

HERZLICH WILLKOMMEN IM KULTUR- UND WEINKELLER



erbaut 1604
renoviert 2013

März 2023

KULTUR- UND WEINKELLER

erbaut 1604
renoviert 2013

eignet sich für

- **kleine Feste** (bis ca. 40 Personen zum Essen)
- **Fondue-/ Raclette-Plausch** (bis ca. 40 Personen)
- **Apéro, z.B. Firmenanlass** (bis ca. 50 Personen)
- **Degustationen** (z.B. Käse & Wein mit ausführlichen Erläuterungen)
- **Darbietungen** (mit Bühne, max. 50 Sitzplätze)
- **Ausstellungen**

Laute Veranstaltungen, die bis nach 22 Uhr dauern, können im Kultur- und Weinkeller nicht durchgeführt werden.

Alle Getränke und unsere Spezialitäten müssen von uns bezogen werden.

Miete CHF 280.00 / Tag

inkl. Mobiliar, Geschirr und Gläser
exkl. Tischwäsche, Servietten, Dekoration

Service CHF 50.00 / Stunde / Person

Falls Sie es wünschen, stellen wir Ihnen gerne Personal zur Verfügung.
Für das Einrichten, die Tische decken, den Service und zum Aufräumen.

+ 7.7% MWST

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

UNSERE KÄSE-SPEZIALITÄTEN

PREISIG Fondue CHF 21.00 / Person
Fondue im Caquelon mit Rechaud und Brot

PREISIG Raclette PUR CHF 25.00 / Person
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Gürkli und Racletteofen

PREISIG Raclette PLUS CHF 29.00 / Person
mit Kartoffeln und ca. 6 Zutaten und Racletteofen

PREISIG Raclette Tischgrill CHF 36.00 / Person
mit 4 Fleischsorten, Kartoffeln, Zutaten und verschiedenen Saucen

PREISIG Käsebuffet CHF 36.00 / Person
mit Trockenfleisch, Kartoffeln, Brot und Zutaten

+ 7.7% MWST

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

UNSERE BEILAGEN

PREISIG Mischsalat mit zwei Saucen	CHF 6.50 / Person
PREISIG Salatbuffet ab 10 Personen PREISIG Mischsalat plus zwei Sorten nach Wahl Japanischer Gurkensalat, Kohlrabi-Joghurt-Salat, Randensalat mit Meerrettich und Frischkäse, Linsensalat mit Broccoli, Blumenkohlsalat mit Ei, Taboulé à la Preisig	CHF 15.00 / Person
PREISIG Kartoffelsalat 200g pro Person	CHF 8.00 / Person
PREISIG Gschwelti Kartoffeln mit Butter, Haussauce, Trockenfrüchte und Eingelegtes	CHF 15.00 / Person
Frische Ananas aufgeschnitten	CHF 6.50 / Person
Weine	gemäss Weinliste
Service Falls Sie es wünschen, stellen wir Ihnen gerne Personal zur Verfügung. Für das Einrichten, die Tische decken, den Service und zum Aufräumen. Stundenansatz Leitung	CHF 50.00 / Stunde / Person CHF 75.00 / Stunde

Die Menüs können ergänzt werden mit Dessert (z.B. Torten und Spezialitäten von der Konditorei Baggenstoss oder Dobler in Richterswil).

+ 7.7% MWST

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

APÉRO

IM KULTUR- WEINKELLER

Getränke aus der Kühltruhe (Wir verrechnen die konsumierten und geöffneten Flaschen.)

Weine	gemäss Weinliste
Mineralwasser (mit und ohne) Glas	CHF 2.50 / 100cl
Süssmost aus der Region	CHF 5.50 / 100cl
Orangensaft	CHF 5.00 / 100cl
Richterswiler Bier	CHF 3.00 / 33cl
Nespresso Kaffee inkl. Rahm, Zucker und Maschine	CHF 1.90 / Portion

Käse-, Fleisch- und Gemüseplatten

Käseplatte garniert (100g Käse)	CHF 7.50 / Person
Käse-/Fleischplatte garniert (100g Käse & Fleisch)	CHF 8.50 / Person
Käsemöckli auf Glasplatte 800g	CHF 48.00
Gemüsedips mit Haussauce oder Hummus, 1kg	CHF 56.00
Gemüsedips mit Haussauce oder Hummus, 800g	CHF 50.00
Tomätli & Oliven auf Glasplatte	CHF 38.00
Früchteplatte je nach Saison	ca. CHF 45.00

Verschiedene Spezialitäten

Mini Brötchen 30g, gemischt	CHF 0.75 / Stück
Brötchen 70g, gemischt	CHF 1.20 / Stück
Fladenbrote hell oder dunkel	CHF 4.90 / Stück
Fladenbrote mit Oliven, Speck oder Tomaten	CHF 7.00 / Stück
Speckzopf / Olivenzopf, 1kg	CHF 23.00 / Stück
Cervalat zum Grillen über Feuerschale	CHF 3.50 / Stück
Fladenbrot Sandwichs ergibt ca. 6 Stück	
- Hummus und Dörrtomaten	CHF 25.00 / Brot
- Bauernschinken und Nussenf	CHF 25.00 / Brot
- Brie und Birnen	CHF 25.00 / Brot
- Zwiebelkäse und Ruccola	CHF 25.00 / Brot
- Lachs und Butter	CHF 35.00 / Brot
Suppe nach Absprache	CHF 6.00 / Person

Service CHF 50.00 / Stunde / Person

Falls Sie es wünschen, stellen wir Ihnen gerne Personal zur Verfügung.

Für das Einrichten, die Tische decken, den Service und zum Aufräumen.

Stundenansatz Anlassleitung CHF 75.00 / Stunde

+ 7.7% MWST

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

MATERIALMIETE IM KULTUR- UND WEINKELLER

Im Mietpreis sind inbegriffen:

Wein Gläser, Champagner Gläser, kleine Teller, Suppen Teller, grosse Teller, Besteck, Kaffee Tassen, Espresso Tassen, 2 Nespresso Maschine, Kühltruhe, 3 Stehtische, Kerzenständer, Tische und Stühle

Zusätzlich können wir Ihnen zur Verfügung stellen

Tischtücher weiss, Baumwolle	CHF 12.00 / Stück
Servietten weiss, Baumwolle	CHF 2.50 / Stück
Papierservietten alle Farben	CHF 2.50 / 25 Stück
Kerzen für Kerzenständer	CHF 1.50 / Stück
Holzbottich mit Eis	CHF 35.00 / Stück
Blumenschmuck	nach Ergebnis

Geht etwas zu Bruch müssen wir Ihnen dies berechnen

Wein Glas	CHF 4.20 / Stück
Wein Glas schön in Vitrine	CHF 10.00 / Stück
Champagner Glas	CHF 3.00 / Stück
Teller gross	CHF 20.00 / Stück
Teller klein	CHF 12.00 / Stück
Teller Suppe	CHF 15.00 / Stück
Espresso Tasse	CHF 3.50 / Stück
Espresso Unterteller	CHF 3.00 / Stück
Kaffee Tasse	CHF 4.50 / Stück
Kaffee Unterteller	CHF 3.50 / Stück

+ 7.7% MWST

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

DEGUSTATION KÄSE UND WEIN MIT H. PREISIG

Käse- und Weinreise durch die Schweiz

Die Schweiz ist heute ein Tresor von hervorragenden Käse- und Weinspezialitäten.

Die Käser und ihre Arbeitsweise kennen wir zum grössten Teil persönlich, so z.B. Willi Schmid aus dem Toggenburg, der mit zahlreichen Medaillen im In- und Ausland geehrt wurde oder

die Käserin vom Zürioberland, die nur kuhwarme Milch zu Käse verarbeitet - die höchste Kunst des KäSENS. Sie bezahlt "ihren" Bauern für die beste Qualität Milch den doppelten Milchpreis als üblich.

So stehen hinter vielen unserer Spezialitäten Menschen, die überdurchschnittliches leisten - mit grossem Erfolg.

Ebenso kennen wir die Produzenten unserer Schweizer Weine alle persönlich und pflegen einen regelmässigen Kontakt mit ihnen.

Es freut uns immer sehr, unsere "Geschichten" weitergeben zu dürfen.

Weine

gemäss Weinliste

PREISIG Käsebuffet

CHF 36.00 / Person

mit Trockenfleisch, Kartoffeln, Brot und Zutaten

Führung durch den Abend

CHF 75.00 / Stunde

durch H. Preisig

+ 7.7% MWST

Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

CHECKLISTE



Der Kultur- und Weinkeller wurde um 1604 erbaut und diente in den vergangenen Jahrhunderten als Weinkeller des Hotels Engel, das dem Bau der Seestrasse in den 1970er Jahren weichen musste. Der Weinkeller konnte damals nicht im Hotel Engel selbst eingegraben werden, da der Wasserdruck des Zürichsees baulich noch nicht völlig zurückgehalten werden konnte.

Der Weinkeller wurde vor Jahrzehnten von einer örtlichen Jazzgruppe benutzt, später mietete ihn ein Weinhändler und seit 1994 dient er als Kultur- und Weinkeller und erfreut sich grosser Beliebtheit.

Damit der Kultur- und Weinkeller in der heutigen Form weiter bestehen kann, bitten wir Sie um einen sorgfältigen Umgang im Gebäude und um Rücksicht auf die Nachbarschaft.

Nach Ihrer Veranstaltung möchten Sie bitte folgendes beachten (Checkliste):

- Räumen Sie sämtliche Abfälle weg
- Stellen Sie die Stühle zusammen
- Geschirr in Abwaschmaschine einfüllen und laufen lassen (Programm „Automatik“)
- Sind Scherben entstanden, bitte melden Sie dies
- Stellen Sie die Heizung auf 10°C zurück und schalten Sie die Heizung des WCs aus
- Löschen Sie die Kerzen und das Licht
- Schliessen Sie sorgfältig ab
- Bringen Sie uns den Schlüssel am folgenden Tag zurück

Möchten Sie das Aufräumen nach dem gelungenen Abend uns überlassen, so machen wir das gerne

CHF 50.00 / Stunde / Person

+ 7.7% MWST



Warum „Preisig Käse & Wein seit 1942“ ?

1942

Hans und Hedy Preisig übernehmen die Milchsammelstelle Steingasse, stellen selbst Rahm, Butter und Jogurt her und verkaufen

Käse.

1978

Hans Preisig, jun. Weintechnologe mit verschiedenen Auslandsaufenthalten in Weingebieten, übernimmt das elterliche Geschäft zusammen mit seiner Frau Christine, initialisiert die Wiederbepflanzung des Richterswiler Weinberges „Wandflue“ und bei der katholischen Kirche und keltert Richterswiler

Wein.

2019

Hansueli Preisig, Weintechnologe mit Bachelor in Lebensmittel- und Getränketechnologie übernimmt in der 3. Generation das Geschäft.

Im Herbst wandelt sich das Geschäft in eine Markthalle mit begehbarem Weinkeller.

Heute

für Ihr Fondue

für Ihr Raclette

für Ihre Käseplatte

für Ihren Weinkeller

für Ihre Lebensqualität

80 Jahre lauter feine Sachen

Publikationen:

Vom Lotti und vom Milchmann

Jahrhundertweine von 1336 bis heute

Von feinen Sachen. Und woher sie kommen.

POLITIK UND (ROHMILCH-) KÄSE

1992 stand die Zukunft der Rohmilchkäse auf dem Spiel. Das Europa Parlament tagte gerade wieder einmal in Strassburg und wollte die Herstellung von Rohmilchkäse verbieten. Maître Fromager Affineur Antony im Elsass lieferte schon damals seine edlen und ausgesuchten Rohmilchkäse in zahlreiche Länder und war entsetzt von dieser neuen Regelung.

Um die Abgeordneten von ihrer Torheit zu überzeugen, lud Maître Antony sie umgehend zu einem feinen Rohmilchkäse Buffet ein. Spontan rief er im Elysée-Palast an, um den Staatspräsidenten, Valéry Giscard d'Estaing, höchst persönlich zum Buffet einzuladen. Sein Sekretär lachte: „Glauben Sie, der Präsident von Frankreich hätte nichts Wichtigeres zu tun?“ Der Präsident hörte von diesem Anruf, reiste nach Strassburg, war begeistert vom Käsebuffet, **und das Rohmilch-Käseverbot hatte keine Chance mehr!**

(Darüber sind auch wir sehr dankbar)

Dafür treffen sich Giscard d'Estaing und Maître Antony seither jedes Jahr zu einem privaten Essen.

Vielleicht auch, um sich über die Politik zu wundern.....

Seit vielen Jahren verbindet uns mit Maître Antony eine enge Freundschaft; wir sind das einzige Geschäft in der Schweiz, das seine Käse verkauft.