

# Angebotsübersicht 2025

Salzminen von Bex

**Salina**  
*Helvetica*  
Mines de Sel de Bex

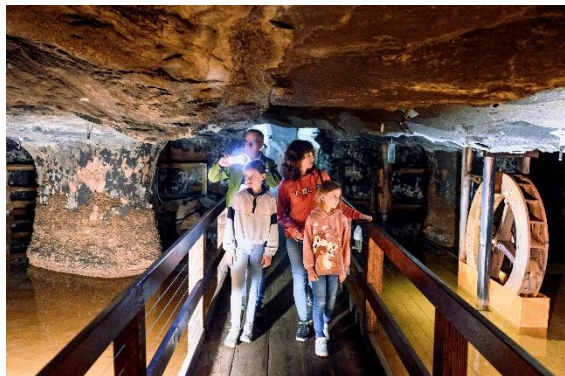
# Willkommen in den Salzminen

**Erleben Sie eine unvergessliche Reise in die magische Welt der Minen.**

An Bord des beliebten Minenzuges und in Begleitung eines unserer erfahrenen Führers reisen Sie ins Herz des Salzbergs und erfahren, wie unser Team auch heute noch in der letzten aktiven Mine der Schweiz arbeitet.

## **Unser Angebot für Einzelbesucher und Gruppen**

Klassische Führungen, individuell gestaltete Veranstaltungen mit Verkostung mit regionalen Spezialitäten in unserer Taverne, einem von der Aussenwelt abgeschirmten Seminarraum (450 Meter unter der Erde) und vielen süssen und salzigen Möglichkeiten.



### **Regelmässige Besuche**

für Einzelpersonen und Gruppen mit  
weniger als 20 Personen zu bestimmten  
Terminen auf [www.mines.ch](http://www.mines.ch)

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| <b>Erwachsene</b> (ab 16 Jahren)    | CHF 26 |
| <b>Jugendliche</b> (6 bis 15 Jahre) | CHF 13 |
| <b>Kinder</b> (unter 6 Jahren)      | gratis |



# Für Gruppen

## Besuchspreise (für 20 Personen oder mehr)

- Erwachsene > 16 Jahren **CHF 20** CHF-26
- Jugendliche zwischen 6 und 16 Jahren **CHF 12** CHF-13
- Kinder unter 6 Jahren **Gratis**

Bei Gruppen von weniger als 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) schließen sich weitere Besucher Ihrer Gruppe für die Führung an. Sie können sich für eine exklusive Führung für CHF 900 entscheiden, wenn Sie lieber einen eigenen Führer und Zug haben möchten. Ab 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) gilt Ihre Führung automatisch als exklusive Führung zu den oben genannten Preisen. Die Führungen werden auf Französisch geführt. Nur Führungen mit mehr als 45 Personen oder exklusive Führungen können in einer anderen Sprache als Französisch (Deutsch, Englisch oder Italienisch) geführt werden.

## Mahlzeiten für 20 bis 120 Personen

- Menus zwischen CHF 45 und CHF 115

## Mahlzeiten bis 20 Personen

- Empfehlungen für Restaurants in der Region gemäss Anhang



# Private Besichtigungen

**Erleben Sie eine unvergessliche Reise ins Herz des Salzberges, begleitet von einem speziellen Führer für Ihre Gruppe!**

- Pauschalpreis bis 45 Personen: CHF 900
- Jede weitere Person: CHF 20
- Führung in der Sprache Ihrer Wahl (Deutsch, Französisch, Englisch oder Italienisch)
- Nach unserer Verfügbarkeit



# Für Tourismusfachleute

## Inkl. Busreiseveranstalter und Reiseveranstalter

### Besuchspreis (inklusive Führer)

- Erwachsene >16 Jahre **CHF 20** CHF 26
- Jugendliche zwischen 6 und 15 Jahren **CHF 12** CHF 13
- Kinder < 6 Jahre **Gratis**
- Bei Gruppen von weniger als 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) schließen sich weitere Besucher Ihrer Gruppe für die Führung an. Sie können sich für eine exklusive Führung für CHF 900 entscheiden, wenn Sie lieber einen eigenen Führer und Zug haben möchten. Ab 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) gilt Ihre Führung automatisch als exklusive Führung zu den oben genannten Preisen. Die Führungen werden auf Französisch geführt. Nur Führungen mit mehr als 45 Personen oder exklusive Führungen können in einer anderen Sprache als Französisch (Deutsch, Englisch oder Italienisch) geführt werden.



### Zusätzliche Vorteile

- Kostenlose Tickets **für Busfahrer**
- 1 Geschenk **pro Person** (Kräutersalz der Marke SEL DES ALPES) bei einer Mahlzeit in der Taverne

# Angebot für Schulen

## Besuchspreis (inklusive Führer)

- Begleitpersonen
- Schüler und Studenten zwischen 6 und 25 Jahren
- Kinder < 6 Jahre

**CHF 12** ~~CHF 26~~

**CHF 12** ~~CHF 13~~

**Gratis**

Bei Gruppen von weniger als 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) schließen sich weitere Besucher Ihrer Gruppe für die Führung an. Sie können sich für eine exklusive Führung für CHF 540 entscheiden, wenn Sie lieber einen eigenen Führer und Zug haben möchten. Ab 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) gilt Ihre Führung automatisch als exklusive Führung zu den oben genannten Preisen. Die Führungen werden auf Französisch geführt. Nur Führungen mit mehr als 45 Personen oder exklusive Führungen können in einer anderen Sprache als Französisch (Deutsch, Englisch oder Italienisch) geführt werden.



**Machen Sie eine TrekkMines durch die alten und von Hand gegrabenen Stollen. Tauchen Sie ein in die authentischen Minen!**

- Pauschalpreis bis 10 Personen: CHF 800
- Zusätzliche Personen: CHF 50 pro Person
- Maximal 30 Personen
- Ab 8 Jahren



**TrekkMines finden das ganze Jahr über regelmässig statt! Informationen und Buchungen unter [www.mines.ch](http://www.mines.ch)**

# TrekkMines für Schulen

**Machen Sie eine TrekkMines durch die alten und von Hand gegrabenen Stollen. Tauchen Sie ein in die authentischen Minen!**

- Pauschalpreis von CHF 800 bis zu 30 Personen, mit einem Rabatt von 20%
- Maximal 30 Personen
- Ab 8 Jahren



**TrekkMines finden das ganze Jahr über regelmässig statt! Informationen und Buchungen unter [www.mines.ch](http://www.mines.ch)**

# Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

- **Transports publics Chablaisiens**

- Bis zu 20 Personen, Minibus: CHF 430 (Hin- und Rückfahrt)
- Zwischen 21 und 50 Personen, Bus: CHF 450 (Hin- und Rückfahrt)
- Festpreise, auch samstags, sonntags und an Feiertagen gültig
- Keine Wartezeitzuschläge, wenn die Rückfahrtzeit von der geplanten Zeit abweicht
- Obligatorische Reservierung mindestens 72 Stunden im Voraus per E-Mail
- Kontakt
  - E-Mail-Adresse : [planification@tpc.ch](mailto:planification@tpc.ch)
  - Telefon : +41 24 468 03 30

- **Taxi Zorro**

- Bis zu 13 Personen, Minibus: CHF 250 (Hin- und Rückfahrt)
- Bis 19 Personen, Minibus: CHF 320 (Hin- und Rückfahrt)
- Festpreise, gültig auch samstags, sonntags und an Feiertagen
- Zuschlag von CHF 60 pro Stunde Wartezeit, wenn die Rückfahrtzeit von der ursprünglich geplanten Zeit abweicht
- Kontakt
  - E-Mail-Adresse : [info@taxi-zorro.com](mailto:info@taxi-zorro.com)
  - Telefon : +41 24 495 84 84

# Exklusives Angebot für Seminare

Unser Alexandre-Dumas-Saal ist vollständig für Ihre Konferenzen, Seminare oder Schulungen ausgestattet.

## Vermietung

- Halbtages-Paket: CHF 250
- Ganztages-Paket: CHF 400
- Inklusive Ausrüstung : Wifi, Videoprojektor, Whiteboard, Flipchart, Notizblock und Stifte

Flaschen mit 5dl Mineralwasser und eine Kaffeemaschine sind im Raum verfügbar, für CHF 6 bzw. CHF 4.

## Konfiguration

- Modular, mit oder ohne Tisch
- 30 bis max. 75 Personen



# Verpflegungsangebot

**Salina**  
*Helvetica*  
Mines de Sel de Bex

# Kaffeepause

## Ab 20 Personen

**CHF 7** pro Person (überdachte, nicht geschlossene Räume im Freien)

- Kaffee und Tee nach Belieben mit Croissant

**CHF 10** pro Person im runden Reservoir (Innenraum der Mine)

- Kaffee und Tee nach Belieben mit Croissant



# Aperitifs

**Ab 20 Personen**

## **Leichter Aperitif - CHF 15 pro Person**

- 1 Glas Rot- oder Weisswein – Gamay und Chasselas
- Mineralwasser «à discrétion»
- Gruyère aus der Mine und Salzflûtes «à discrétion»

## **Bergmann-Aperitif, «à discrétion» – CHF 30 pro Person**

- Gruyère aus der Mine, Fleischauswahl, Salzflûtes und Mohnbricelets, Zwiebeln und Essiggurken, Roggenbrot AOC
- Rot- und Weisswein «Etiquettes Mines» – Gamay und Chasselas
- Helles oder weisses Bier aus der «Brasserie de la Mine»
- Mineralwasser

## **Überraschungsbrot**

- Schinken, Salami, Käse – **CHF 85 für 10 Personen**
- Lachs, Thunfisch und Shrimps – **CHF 85 für 10 Personen**



# Taverne Menüs und Pauschale

**Salina**  
*Helvetica*  
Mines de Sel de Bex

# Willkommen in der Taverne

Geniessen Sie kulinarische Köstlichkeiten im Herzen des Salzberges.

Der spektakuläre, in den Felsen gehauene Festsaal steht für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Die Taverne du Dessaloir ist ein Saal, kein Restaurant. Daher kann pro Gruppe nur ein Menü gewählt werden. Änderungen in letzter Minute können nicht akzeptiert werden.



## Ab 20 bis 120 Personen: traditionelle Menüs

### Raclette

Raclette  
 Kartoffeln  
 Essigzwiebeln und Gurken

\*\*\*

Bergmann-Dessert  
 Vanilleeis und Weintrauben

**CHF 45 pro Person**  
**CHF 55 pro Person** mit kalten  
 Fleischsorten

### Käsefondue «Sel des Alpes»

selber machen

Käsefondue  
 Weissbrot  
 Essigzwiebeln und Gurken

\*\*\*

Bergmann-Dessert  
 Vanilleeis und Weintrauben

**CHF 45 pro Person**  
**CHF 55 pro Person** mit kalten  
 Fleischsorten

### Papet vaudois

Salat mit Waadtländer  
 Tomme

\*\*\*

Papet vaudois  
 Kohlwurst mit Lauchpüree  
 und Kartoffeln

\*\*\*

Bergmann-Dessert  
 Vanilleeis und Weintrauben

**CHF 55 pro Person**

### Menü Terroir

Landterriner und Salat

\*\*\*

Wurst und Schinken in  
 Scheiben  
 Grüne Bohnen  
 Kartoffelgratin

\*\*\*

Bergmann-Dessert  
 Vanilleeis und Weintrauben

**CHF 55 pro Person**

Die Menüs können je nach Ernährungsweise angepasst werden. Unser Personal steht Ihnen für Informationen über die Zusammensetzung der Menüs betr. Allergien und Unverträglichkeiten gerne zur Verfügung.

## Ab 30 bis 120 Personen: alle Menüs

| Javerne                                                                                  | Le Muveran                                                                                        | Les Dents de Morcles                                                               | Savolaires                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zwiebelquiche<br>***                                                                     | Gemüseterrine mit<br>Kressesauce<br>Kleine Saladine<br>***                                        | Cassolette mit Pilzen<br>***                                                       | Gänseleberterrine mit Fleur des<br>Alpes-Salz, mit Feigenkonfi und<br>Brioches<br>***          |
| Rindersteak mit Senf von<br>Aigle<br>Kartoffel- und Selleriepüree<br>Saisongemüse<br>*** | Perlhuhnbrust, Sauce mit<br>Süsswein aus dem Chablais<br>Safran-Reisgratin<br>Saisongemüse<br>*** | Gebratenes Rinderfilet,<br>Sauce d'Enfer<br>Kartoffelpuffer<br>Saisongemüse<br>*** | Lachs auf Lauchbett mit weisser<br>Butter und Limetten<br>***                                  |
| Bergmann-Dessert<br>Vanilleeis und Weintrauben                                           | Bergmann-Dessert<br>Vanilleeis und Weintrauben                                                    | Bergmann-Dessert<br>Vanilleeis und Weintrauben                                     | Rinderfilet mit Fleur des Alpes-<br>Salz, Rotweinsauce<br>Safranrisotto<br>Saisongemüse<br>*** |
| <b>CHF 60 pro Person</b>                                                                 | <b>CHF 70 pro Person</b>                                                                          | <b>CHF 80 pro Person</b>                                                           | <b>CHF 115 pro Person</b>                                                                      |

Die Menüs können je nach Ernährungsweise angepasst werden. Unser Personal steht Ihnen für Informationen über die Zusammensetzung der Menüs betr. Allergien und Unverträglichkeiten gerne zur Verfügung.

## Getränkepauschale, «à discrétion» nur während der Mahlzeit

### Mines

CHF 32 pro Person

- Mineralwasser
- Bex Weiss Chablais AOC – Chasselas
- Bex Rot Chablais AOC – Gamay
- Kaffee, Tee



### Duin

CHF 37 pro Person

- Mineralwasser
- Bex Weiss Sire de Duin Chablais – Chasselas
- Bex Rot Sire de Duin Chablais – Pinot noir, Gamay
- Kaffee, Tee



### Milan

CHF 45 pro Person

- Mineralwasser
- Bex Weiss Milan Blanc Chablais AOC – Pinot noir, weiss gepresst
- Bex Rot Milan noir, in den Minen gereift – Pinot noir
- Kaffee, Tee



### Chêne

CHF 49 pro Person

- Mineralwasser
- Bex Weiss Milan Blanc Chablais AOC – Pinot noir, weiss gepresst
- Bex Merlot Chablais AOC
- Kaffee, Tee



# Getränke

## Soft drinks

CHF 6

Mineralwasser 1 l  
 Eistee Pfirsich oder Zitrone 5 dl  
 Coca-Cola oder Coca-Cola zéro 5dl  
 Sprite 5 dl  
 Fanta 5 dl  
 Gents Swiss Roots Tonic Water 2dl

## Biere aus der Brasserie de la Mine CHF 7,50

La Mineuse 33 cl - Gose  
 L'Hermine 33 cl – Weissbier  
 La Minette 33 cl – American Pale Ale

## Pauschal (für Gruppe «Tourismusfachleute») CHF 15

- 2,5 dl Weiss- oder Rotwein - Chasselas und Gamay
- Wasser mit oder ohne Kohlensäure
- Kaffee oder Tee

## Weissweine

Bex AOC – Chasselas 5 dl CHF 21  
 Bex AOC (étiquettes Mines) – Chasselas 7 dl CHF 31  
 Bex Sire de Duin AOC – Chasselas 7 dl CHF 37  
 Bex Milan Blanc AOC – Pinot noir als Weisswein gepresst 7 dl CHF 45

## Rotweine

Bex AOC – Gamay 5 dl CHF 21  
 Bex AOC (étiquettes Mines) – Gamay 7 dl CHF 31  
 Bex Sire de Duin AOC – Pinot noir, Gamay 7 dl CHF 37  
 Bex Milan Noir AOC – Pinot noir 7 dl CHF 41  
 Bex Chablais AOC – Merlot 7 dl CHF 48

## Kaffee – Tee

CHF 4

## Spirituosen 2 cl

CHF 7

Gin aus der Mine, 40%, Brasserie de la Mine, Bex  
 Whisky Talisker 10 ans, 45,8%, Distillerie Talisker, Île de Skye  
 Limoncello, 25%, Mestrino, Italie  
 Génépi des Alpes, 41%, Distillerie Morand, Martigny  
 Abricotine, 43%, Distillerie Morand, Martigny  
 Williamine, 43%, Distillerie Morand, Martigny  
 Pflaume, 40%, Distillerie Fassbind, Oberarth  
 Himbeere, 43%, Distillerie Morand, Martigny  
 Mirabelle, 43%, Distillerie Morand, Martigny  
 Grappa, 40%, Fiori di Vite, Italie  
 Calvalais, 40%. Cave de la Châtellenie, Saint-Léonard

## Herkunft der Produkte

**Als eines der ältesten Unternehmen in der Region sind wir stark lokal verwurzelt. Wir haben viele Partnerschaften und beziehen, wo immer möglich, alle unsere Produkte aus der Region.**

### Herkunft des Fleisches

Rind, Färsen, Schweinefleisch: Region Chablais, Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

### Herkunft der Fische

Lachs: Schottland



# Restaurantempfehlungen für weniger als 20 Personen

| Entfernung<br>(mit Auto) | Restaurant                                  | Adresse                                                                  | Telefon          | Typ der Küche       | Schließtage                  |
|--------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|------------------------------|
| 5 Minuten                | Brasserie de la Mine                        | Route de Massongex 4, 1880 Bex <a href="#">WEBSEITE</a>                  | +41 21 463 99 99 | Brauerei            | Montag, Dienstag und Sonntag |
| 5 Minuten                | Grotto 04                                   | Ruelle du marché 10, 1880 Bex <a href="#">WEBSEITE</a>                   | +41 21 463 33 34 | Italien             | Mittwoch                     |
| 10 Minuten               | St-Christophe                               | Route de Lavey 4, 1880 Bex <a href="#">WEBSEITE</a>                      | +41 24 485 29 77 | Französisch         | Montag und Dienstag          |
| 10 Minuten               | Le Ranch                                    | Avenue de la Gare 3, 1880 Bex <a href="#">WEBSEITE</a>                   | +41 24 463 39 70 | Europäisch          | Dienstag                     |
| 10 Minuten               | Carrefour des Saveurs                       | Chemin vers la Gare 5, 1880 Bex <a href="#">WEBSEITE</a>                 | +41 24 463 24 08 | Asien               | Montag und Sonntag           |
| 10 Minuten               | Petit Bouchon                               | Rue Centrale 57, 1880 Bex <a href="#">WEBSEITE</a>                       | +41 24 534 25 68 | Französisch         | Montag, Dienstag und Sonntag |
| 15 Minuten               | Hôtel de Ville d'Ollon                      | Place de l'Hôtel de Ville 3, 1867 Ollon <a href="#">WEBSEITE</a>         | +41 21 499 19 22 | Brauerei und Bistro | Mittwoch                     |
| 15 Minuten               | Café des Alpes                              | Route du Village 2, 1882 Gryon <a href="#">WEBSEITE</a>                  | +41 24 498 22 22 | Bistronomie         | Montag, Dienstag, Mittwoch   |
| 15 Minuten               | Grand Hôtel des Bains                       | Route des Bains 48, 1892 Lavey-Morcles <a href="#">WEBSEITE</a>          | +41 24 486 15 15 | Schweiz             |                              |
| 15 Minuten               | Chez Nous Restaurant                        | Rue Cime de l'Est 5, 1890 Saint-Maurice <a href="#">WEBSEITE</a>         | +41 24 485 29 91 | Italien             | Montag und Sonntag           |
| 15 Minuten               | La Soldanelle                               | Relai Fermier la Soldanelle, 1880 Plans-sur-Bex <a href="#">WEBSEITE</a> | +41 79 452 36 81 | Schweiz             | Donnerstag                   |
| 20 Minuten               | Restaurant La Terrasse                      | Place de Barboleuse, 1882 Gryon <a href="#">WEBSEITE</a>                 | +41 24 498 16 68 | Schweiz             |                              |
| 20 Minuten               | King Tandoori                               | Avenue Centrale 164, 1884 Villars-sur-Ollon <a href="#">WEBSEITE</a>     | +41 24 441 13 13 | Indien              | Montag                       |
| 25 Minuten               | Bistrot du Soldat,<br>Musée Fort de Chillon | Avenue de Chillon 22, 1820 Veytaux <a href="#">WEBSEITE</a>              | +41 21 552 44 55 | Schweiz             |                              |

# Geschenke

**Salina**  
*Helvetica*  
Mines de Sel de Bex

# Fleur des Alpes Reihe

|                                                                                    | Artikel                                                                                                                  | Preise<br>pro Stück | Preis pro Stück, bei<br>Abnahme von 20 Stück<br>oder mehr |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|
|   | <b>Fleur des Alpes mit Deckel aus Lärchenholz</b><br>85 g                                                                | CHF 13.90           | CHF 12.50                                                 |
|   | <b>Fleur des Alpes mit Deckel aus Lärchenholz - neutral</b><br>Gravur nach Wunsch (Name, Vorname, Logo, etc.)<br>85 gr   | CHF 19.90           | CHF 17.90                                                 |
|   | <b>Fleur des Alpes mit Deckel aus Lärchenholz - mit Kranz</b><br>Gravur nach Wunsch (Name, Vorname, Logo, etc.)<br>85 gr | CHF 19.90           | CHF 17.90                                                 |
|   | <b>Natürliche Fleur des Alpes</b><br>140 g                                                                               | CHF 9.50            | CHF 8.55                                                  |
|   | <b>Fleur des Alpes</b><br>Bio-Thymian<br>130 g                                                                           | CHF 8.90            | CHF 8.-                                                   |
|  | <b>Fleur des Alpes</b><br>Bio-Cayennepfeffer<br>130 g                                                                    | CHF 9.90            | CHF 8.90                                                  |

## Sel des Alpes Reihe

|                                                                                    | Artikel                                                               | Preise pro Stück | Preis pro Stück, bei Abnahme von 20 Stück oder mehr |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|
|   | <b>Feines Salz - Stoffbeutel</b><br>200 g                             | CHF 5.90         | CHF 5.30                                            |
|   | <b>Feines Salz - Salzstreuer aus Aluminium</b><br>110 g               | CHF 4.90         | CHF 4.40                                            |
|   | <b>Sortiment von 4 Bio-Kräutersalzen und einem feinen Salzstreuer</b> | CHF 17.20        | CHF 15.50                                           |
|   | <b>Feines Speisesalz</b><br>250 g                                     | CHF 2.50         | CHF 2.25                                            |
|   | <b>Bio-Kräutersalz</b><br>Oriental<br>80 g                            | CHF 3.80         | CHF 3.40                                            |
|   | <b>Bio-Kräutersalz</b><br>Stark<br>80 g                               | CHF 3.80         | CHF 3.40                                            |
|   | <b>Bio-Kräutersalz</b><br>Weich<br>80 g                               | CHF 3.80         | CHF 3.40                                            |
|  | <b>Bio-Kräutersalz</b><br>Aromatische Mischung<br>80 g                | CHF 3.80         | CHF 3.40                                            |

# Sel des Alpes Reihe



**Würzmischung für Fleisch**  
150 g

CHF 5.90

CHF 5.30



**Würzmischung für Kartoffeln**  
140 g

CHF 5.90

CHF 5.30



**Würzmischung für Tomaten Mozzarella**  
130 g

CHF 5.90

CHF 5.30



**Würzmischung Bio für Raclette und Fondue**  
165 gr

CHF 6.90

CHF 6.20



**Würzmischung Bio für Schwiizer Chuchi**  
200 g

CHF 6.90

CHF 6.20

## Bex les Bains Reihe



| Artikel                                                             | Preise pro Stück | Preis pro Stück, bei Abnahme von 20 Stück oder mehr |
|---------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Badesalz</b><br>Orange Lavendel<br>500 g                         | CHF 12.90        | CHF 11.60                                           |
| <b>Badesalz</b><br>Pinien Wacholder<br>500 g                        | CHF 12.90        | CHF 11.60                                           |
| <b>Entspannende Duschcreme</b><br>Orange Lavendel<br>200 ml         | CHF 9.90         | CHF 8.90                                            |
| <b>Belebende Duschcreme</b><br>Pinien Wacholder<br>200 ml           | CHF 9.90         | CHF 8.90                                            |
| <b>Erfrischende Duschcreme 2in1</b><br>Minze Zitronengras<br>200 ml | CHF 9.90         | CHF 8.90                                            |
| <b>Körperpeeling</b><br>Pinien Wacholder<br>150 ml                  | CHF 22.00        | CHF 19.80                                           |
| <b>Gesichtspeeling</b><br>Damaszener Rose und Moschusrose<br>75 ml  | CHF 12.90        | CHF 11.60                                           |

## Salina Helvetica Schweizerhalle & Riburg (Region Basel)



**Die Schweizer Salinen  
sind auch in der  
Nordwestschweiz aktiv  
und bieten hervorragende  
Erlebnismöglichkeiten  
und einzigartige  
Veranstaltungsorte.**

# Willkommen in Schweizerhalle und Riburg

## Erlebe das Salz in Schweizerhalle

Die Saline Schweizerhalle bietet Ihnen einen Einblick in die gesamte Verarbeitung von Salz. Salz kann gegessen, geschmeckt und gestreut werden. Aber ab jetzt kann man Salz auch erleben!

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| <b>Erwachsene</b> (ab 16 Jahren)    | CHF 12 |
| <b>Jugendliche</b> (6 bis 15 Jahre) | CHF 6  |
| <b>Kinder</b> (unter 6 Jahren)      | gratis |



## Erlebe die Salzgeschichte in Schweizerhalle

Das prächtige neobarocke Haus wurde 1860 erbaut und war lange Zeit Wohnsitz der Salinendirektoren. Es steht genau dort, wo in der Nordwestschweiz erstmals Salz gewonnen wurde. Die Villa steckt voller historischer Schätze!

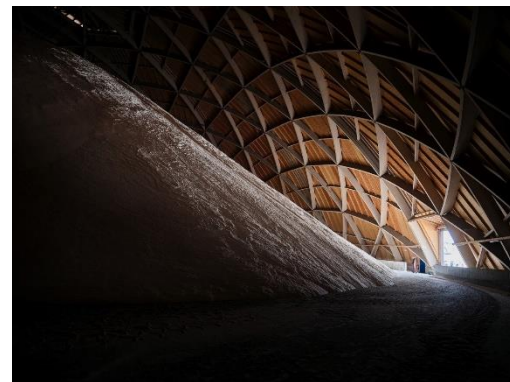
|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| <b>Erwachsene</b> (ab 16 Jahren)    | CHF 20 |
| <b>Jugendliche</b> (6 bis 15 Jahre) | CHF 15 |
| <b>Kinder</b> (unter 6 Jahren)      | gratis |



## Erlebe Salt, Schnee und Eis in Riburg

Mit der grössten Holzkuppel und einem der imposantesten Verdampfer Europas lädt die Saline Riburg zu einer schwindelerregenden Entdeckung des Salzes ein!

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| <b>Erwachsene</b> (ab 16 Jahren)    | CHF 12 |
| <b>Jugendliche</b> (6 bis 15 Jahre) | CHF 6  |
| <b>Kinder</b> (unter 6 Jahren)      | gratis |



# Aperitifs in Schweizerhalle und Riburg

## Ab 15 Personen

### Apéro Knabberer CHF 12 pro Person

- Knabbereien mit Mineralwasser und Orangensaft serviert
- Wein, Bier und weitere Getränke auf Anfrage nach Verbrauch

### Apéro Feinschmecker CHF 32 pro Person

(oder Pauschale von CHF 330 bei weniger als 15 Personen)

- Häppchen für Fleischliebhaber und Vegetarier
- Serviert mit Mineralwasser und Orangensaft
- Wein, Bier und weitere Getränke auf Anfrage nach Verbrauch



# Bedingungen und Konditionen

**Salina**  
*Helvetica*  
Mines de Sel de Bex

# Allgemeine Verkaufsbedingungen

---

## Verpflegung

Besichtigungen mit Verpflegungsleistungen (Kaffeepause, Aperitif und/oder Mahlzeit) werden für mindestens 20 Personen organisiert. Wenn eine Gruppe von weniger als 20 Gästen eine Führung mit einer oder mehreren der oben genannten Verpflegungsleistungen buchen möchte, muss die Gruppe für 20 Personen bezahlen.

- **Kaffeepause**

- Die Kaffee- und Croissantpausen werden gemäß unseren beiden früheren Vorschlägen entweder in überdachten, nicht geschlossenen Bereichen vor dem Empfangsgebäude oder im Réservoir Rond (dem Raum am Anfang des Rundgangs) stattfinden.

- **Aperitive und Mahlzeiten**

- Die Wahl des Aperitifs und/oder des Essens muss 1 Monat vor dem Datum Ihres Besuchs schriftlich übermittelt werden.
- Es ist möglich, Ihr eigenes Menü zusammenzustellen. Der Preis wird entsprechend angepasst.
- Je nach Anzahl der anwesenden Gäste dauert der Service für die beiden Raclette-Menüs länger als für ein anderes Menü (ca. 45 Minuten).
- Picknicks sind nicht erlaubt.

- **Getränke**

- Die Getränke werden ausschliesslich von Salzminen geliefert.
- Für mitgebrachte Getränke wird eine Korkengeldgebühr von CHF 25 pro Flasche erhoben.
- Die Auswahl an alkoholischen Getränken muss spätestens 10 Tage vor Ihrer Ankunft mitgeteilt werden.
- Kein Bargeld vor Ort. Getränke sind kostenpflichtig.

# Allgemeine Verkaufsbedingungen

---

## Tarife für Kinder

- Bis zu 15 Jahren
  - Besuch zum Standardpreis
  - 50% Rabatt auf das Menü (halbe Portion)
  - 50% Rabatt auf das Getränkepaket
- Weniger als 2 Jahre: alle Leistungen werden angeboten

## Aperitif und/oder Mahlzeit am Abend

- Alle Teilnehmer fahren gleichzeitig mit der Grubenbahn ein und aus. Eine zusätzliche Fahrt wird mit CHF 100 (hin und zurück) verrechnet.
- Ab Mitternacht wird ein Zuschlag von CHF 300 pro Stunde verrechnet.
- Der letzte Küchendienst ist um 00.00 Uhr, der letzte Getränkeservice um 02.00 Uhr und die letzte Zugabfahrt um 02.30 Uhr.

## Kapazität und Einrichtung der Taverne du Dessaloir

- Die Taverne du Dessaloir bietet Platz für bis zu 120 Personen (ovale Tische für 8 Personen, 130 cm x 172 cm).

# Allgemeine Verkaufsbedingungen

---

## Vertrag

- Sobald die Leistungen bestätigt sind, wird Ihnen per E-Mail ein Vertrag mit einer Zusammenfassung zugesandt.
- Die endgültige Personenzahl muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Besuchstermin schriftlich mitgeteilt werden. Diese Zahl wird als Grundlage für die Rechnung verwendet. Ein Arbeitstag ist ein Wochentag, von Montag bis Freitag. Samstage, Sonntage und Feiertage gelten nicht als Arbeitstage.
- Einsprüche werden nicht berücksichtigt.

## Rechnungsstellung und Zahlung

- Der Veranstalter zahlt die in Rechnung gestellten Beträge per Post oder Banküberweisung. Die Zahlung erfolgt netto 30 Tage nach Rechnungsstellung.
- Für Gruppen mit Sitz oder Wohnsitz außerhalb der Schweiz kann eine Anzahlung in Höhe von 50 % der Kosten der Dienstleistungen verlangt werden. Diese Anzahlung muss mindestens 2 Monate vor der Ankunft der Gruppe geleistet werden.

## Reklamationen

- Alle Reklamationen müssen innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum schriftlich eingereicht werden. Nach Ablauf dieser Frist kann keine Reklamation mehr berücksichtigt werden.

# Allgemeine Verkaufsbedingungen

---

## Stornierung

- Alle Stornierungen, ob ganz oder teilweise, müssen schriftlich mitgeteilt werden. Bei einer Stornierung innerhalb von 14 Werktagen vor dem Besuchstermin werden alle Kosten in Rechnung gestellt.

## Haftung

- Der Kunde ist für die Mitglieder seiner Gruppe verantwortlich. Der Kunde haftet für alle Schäden, insbesondere bei Bruch, Diebstahl oder sonstigen Beschädigungen. Die Salzminen von Bex lehnen jede Verantwortung für die Werte und das Eigentum des Kunden und der Mitglieder seiner Gruppe ab und lehnt jede Verantwortung bei Unfällen oder Schäden des Kunden und der Mitglieder seiner Gruppe ab.

## Rauchen - Zigaretten

- Aus Gründen der Sicherheit und des Brandschutzes ist das Rauchen in den Salzminen von Bex strengstens verboten. Wenn jemand beim Rauchen in den Salzminen erwischt wird, kann eine Gebühr auf die Endrechnung aufgeschlagen werden.
- Für Zigarettenpausen können Hin- und Rückfahrten ausserhalb des Bergwerks organisiert werden, allerdings nur bei Abendveranstaltungen. Die Hin- und Rückfahrt wird mit CHF 100 berechnet.

## Zugänglichkeit

- Alle Parkplätze sind kostenlos. Die Parkplätze sind nicht bewacht. Die Salzminen von Bex übernehmen keine Haftung für Diebstahl oder Schäden an Fahrzeugen oder darin befindlichen Gütern.