

Angebotsübersicht 2025

Salzminen von Bex



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Willkommen in den Salzminen

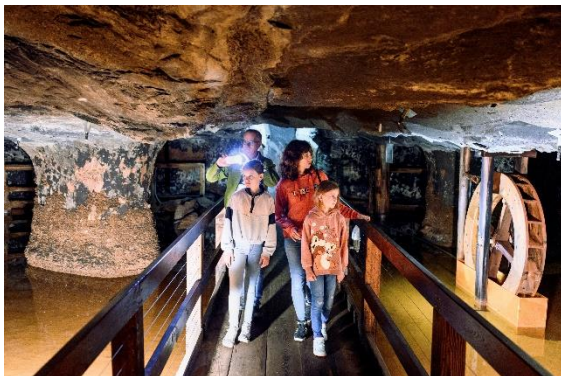
SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

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

An Bord des beliebten Minenzuges und in Begleitung eines unserer erfahrenen Führer 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 regionaler 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

Erwachsene (ab 16 Jahren)	CHF 26
Jugendliche (6 bis 15 Jahren)	CHF 13
Kind (unter 6 Jahren)	gratis



Für Gruppen

Besuchspreis (für 20 Personen oder mehr)

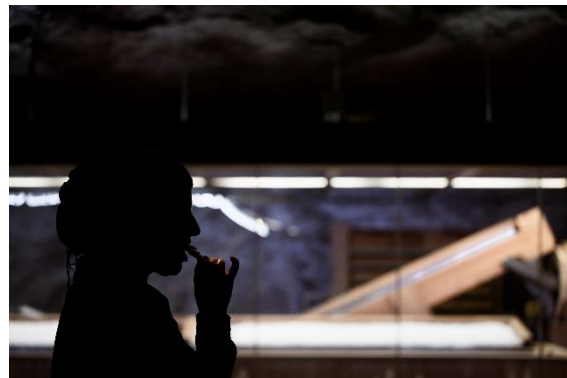
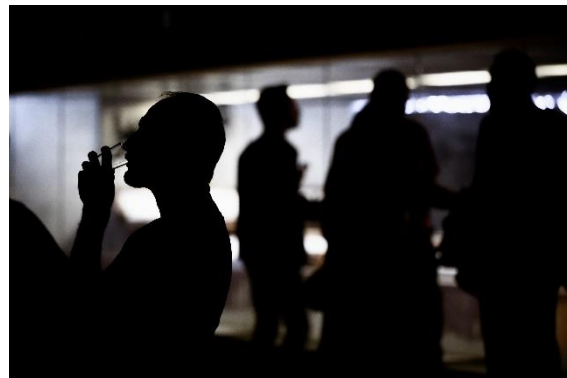
- Erwachsene > 16 Jahren **CHF 20** CHF-26
- Jugendliche zwischen 6 und 16 Jahren **CHF 12** CHF-13
- Kinder unter 6 Jahren **Gratis**
- Im Normalfall schließen sich andere Besucher Ihrer Gruppe für den Besuch an. Sie können sich für einen privaten Besichtigung entscheiden (siehe nächste Seite).

Mahlzeiten für zwischen 20 und 120 Personen

- Menus zwischen CHF 45 und CHF 115

Mahlzeiten für weniger als 20 Personen

- Empfehlungen für Restaurants in der Region gemäß Anhang



Private Besichtigung

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

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



Für Tourismusfachleute

Inkl. Busreiseveranstalter und Reiseveranstalter

Besuchspreis (inklusive Bergführer)

- Erwachsene >16 Jahren **CHF 20** CHF-26
- Jugendliche zwischen 6 und 15 Jahre **CHF 12** CHF-13
- Kinder < 6 Jahren **Gratis**

Zusätzliche Vorteile

- Gruppen von 50 oder mehr Personen: **20% Rabatt auf den Preis der Besuch**
- Kostenlose Tickets **für Busfahrer**
- 1 Geschenk **pro Person** (Kräutersalz der Marke SEL DES ALPES) bei einer Mahlzeit in der Taverne



Schulangebot

Besuchspreis (inklusive Bergführer)

- Begleitpersonen **CHF 12** GHF-26
- Schülern und Studenten zwischen 6 und 25 Jahren **CHF 12** GHF-13
- Kinder < 6 Jahren **Gratis**
- Im Normalfall und bei Gruppen von weniger als 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) schließen sich andere Besucher Ihrer Gruppe für die Führung an. Sie können sich für eine exklusive Führung entscheiden, die CHF 540 kostet (für Gruppen von 45 oder mehr Personen).

Zusätzliche Vorteile

- Führung in der Sprache der Gruppe, auch wenn die Gruppe aus weniger als 20 Personen besteht.



TrekkMines

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

- Pauschalpreis von CHF 800 für bis zu 10 Personen
- CHF 50 pro zusätzliche Person
- Maximal 30 Personen
- Ab 8 Jahren



TrekkMines finden das ganze Jahr über regelmäßig statt! Informationen und Buchungen unter www.mines.ch

TrekkMines für Schule

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

Exklusives Angebot für Seminar

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

Vermietung

- Halbtags-Paket: CHF 250
- Ganztags-Paket: CHF 400

Ausrüstung

- Wifi, Videoprojektor, Whiteboard, Flipchart, Notizblock und Stifte

Konfiguration

- Modular, mit oder ohne Tisch
- 30 bis 75 Personen maximal



Verpflegungsangebot



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Kaffeepause

Ab 20 Personen

CHF 7 pro Person unter überdachten und nicht geschlossenen Räumen 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, Bedienung « à discrétion»
- Gruyère aus der Mine und Salzflûtes, Bedienung « à discrétion»

Bergsmann Aperitif, Bedienung «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



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

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 Kalte
Fleischsorten

Menü Käsefondue «Sel des Alpes»

selbst machen

Käsefondue
Weißbrot
Essigzwiebeln und Gurken

Bergmann Dessert
Vanilleeis und Weintrauben

CHF 45 pro Person
CHF 55 pro Person mit Kalte
Fleischsorten

Menü Papet vaudois

Salat mit Waadtländer
Tomme

Papet vaudois
Kohlwurst mit Lauchpüree
und Kartoffeln

Bergmann Dessert
Vanilleeis und Weintrauben

CHF 55.- pro Person

Menü Terroir

Landterrine 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, Allergien und Unverträglichkeiten gerne zur Verfügung.

Ab 30 bis 120 Personen: alle Menüs

Menü Javerne

Zwiebelquiche

Rindersteak mit Senf von
Aigle

Kartoffel- und Selleriepüree
Saisongemüse

Bergmann Dessert
Vanilleeis und Weintrauben

CHF 60.- pro Person

Menü Le Muveran

Gemüseterrine mit
Kressesauce
Kleine Saladine

Perlhuhnbrust, Sauce mit
Süßwein aus dem Chablais
Safran-Reisgratin
Saisongemüse

Bergmann Dessert
Vanilleeis und Weintrauben

CHF 70.- pro Person

Menü Les Dents de Morcles

Cassolette mit Pilzen

Gebratenes Rinderfilet,
Sauce d'Enfer
Kartoffelpuffer
Saisongemüse

Bergmann Dessert
Vanilleeis und Weintrauben

CHF 80.- pro Person

Menü Savolaires

Gänseleberterrine mit Fleur des
Alpes-Salz, mit Feigenkonfit und
Brioches

Lachs auf Lauchbett mit weißer
Butter und Limetten

Rinderfilet mit Fleur des Alpes-
Salz, Rotweinsauce
Safranrisotto
Saisongemüse

Dessertsortiment (Toblerone-
Mousse, Zitronencreme und
Fruchtkompott)

CHF 115.- pro Person

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

Getränkepauschale, Bedienung «à discrétion» nur während der Mahlzeit

Pauschal Mines

CHF 32 pro Person

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



Pauschal Duin

CHF 37 pro Person

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



Pauschal 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



Pauschal 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

Mineralwasser 5dl
Eistee Pfirsich oder Zitrone 5dl
Coca-Cola oder Coca-Cola zéro 5dl
Sprite 4,5 dl
Fanta 4,5 dl
Schwepps 2dl

CHF 6

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

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

Weissweine

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

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

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

Rotweine

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

Kaffee - Tee **CHF 4**

Spirituosen 2cl **CHF 7**

Limoncello
Abricotine, 43°
Williamine, 43°
Zwetschge, 43°
Himbeere, 43°
Apfel, 43°
Grappa, 41,5°
Calvalais, 40°

Andere Spirituosen sind ebenfalls vor Ort verfügbar.

Herkunft der Produkte

Soweit möglich, sind unsere Produkte regional. 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 (mit Auto)	Restaurant	Adresse	Telefon	Typ der Küche	Schließtage
5 Minuten	Brasserie de la Mine	Route de Massongex 4, 1880 Bex WEBSEITE	+41 21 463 99 99	Brauerei	Montag, Dienstag und Sonntag
5 Minuten	Grotto 04	Ruelle du marché 10, 1880 Bex WEBSEITE	+41 21 463 33 34	Italien	Mittwoch
10 Minuten	St-Christophe	Route de Lavey 4, 1880 Bex WEBSEITE	+41 24 485 29 77	Französisch	Montag und Dienstag
10 Minuten	Le Ranch	Avenue de la Gare 3, 1880 Bex WEBSEITE	+41 24 463 39 70	Europäisch	Dienstag
10 Minuten	Carrefour des Saveurs	Chemin vers la Gare 5, 1880 Bex WEBSEITE	+41 24 463 24 08	Asien	Montag und Sonntag
10 Minuten	Petit Bouchon	Rue Centrale 57, 1880 Bex WEBSEITE	+41 24 534 25 68	Französisch	Montag, Dienstag und Sonntag
10 Minuten	Grill du Marché	Route du Stand 11, 1880 Bex WEBSEITE	+41 79 967 68 58	Grill	Montag
15 Minuten	Hôtel de Ville d'Ollon	Place de l'Hôtel de Ville 3, 1867 Ollon WEBSEITE	+41 21 499 19 22	Brauerei und Bistro	Mittwoch
15 Minuten	Café des Alpes	Route du Village 2, 1882 Gryon WEBSEITE	+41 24 498 22 22	Bistronomie	Montag, Dienstag, Mittwoch
15 Minuten	Grand Hôtel des Bains	Route des Bains 48, 1892 Lavey-Morcles WEBSEITE	+41 24 486 15 15	Schweiz	
15 Minuten	Chez Nous Restaurant	Rue Cime de l'Est 5, 1890 Saint-Maurice WEBSEITE	+41 24 485 29 91	Italien	Montag und Sonntag
15 Minuten	La Soldanelle	Relai Fermier la Soldanelle, 1880 Plans-sur-Bex WEBSEITE	+41 79 452 36 81	Schweiz	Donnerstag
20 Minuten	Restaurant La Terrasse	Place de Barboleuse, 1882 Gryon WEBSEITE	+41 24 498 16 68	Schweiz	
20 Minuten	The Alchemist	Avenue Centrale 110, 1884 Villars-sur-Ollon WEBSEITE	+41 24 495 24 78	Schweiz	Sonntag
20 Minuten	King Tandoori	Avenue Centrale 164, 1884 Villars-sur-Ollon WEBSEITE	+41 24 441 13 13	Indien	Montag

Geschenke



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Fleur des Alpes Reihe



Fleur des Alpes mit Deckel aus Lärchenholz

85 g

CHF 13.90

CHF 12.50



Fleur des Alpes mit Deckel aus Lärchenholz - neutral

Gravur nach Wunsch (Name, Vorname, Logo, etc.)

85 gr

CHF 19.90

CHF 17.90



Fleur des Alpes mit Deckel aus Lärchenholz - mit Kranz

Gravur nach Wunsch (Name, Vorname, Logo, etc.)

85 gr

CHF 19.90

CHF 17.90



Natürliche Fleur des Alpes

140 g

CHF 9.50

CHF 8.55



Fleur des Alpes

Bio-Thymian

130 g

CHF 8.90

CHF 8.-



Fleur des Alpes

Bio-Cayennepfeffer

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
 <p>Feines Salz - Stoffbeutel 200 g</p>	CHF 5.90	CHF 5.30
 <p>Feines Salz - Salzstreuer aus Aluminium 110 g</p>	CHF 4.90	CHF 4.40
 <p>Sortiment von 4 Bio-Kräutersalzen und einem feinen Salzstreuer</p>	CHF 17.20	CHF 15.50
 <p>Feines Speisesalz 250 g</p>	CHF 2.50	CHF 2.25
 <p>Bio-Kräutersalz Oriental 80 g</p>	CHF 3.80	CHF 3.40
 <p>Bio-Kräutersalz Stark 80 g</p>	CHF 3.80	CHF 3.40
 <p>Bio-Kräutersalz Weich 80 g</p>	CHF 3.80	CHF 3.40
 <p>Bio-Kräutersalz Aromatische Mischung 80 g</p>	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 Schweizer 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
Badesalz Orange Lavendel 500 g	CHF 12.90	CHF 11.60
Badesalz Pinien Wacholder 500 g	CHF 12.90	CHF 11.60
Entspannende Duschcreme Orange Lavendel 200 ml	CHF 9.90	CHF 8.90
Belebende Duschcreme Pinien Wacholder 200 ml	CHF 9.90	CHF 8.90
Erfrischende Duschcreme 2in1 Minze Zitronengras 200 ml	CHF 9.90	CHF 8.90
Körperpeeling Pinien Wacholder 150 ml	CHF 22.00	CHF 19.80
Gesichtspeeling Damaszener Rose und Moschusrose 75 ml	CHF 12.90	CHF 11.60

Salina Helvetica Schweizerhalle & Riburg (Region Basel)



Salina
Helvetica

**L'aventure
du sel.**

Poursuivez votre voyage dans l'univers fascinant du sel suisse. Une nouvelle expérience vous attend à Schweizerhalle (BL).

 Réserver maintenant!

Nouveau!

salina-helvetica.ch

Une offre des Salines Suisses.



**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!

Erwachsene (ab 16 Jahren)	CHF 12
Jugendliche (6 bis 15 Jahre)	CHF 6
Kinder (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!

Erwachsene (ab 16 Jahren)	CHF 20
Jugendliche (6 bis 15 Jahre)	CHF 15
Kinder (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!

Erwachsene (ab 16 Jahren)	CHF 12
Jugendliche (6 bis 15 Jahre)	CHF 6
Kinder (unter 6 Jahren)	gratis



Aperitifs in Schweizerhalle und Riburg

SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

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 22 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

Apéro Alleskönner – CHF 32 pro Person

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

- Auswahl an regionalen Produkten, kalt und warm, salzig und süss
- Serviert mit Mineralwasser, Orangensaft und Kaffee
- Wein, Bier und weitere Getränke auf Anfrage nach Verbrauch



Bedingungen und Konditionen



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

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.