterzeichnung oder nach Vereinbarung eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

Bei der Annullation eines bereits bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung.

Für unsere Aufwendungen berechnen wir Ihnen folgende Kosten:

Annullation 14–28 Tage vor der Veranstaltung: 20% des Arrangements

Annullation 3–13 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Arrangements

Annullation 0–2 Tag vor der Veranstaltung oder Reduktion Personenzahl: 100% des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir die bestätigte Leistung (Menüpreis bzw. Seminarpauschale) x Anzahl Personen.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Wird diese nachträglich unterschritten, wird die uns vorgängig angegebene Anzahl berechnet (siehe Punkt «Allgemeine Reservations- und Annullationsbedingungen»).

Mindestkonsumation

Bei Banketten ist für die Exklusivnutzung eines gewünschten Raumes eine Mindestkonsumation bzw. ein Mindestpreis vorgegeben.

Zahlungsbedingungen

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg kann eine Akontozahlung vor Durchführung des Anlasses verlangen. Wir bitten Sie, die Schlussrechnung unmittelbar nach dem Anlass in Bar oder Karte zu begleichen. Alternativ senden wir Ihnen die Rechnung per E-Mail zu oder gegen Gebühr von CHF 1.50 per Post (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).

Beschädigung

Bei Schäden an Mobiliar und Gegenständen etc. haftet der Verursacher. Die entstandenen Kosten werden in Rechnung gestellt.

Preise

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen sind vorbehalten.

Gerichtsstand

Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Kriens oder ein anderer zuständiger Gerichtsstand nach Wahl des Hotel-Restaurants Sonnenberg. Es kommt Schweizer Recht zur Anwendung.

Kriens, im Januar 2026

