



**BRIGERBAD**

eintauchen und wohlfühlen



# SEMINAR-MAPPE

HERZLICH WILLKOMMEN  
IN BRIGERBAD

PDF-VERSION



# Inhalt

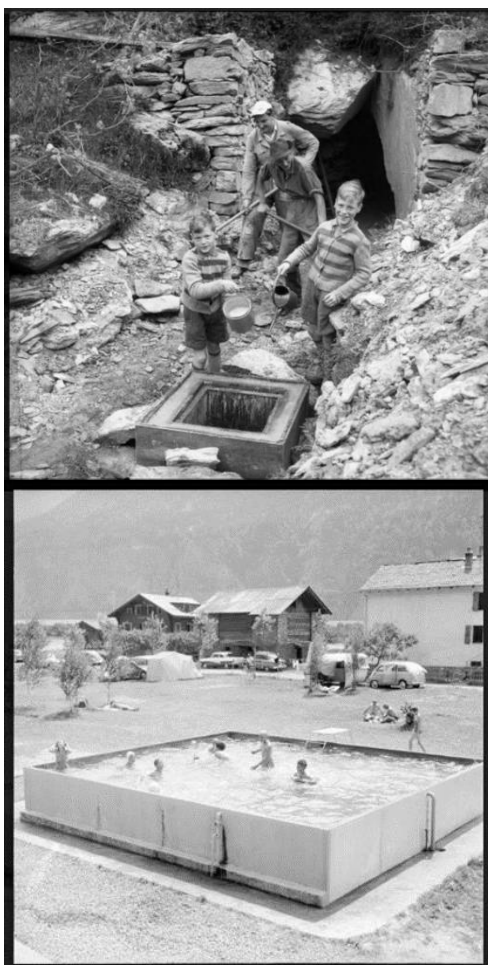
Geschichte	3
Brigerbad heute	4
Restaurant Cécile	5
Seminarpauschalen	6
Tagespauschale (Beispiel)	6
Weitere Dienstleistungen	7
Räumlichkeiten & Bestuhlungsmöglichkeiten	8
Anwendungsbeispiele Bestuhlungsmöglichkeiten	9
Einzelpreise der Seminarräumlichkeiten	10
Frühstück	10
Apéro Vorschläge	11
Apéro Riche	12
Kombinationsmöglichkeiten	16

## Geschichte

Die Benutzung der warmen Mineral-Heilquellen des Brigerbades steigt zurück ins graue Altertum. Ohne Zweifel war dieses Bad schon den Römern erkannt. Die Römer waren in Rom und anderswo an das milde Klima des Südens gewohnt; da musste es für sie auf ihrem Zug in die nördlichen Länder gewiss eine willkommene Abwechslung gewesen sein, sich in Brigerbad in die Thermalquellen zu stürzen.

Der gesamte Badekomplex gehörte seit 1954 dem Ehepaar Cécile und Hans Kalbermatten, die es fertigbrachten, ihre Idee Wirklichkeit werden zu lassen - zur Freude von mitunter 2000 Gästen pro Sonnentag.

Während sechs Jahren hat eine französische Betreibergesellschaft Brigerbad als Pächterin betrieben. Nach deren Rückzug aus Brigerbad im Juni 2021 hat man neue Investoren gesucht und auch gefunden. Seit Anfang 2022 wird Brigerbad unter dem Namen des Gründers als Hans Kalbermatten Thermalbad AG betrieben. Die neuen Besitzer sehen ein grosses Potential Brigerbad weiterzuentwickeln. In den nächsten Jahren sind Investitionen in den Campingplatz geplant und neben Ersatzinvestitionen werden neue Angebote geschaffen, welche einen Aufenthalt in Brigerbad noch wertvoller machen.



Vielseitige therapeutische Wirkung versprach schon Sebastian Münster in seiner Kosmographie von 1544:

«Es dienet dem dunckelen gesicht und trieffenden augen hilfft dem / krämpffigen geäder/ dem fluß der nasen/ der schwachen lungen und dem blöden magen / sterckt die teüwige krafft und erweckt den appetit. Es hilfft auch dem miltzwee / den läbersüchtigen und heilet die bösblaterige schenckel. Item ist nütz den podagrenigen/ und denen so zerbrochen schenkel oder ander brochen beynd und glider haben. In summa es dienet allen kalten und feüchten krankheiten und schadet den hitzigen und truckenen süchten. Es ist heilsam den paralyticis / die jr glider vor läme nit brauchen mögen / oder sunst verschwecht nerven und aderen haben. Die schwangere frawen sollen sich darvor hüten / dass sie es nit trincken noch darin baden. Den wassersüchtigen und calculosis / das ist die mit dem sand der nieren berschwert seind / dienet es wol. Des gleichen de- nen so steinen in der blatern haben. Es stercket in den weybern die erkelte muter / es laxirt den bauch so man es trinckt. Es nimpt hinweg die alte blaterige schäden an den schencklen und so ein schad nit wol zugeheilt were / bricht er in dissem bad widerumb uff / und heilet darnach volkomlich.>>

## Brigerbad heute

Westlich von Brig und östlich von Visp, an den „Sonnigen Halden am Lötschberg“, befinden sich die grössten Freiluft-Thermal-Schwimmbäder der Schweiz (25-38 °C) mit dem ersten Grottenbad Europas (42° C), der längsten alpinen Thermal - Wasserrutschbahn (182 m), dem turbulenten Flussbad und dem einmaligen Olympiabecken mit 4 Schwimmbahnen à 50 Meter, 450 Gratis-Parkplätze, gepflegter, schattiger Camping\*\*\*\* mit Biotop, Spiel- und Sportanlagen und grosszügigen schattigen Parkplätzen.

Ein umfangreiches kulinarisches Angebot sorgt dafür, dass sich alle Gäste wohlfühlen. Im Aussenbereich gibt es verschiedene Take Alwavs, wie die Pergola und der Food Corner. Für Erfrischung an heissen Sommertagen sorgt das Glace-Haus und die Beach Club Bar. Das kulinarische Herzstück bildet das Restaurant Cécile.



## Restaurant Cécile

Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie.  
Herzlich willkommen im Restaurant Cecile in Brigerbad.

### Eintauchen und Wohlfühlen

Das Restaurant Cécile in Brigerbad befindet sich im Thermalbad Brigerbad mit einem geräumigen Innenraum, Seminarräumen und einer grossen Terrasse bietet das Restaurant alles, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.

Unser à-la-carte Restaurant in schönem Ambiente verfügt über 140 Sitzplätze und eine grosszügige Terrasse. Wir legen Wert auf hochwertige Zutaten, die frisch und sorgfältig zubereitet werden. Das ambitionierte Küchenteam kocht nach den unauflöschlichen Regeln der guten Küche, die auf die Nachhaltigkeit des Wohlgeschmacks ausgerichtet sind.

Ihre perfekte Veranstaltung ist unser Ziel. Für Ihre Veranstaltung verwandeln wir unsere Räumlichkeiten gerne in die für Sie perfekte Lokalität. Wir scheuen keinen Aufwand, verrücken Stühle und Tische und richten alles nach Ihren Wünschen her. Denn nur mit wenigen Handgriffen kann unser Restaurant in vier verschiedene Veranstaltungsräume unterteilt werden.

Unsere Räumlichkeiten sind ideal für jegliche Art von Firmen-Events. Ob Seminar, Schulung, Workshop, Sitzung oder Firmenfest (s. auch PDF-Bankett). Das kulinarische Angebot kombiniert mit Angeboten im Thermalbad-Bereich mit Saunen, Dampfbäder, Massagen und Fitness ermöglicht spannende Kombinationsmöglichkeiten für die Gestaltung Ihres Firmen-Anlasses.

Im Mittelpunkt steht für uns immer der Gast mit seinen Wünschen, die wir mit persönlicher Beratung und Liebe zum Detail verwirklichen.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!

## Seminarpauschalen

KAFFEPAUSE AM VORMITTAG Kaffee, Espresso und Tee, frisch gepresster Orangensaft, Hausgemachter Eistee, Gipfeli, Brownies, Früchtespiess

MITTAGESSEN Saisonales 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef Reinmar Eggel)

KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG Kaffee, Espresso und Tee Auswahl an Säften, Suppe von Früchten, Auswahl von Mini-Sandwiches Smoothie von grünen Äpfeln, Ingwer und Sellerie

## Tagespauschale (Beispiel)

Vormittag:

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an Vollkorn-, Butter-, Laugen- und Schokoladen-Croissants, Fruchtkorb

Mittag:

Saisonales 3-Gang Business Lunch oder Stehlunch inklusive Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Kaffee (Menü gemäss Küchenchef Reinmar Eggel)

Nachmittag:

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Auswahl an süssem und salzigem Gebäck, Fruchtkorb

Brigerbad-Wasser à discrétion

Saalmiete Seminarraum von 7.00 bis 18.00 Uhr

Technik Seminarräume:

Beamer & Leinwand (mobil)

TV/Screen 80"

1 Flipchart

1 Pinwand

**Block und Kugelschreiber**

**Pauschale à CHF 95.00 / Person**

## Weitere Dienstleistungen

Begrüssungskaffee

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte und Gipfeli

CHF 9.- pro Person

Kaffeepausen

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte und Gipfeli (Vorm.)

CHF 12.50 pro Person

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte und Dessert (Nachm.)

CHF 12.50 pro Person

Parkplatz

gratis

Kopien

Sie können an der Rezeption kopieren

CHF 0.10 s/w CHF 0.20 farbig

## Technische Ausrüstung



Beamer Full HD, 5000lm



TV/Screen 80"



HDMI- Anschluss  
Book



Adapter für i-Pad und/oder Mac

Wir verfügen über kostenloses Public Wireless LAN im ganzen Gebäude. Sie gelangen kabellos ins Internet, zu jeder Zeit und an jedem Ort.




## Zusätzliche Technik

Fragen Sie uns, wenn Sie eine spezielle Infrastruktur benötigen. Wir arbeiten mit zuverlässigen Partnern zusammen und vermitteln Ihnen gerne die gewünschte Technik.

## Räumlichkeiten & Bestuhlungsmöglichkeiten

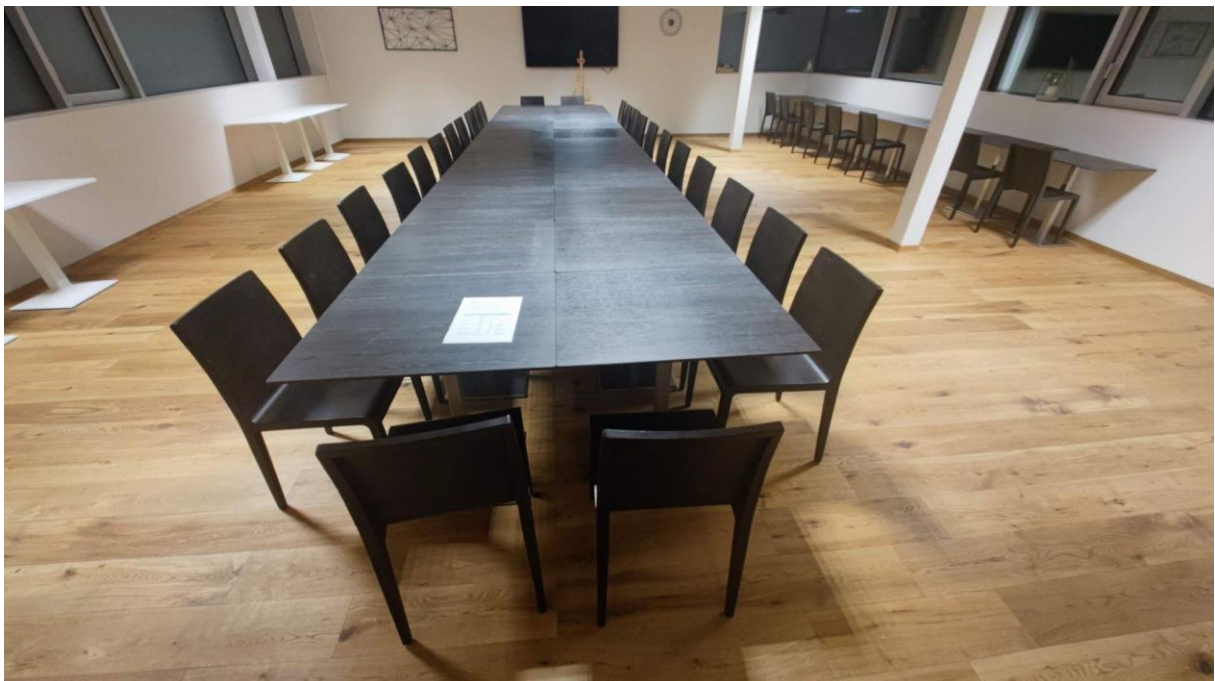
Raum & Grösse	Bestuhlung	Maximale Personenzahl	Bemerkungen
Cécile 1 135 m <sup>2</sup>	Blocktisch Parlament U-Form Konzert Fischgrat	30 50 30 100 70	Seminare & Schulungen
Cécile 2 80 m <sup>2</sup>	Blocktisch Parlament U-Form Konzert	30 50 30 100	Seminare & Schulungen
Cécile 1 & 2 250 m <sup>2</sup> Inkl. Bar	Parlament U-Form Konzert Fischgrat	80 50 200 70 (nur Céc. 1)	Grossanlässe Empfänge Versammlungen Firmenfest
Seminarraum 110 m <sup>2</sup>	Blocktisch Parlament U-Form Konzert	20 50 28 100	Sitzungen / Gruppenraum, Veranstaltungen
Sitzungszimmer 36 m <sup>2</sup>	Blocktisch	10	Sitzungs- & Gruppenraum
Carnozet 35 m <sup>2</sup>	Stehtische	15	Steh-Apéro

### Legende

<i>Blockbestuhlung:</i> rechteckige Tische rundum bestuhlt		<i>Bankettbestuhlung:</i> meist runde Tische mit Rundumbestuhlung, in der Regel 6-12 Stühle pro Tisch	
<i>Parlamentarische Bestuhlung:</i> Tische in parallelen Reihen mit Stühlen in eine Blickrichtung		<i>U-Form-Bestuhlung:</i> Tische in U-Form, ein- oder beidseitig bestuhlt	
<i>Theaterbestuhlung:</i> Stuhlreihen mit versetzten Stühlen in eine Blickrichtung ohne Tische		<i>Fischgräten-Bestuhlung:</i> schräg gestellte Tische, einseitig bestuhlt	



## Anwendungsbeispiele Bestuhlungsmöglichkeiten



## Einzelpreise der Seminarräumlichkeiten

Räumlichkeiten	Miete 1 Tag	Miete ½ Tag
Cécile 1* - 135 m2	600.-	400.-
Cécile 2 - 80 m2	400.-	300.-
Cécile 1 & 2 - 250 m2 (inkl. Bar)	1000.-	Nach Absprache
Seminarraum - 110 m2	400.-	300.-
Sitzungszimmer* - 36 m2*	100.-	50.-
Carnozet* - 35 m2	100.-	50.-

### Zeit

2-4 Stunden gelten als ½ Tag, 5 - 12 Stunden gelten als ganzer Tag, die Zeit für Einrichten und Abbauen nicht mitgerechnet.

\*= Raummiete: Bei einem Mindestumsatz von CHF 150.- entfällt die Miete  
Alle Preise inklusive 7.7 % MwSt.

## Frühstück

### Business Frühstück

Brötchen, Mini-Croissants und Auswahl an süßem Gebäck Butter, Konfitüre und Honig, frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl, Joghurt oder Bircher Müsli nach Wahl, kleine Auswahl an Käse- und Fleischspezialitäten Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk

CHF 32.-

### Brigerbad Frühstück

Brötchen, Mini-Croissants und Auswahl an süßem Gebäck Butter, Konfitüre und Honig, frisch gepresster Fruchtsaft nach Wahl, Joghurt nach Wahl Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten, Rauchlachs, geschnittene saisonale Früchte, Bircher Müsli oder Cerealien, Eierspeise nach Wahl, Kaffee, Tee und/oder Milchgetränk

CHF 45.-

## Apéro Vorschläge

Apéro Canapés, pro Stück	
Avocadocreme mit Koriander und Chili	CHF 4.50
Marinierte Zucchini Tomaten und Auberginen mit Basilikum und Pinienkerne	CHF 4.00
Gorgonzola & Baumnüsse	CHF 4.00
Rindstartar & Trüffelschaum	CHF 4.50
Schottischer Rauchlachs	CHF 4.50
Thunfischtartar mit Limette und Lachs	CHF 4.50
Frischkäse mit Basilikum	CHF 4.50

Mini-Sandwich pro Stück	
mit Schinken, Käse oder Salami	CHF 3.50
Mit Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Weichkäse	CHF 4.50

Kalte Häppchen auf Tellerchen pro Stück	
Thunfischtartar mit Gurken und Wasabi	CHF 5.50
Heissrauch Lachs mit Zitronenschaum	CHF 5.00
Confierte Tomaten mit Mozzarella di Bufala Käse & Baumnüsse	CHF 5.00

Warme Häppchen auf Tellerchen pro Stück	
Mini Wagyu Burger mit BBQ Sauce	CHF 4.50
Maispouletbrust mit Apfel-Sellerie	CHF 5.00
Gebratene Crevette mit Avocado	CHF 5.00
Roastbeef mit Remoulade Sauce	CHF 6.00

Süppchen kalt pro Glas	
Gurkenkaltschale	CHF 4.00
Melonkaltschale mit Rohschinken	CHF 4.50
Gazpacho	CHF 4.00

Süppchen warm pro Glas	
Thai Currysüppchen mit Crevette	CHF 5.00
Zitronengrassüppchen	CHF 4.00
Karotten Cappuccino	CHF 4.00

Auf Tellerchen serviert pro Stück

Vitello tonnato	CHF 5.00
Roastbeef mit Sauce Tartar	CHF 5.00
Reisnudeln mit Crevetten im Kokos-Curry-Sud	CHF 5.00
Penne mit Tomaten, Rucola und Pinienkerne	CHF 5.00
Safran Risotto	CHF 5.00
Polenta mit schwarzem Trüffel	CHF 5.00

Desserts in Schälchen oder Tellerchen serviert pro Stück

Joghurtmousse	CHF 5.00
Panna cotta	CHF 5.00
Schokoladen Mousse	CHF 5.00
Brownies	CHF 5.00
Früchte Suppe	CHF 5.00
Crema Catalana	CHF 5.00

## Apéro Riche

The Taste of Mountain

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Tatar vom Egli aus Raron mit Apfel Meerrettichsalat und Roggenbrot

Hauswurst- und Bergkäse Salat

Bouillon mit Siedfleisch und Wurzelgemüse

Schinkengipfeli

Knusperbrot mit Walliser Trockenfleisch und Ziegenfrischkäse

Toblerone Mousse

CHF 29.-

### The Taste of Asia

Som Tam Thai (asiatischer Papayasalat mit Koriander, Erdnüssen und Chili)  
Thai Reisblattrolle mit eingelegtem Gemüse und Thaiminze  
Tataki vom Saku Thunfisch mit Wasabi und Wakame  
Knusprige Krabbenchips mit zweierlei Dips  
Tom Yum (Asiatische Crevetten-Kokossuppe mit Shitake Pilzen, Zitronengras und Chili)

CHF 29.-

Som Tam Thai (asiatischer Papayasalat mit Koriander, Erdnüssen und Chili)  
Vietnamesische Reisblattrolle mit eingelegtem Gemüse und Thaiminze  
Tataki vom Saku Thunfisch mit Wasabi und Wakame  
Knusprige Krabbenchips mit zweierlei Dips  
Tom Yum (Asiatische Crevetten-Kokossuppe mit Shitake Pilzen, Zitronengras und Chili)  
Gebackene Frühlingsrolle mit 2 Dips  
Green Chicken Curry mit Wokgemüse und Sojasprossen  
Gebratener Rindfleischspieß mit Fried Rice und Cashewkernen

Ananassalat mit Thai Basilikum und Limettensorbet  
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosglace und grünen Reisflakes

CHF 59.-

### Taste of MEZZE

Firas Hummus  
Gewürztes Kichererbsen-Mousse  
Fattousch  
Fladenbrot-Salat, Radieschen, Gurke & Peperoni  
Babaganousch  
Auberginen-Mousse  
Muhammara  
Würziger Dip mit Walnuss, Peperoni & Granatapfel  
Labneh  
Joghurt & Minze

## Vegetarisches

Biryani Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig & Natur-Joghurt  
Lamm-Biryani Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig, Lammkotelett &  
Crevetten-Biryani Basmati Reis, überbackenes Gemüse mit Blätterteig, Crevetten &  
Shish Taouk Pouletspiess mariniert in Knoblauch-Joghurt, Arabische Pizza &  
Knoblauchsauce

Oriental Bouza Pistazien-Glace & Früchte  
Schokoladen-Baklava Firas Filoteig, Pistazie & Honig  
Safrancrème Pistazien, Datteln, Beeren & Dattel-Ice Tea

CHF 72.-

## Tapas Selection

Rassig gefüllte Jumbo Oliven  
Grillierte Melone mit Jamón Iberico  
Frisches Pitabrot mit Guacamole und Salsa Picco de Gallo  
Pulpo-Frühlingszwiebel Salat mit Kalamata Oliven  
Gazpacho „Andaluz“ und Basilikumöl

CHF 29.-

Rassig gefüllte Jumbo Oliven  
Grillierte Melone mit Jamón Iberico  
Pitabrot mit Guacamole und Picco de Gallo  
Pulpo-Frühlingszwiebel Salat mit Kalamata Oliven  
Ceviche von der Hiramasa Kingfish mit Chilli und Granny Smith  
Gazpacho „Andaluz“ und Basilikumöl  
Grillierter Gambasspiess mit Safran-Aijoli  
Schweinebauch mit geschmortem Bohnencassoulet  
Lammkotelett mit Dattel-Cous Cous und Minze  
Gratinierter Ziegenkäse mit eingelegten Portwein-Feigen  
Griechischer Joghurt  
Fior di Latte Glace mit marinierten Rotweinkirschen

CHF 59.-

## Menü Flying Service

\*\*\*

Vorspeise

Vitello Tonnato

Rindscarpaccio mit Parmesan Olivenöl

Bufala Burrata mit verschieden Gemüse in Olivenöl

Eglifilets aus Raron Ceviche mit Tomatentatar

Suppe

Flying service

Thai Curry Suppe

\*\*\*

Prime Bisonfilet, Chilisauce

Risotto mit Lemone und Ingwer

Kleines Gemüse

\*\*\*

Dessert flying service

Desserts, Patisserie, Mousses, Früchte

CHF 72.-

## Kombinationsmöglichkeiten

Nach einem kulinarischen Geschmackserlebnis sich noch auf eine wohltuende Massage freuen. Bei einem individuellen Aufguss kurz abschalten. Ein neues Hobby entdecken und auf unseren Aqua-Bikes und Float-Fit Matten Vollgas geben. Zu guter Letzt mit seiner Rennente das Flussbadrennen gewinnen und bei einem Glas Champagner auf den Sieg anstossen – Alles ist bei uns möglich!

Es besteht eine Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten, um Ihren Firmenevent oder Anlass zu verschönern – gerne entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein individuelles Programm für einen Anlass der besonderen Art. Wir freuen uns Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.

### Kombi Beispiel 1

Eintritt in den SPA-Bereich des Thermalbades mit exklusivem Aufguss für Ihren Anlass.

Anschliessendes Champagner-Apéro im eigens für Sie reservierten Ruheraum.

### Kombi Beispiel 2

Selbst Gruppen bis zu 20 Personen bietet sich die Möglichkeit einige Angebote kombinieren zu können. Während einige sich bei einer Teilmassage entspannen, betätigen sich andere sportlich beim Aqua-Fit im stehiefen Wasser. Die, die es ruhiger mögen, legen sich in die Sauna und ruhen sich bei einem Spezialaufguss aus.

### Kombi Beispiel 3

Entdeckungsfreudige kommen bei uns gerne auf Ihre Kosten und können in einem Gruppenturnus in unsere Kurse reinschnuppern. Unsere Schwimmschullehrerinnen freuen sich mit Ihnen in die Welt von Aqua Bike, Float-Fit und Aqua-Fit einzutauchen. Wer nicht nass werden will, wird von einer unserer Masseurinnen für eine wohltuende Rücken-, Gesichts- oder Fussmassage empfangen.

Das Angebot ist vielfältig, nachfolgend ein paar Auswahlmöglichkeiten der einzelnen Bereiche (immer miteinander auch kombinierbar) für Ihren Event:

### Wellness

15 Minuten Massage, CHF 35.- pro Person

25 Minuten Massage, CHF 50.- pro Person

vor Ort frei wählbar zwischen: Rücken-, Gesichts- oder Fussmassage



## SPA

Wir organisieren nach Wunsch einen privaten Showaufguss für Ihre Mitarbeiter (Textilsauna möglich). Nach dem Aufguss erhalten alle Mitarbeiter eine kühlende Erfrischung. Lassen Sie sich von unserem breiten Angebot überraschen!

## Sportlicher Badespass

Oder Sie tauchen direkt sportlich ein und beginnen Ihren Anlass mit dem Aufwärmprogramm «Aqua-Gymnastik» (stehtiefes Wasser - 30 Minuten)

... und/oder schnuppern Sie in unsere Kurse hinein:

AQUA BIKE, FLOATFIT, AQUA-FIT mit Weste. Je nach Anzahl Personen, kann in Gruppen eine individuelle Kombination zusammengestellt werden.

Sie finden Ihre Vorstellung einer Kombination nicht auf der Auflistung – Zögern Sie nicht uns Ihre eigenen Ideen mitzuteilen. Was in unserer Möglichkeit steht, setzen wir sehr gerne für Sie um.

# BRIGERBAD – RESTAURANT CECILE

Thermalbad 1  
3900 Brigerbad

Tel +41 27 948 48 48  
[thermalquellen@brigerbad.ch](mailto:thermalquellen@brigerbad.ch)

[www.brigerbad.ch](http://www.brigerbad.ch)