

Angebotsübersicht 2025

Salzminen von Bex

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

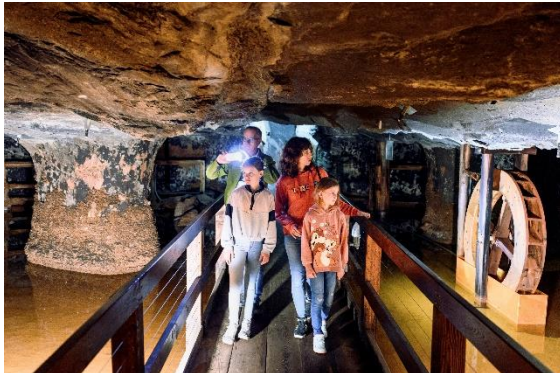
Willkommen in den Salzminen

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

Erwachsene (ab 16 Jahren)	CHF 26
Jugendliche (6 bis 15 Jahre)	CHF 13
Kinder (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**

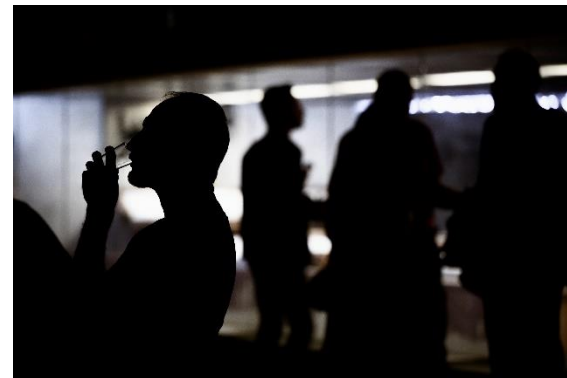
Bei Gruppen von weniger als 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) kommen weitere Besucher für die Besichtigung zu Ihrer Gruppe hinzu. Sie können sich für einen exklusiven Besuch für CHF 900 entscheiden, wenn Sie lieber Ihren eigenen Guide und Zug haben möchten. Ab 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) gilt Ihr Besuch automatisch als exklusiv, zu den oben genannten Preisen.

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**

Zusätzliche Vorteile

- Gruppen von 50 oder mehr Personen: **20% Rabatt auf den Preis des Besuchs**
- 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 **CHF 12** CHF-26
- Schüler und Studenten zwischen 6 und 25 Jahren **CHF 12** CHF-13
- Kinder < 6 Jahre **Gratis**

Bei Gruppen von weniger als 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) kommen weitere Besucher für die Besichtigung zu Ihrer Gruppe hinzu. Sie können sich für einen exklusiven Besuch für CHF 540 entscheiden, wenn Sie lieber Ihren eigenen Guide und Zug haben möchten. Ab 45 Personen (Erwachsene und Kinder zusammen) gilt Ihr Besuch automatisch als exklusiv, zu den oben genannten Preisen.

Zusätzliche Vorteile

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



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

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

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

Ausrüstung

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

Konfiguration

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



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
 - Telefon : +41 24 468 07 71

- **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
 - Telefon : +41 24 495 84 84

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

Landterrinen 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 ***	Gemüseterrine mit Kressesauce Kleine Saladine ***	Cassolette mit Pilzen ***	Gänseleberterrine mit Fleur des Alpes-Salz, mit Feigenkonfi und Brioches ***
Rindersteak mit Senf von Aigle	***	Gebratenes Rinderfilet, Sauce d'Enfer Kartoffelpuffer Saisongemüse ***	Lachs auf Lauchbett mit weisser Butter und Limetten ***
Kartoffel- und Selleriepüree Saisongemüse ***	Perlhuhnbrust, Sauce mit Süsswein aus dem Chablais Safran-Reisgratin Saisongemüse ***	Bergmann-Dessert Vanilleeis und Weintrauben	Rinderfilet mit Fleur des Alpes- Salz, Rotweinsauce Safranrisotto Saisongemüse ***
Bergmann-Dessert Vanilleeis und Weintrauben	Bergmann-Dessert Vanilleeis und Weintrauben	CHF 80 pro Person	Dessertsortiment (Toblerone- Mousse, Zitronencreme und Fruchtkompott)
CHF 60 pro Person	CHF 70 pro Person		CHF 115 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.

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 (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
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	King Tandoori	Avenue Centrale 164, 1884 Villars-sur-Ollon WEBSEITE	+41 24 441 13 13	Indien	Montag
25 Minuten	Bistrot du Soldat, Musée Fort de Chillon	Avenue de Chillon 22, 1820 Veytaux WEBSEITE	+41 21 552 44 55	Schweiz	

Geschenke

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

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
	Feines Salz - Stoffbeutel 200 g	CHF 5.90	CHF 5.30
	Feines Salz - Salzstreuer aus Aluminium 110 g	CHF 4.90	CHF 4.40
	Sortiment von 4 Bio-Kräutersalzen und einem feinen Salzstreuer	CHF 17.20	CHF 15.50
	Feines Speisesalz 250 g	CHF 2.50	CHF 2.25
	Bio-Kräutersalz Oriental 80 g	CHF 3.80	CHF 3.40
	Bio-Kräutersalz Stark 80 g	CHF 3.80	CHF 3.40
	Bio-Kräutersalz Weich 80 g	CHF 3.80	CHF 3.40
	Bio-Kräutersalz Aromatische Mischung 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 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!

Une offre des Salines Suisses. salina-helvetica.ch



**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!

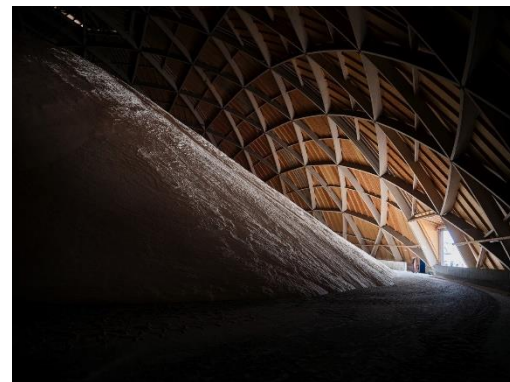
Erwachsene (ab 16 Jahren)	CHF 20
Jugendliche (6 bis 15 Jahre)	CHF 15
Kinder (unter 6 Jahren)	gratis



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

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.