



**RESTAURANT GRÜZE  
WINTERTHUR**

# **Herzlich willkommen**

**Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.**

**Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.**

1

**Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.**

**Frank Jagalla  
Restaurant Manager  
T +41 52 233 83 80  
Frank.jagalla@sv-group.ch**

**SV (Schweiz) SA  
Restaurant Grüze  
Grüzefeldstrasse 41  
8404 Winterthur  
<http://grueze.sv-group.ch>**



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 6.50

---

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

**ZMORGE-PÄCKLI GENUSS** Stück 15.00

---

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

**KAFI UND GIPFELI** Stück 3.30

---

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade mit Gipfeli

2

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli Stück 1.30

Kerniges-Rusticogipfeli Stück 1.30

Ofenfrisches Laugengipfeli Stück 1.30

Fair-Trade-Schoggibrötli Stück 2.50

Körnerbrötli Power Stück 2.20



## FRÜHSTÜCK

### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

<b>Urschwiizer Birchermüesli</b>	<b>Stück</b>	<b>4.80</b>
<b>Homemade Power Yoghurt</b>	<b>Stück</b>	<b>3.80</b>
<b>Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert</b>		
<b>Häppchenweise Vitamine</b>	<b>Stück</b>	<b>3.80</b>
<b>Saisonale geschnittene Früchte</b>		

### EIERSPEISEN

---

<b>3-Minuten-Ei</b>	<b>Stück</b>	<b>2.50</b>
<b>5-Minuten-Ei</b>	<b>Stück</b>	<b>2.50</b>
<b>Rührei mit Speck und frischen Kräutern</b>	<b>Stück</b>	<b>4.50</b>
<b>Rührei mit gebratenen Schweinswurstli und Kräutern</b>	<b>Stück</b>	<b>6.50</b>



## PAUSEN

### ZNÜNI- / ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –  
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 12.50

---

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen  
Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –  
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

---

Kaffee, Tee, Mineralwasser, frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft,  
geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR  
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 17.50

---

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von  
saisonalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladen-  
mousse und frischen Früchten

4

### SANDWICHES

**Kleines, knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der  
Region** Stück 4.20

**Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken** Stück 7.50

**Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami** Stück 4.50

**Kleines, knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark** Stück 3.80

**Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken** Stück 4.50

**Rustico-Sandwich mit Ofen-Gemüse und gereiftem  
Käse** Stück 4.80

**New York Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs** Stück 5.80

**Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler,  
Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef** Stück Ab 5.50

**Laugenzopf mit Fleischkäse** Stück 5.50



## PAUSEN

<b>Crusta- oder Laugen-Baguette am Meter mit Schweizer Käse oder Wurstspezialitäten Standard</b>	Stück	49.00
<b>Crusta- oder Laugen-Baguette am Meter mit Rauchlachs, Schweizer Käse oder Wurstspezialitäten de luxe</b>	Stück	56.00
<b>Crusta- oder Laugen-Baguette am Meter Special mit im Ofen gebackenem Gemüse und Rucola</b>	Stück	49.00

## CEREALIEN & CO.

<b>Brainfood Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte</b>	Stück	5.50
<b>Alternative Getreideriegel, aus Amarant mit Honig</b>	Stück	3.80
<b>Sesamcracker</b>	Stück	2.80

## SÜSSES

5

<b>Einfach Lecker - Crèmeschnitte</b>	Stück	3.50
<b>Schoko – Nuss Brownie de Luxe</b>	Stück	2.80
<b>Donut Mania Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison</b>	Stück	2.50



## LUNCH & CO.

### KLASSIKER

---

<b>PURE SWISSNESS</b>	Portion	20.50
-----------------------	---------	-------

---

Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck, serviert mit pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

---

<b>SATTES GRÜN</b>	Portion	21.50
--------------------	---------	-------

---

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu geräucherter Seidentofu

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti

Panna Cotta glasiert mit einem Frucht-Coulis

---

<b>TAGESMENU</b>	Portion	26.50
------------------	---------	-------

---

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Orangen-Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Schoggimousse mit Zuckerbruch

---

<b>EINE REISE UM DIE WELT</b>	Portion	38.50
-------------------------------	---------	-------

---

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert auf Microgreens

Green Chicken Curry mit Jasminreis und Asiagemüse

Crème brûlée mit Knusperzucker



## LUNCH & CO.

### SAISONAL

---

<b>FRÜHLINGSGEFÜHLE</b>	<b>Portion</b>	<b>35.00</b>
-------------------------	----------------	--------------

---

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzendes Panna Cotta mit Basilikum parfümiert an einem Rhabarberkompott

---

<b>HEISSER SOMMER</b>	<b>Portion</b>	<b>32.50</b>
-----------------------	----------------	--------------

---

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakar-  
toffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

---

<b>BUNTER HERBST</b>	<b>Portion</b>	<b>38.50</b>
----------------------	----------------	--------------

---

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Pappardelle, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce

---

<b>KALTER WINTER</b>	<b>Portion</b>	<b>26.50</b>
----------------------	----------------	--------------

---

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



## LUNCH & CO.

### BUFFET

#### INTERKANTONALE TOUR

Pro Person 38.50

---

Birmensdorfer Gemüsesuppe

Bauernplatte mit Bündlerfleisch, Speck, Rohschinken, Salsiz und verschiedenen Käsesorten

Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Buntes Salatbuffet

Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Egli-Knusperli mit Sauce Tartare

Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln

Gebrannte Crème mit Luzerner Hüppen

Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch

Meringue mit Schlagrahm

8

#### ITALIENISCHE VIELFALT

Pro Person 45.50

---

Minestrone mit Parmesan-Cracker

Grillierter Gemüsespiess

Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto

Scampi al limone

Grissini mit Rohschinken

Branzino mit Limoncello und Risotto

Waldpilzragout auf Polenta

Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi

Penne cinque P

Panna Cotta mit Amaretti

Tiramisu im Glas

Saisonaler Fruchtsalat mariniert mit Galliano





## LUNCH & CO.

**OHNE LAST UND MIT VIEL GENUSS** Pro Person 38.00

---

Saisonale Gemüsesalate aus der Region  
Ingwer-Gemüsebrühe mit Amarant  
Bunte gesunde Blattsalate  
Vollkorn-Gewürz-Cracker  
Beluga-Linsen-Salat mit geräuchertem Tofu  
Bündnerfleisch mit traditionellen Beilagen  
Ribelmals-Poulardenbrust im Gemüsemantel und Kartoffeln  
Pochierters Lachssteak mit Kräutersalsa auf Vollkornbrot  
Quinoaburger auf Peperonata  
Frische saisonale Früchte  
Sorbet mit Honig  
Veganes Panna Cotta mit gerösteten Cashewnüssen

9

**WALD UND WIESE** Pro Person 39.50

---

Curry-Linsen-Suppe  
Couscous-Salat Marrakesch  
Salat aus grillierten Gemüsen  
Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings  
Wakame-Gurken-Salat  
Grillierte Tofuwürfel mit Sweet-Chili-Sauce  
Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti  
Karotten-Pflaumen-Tajine  
Citrus Noodles mit buntem Gemüse  
Soja-Schoggimousse  
Fruchtsalat  
Rüebli-Cake-Würfel mit Kardamomglasur



## À LA CARTE

### SALATE

<b>Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern</b>	Portion	6.50
<b>Gemüsesalat aus dem Ofen, mariniert mit Balsamico-Essig, dazu Ziegenkäsekrümel</b>	Portion	7.50
<b>Gemüse-Tatar auf Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und Ei</b>	Portion	8.00
<b>Buntes lauwarmes Karottengemüse mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern, dazu knuspriger Tofu</b>	Portion	7.50

### VORSPEISEN

<b>Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce</b>	Portion	12.50
<b>Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat</b>	Portion	10.50
<b>Kartoffel-Rahmsuppe mit Bündner Chips und Kürbiskernöl</b>	Portion	4.50

10

### HAUPTSPEISEN

#### FLEISCHGERICHTE

---

<b>Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse</b>	Portion	15.50
<b>Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinen Butterschneidlinge und buntem Bohnengemüse</b>	Portion	25.50
<b>Rinds-Entrecôte mit Lima-Chimichurri, Kartoffel-ecken und Koriander-Tomaten-Gemüse</b>	Portion	32.50
<b>Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie bunten Karotten</b>	Portion	16.50



## À LA CARTE

### GEFLÜGELGERICHTE

---

<b>Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten</b>	Portion	18.50
<b>Entenbrust gebraten, serviert mit Orangensauce, Schupfnudeln und glasiertem Kardamomkabis</b>	Portion	25.50
<b>Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchini-Zitronen-Gemüse</b>	Portion	26.50

### FISCHGERICHTE

---

<b>Dorade auf Potpourri aus buntem Gemüse und Kartoffeln</b>	Portion	26.50
<b>Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Tricolorreis</b>	Portion	25.50
<b>Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat</b>	Portion	30.00

### VEGETARISCHE GERICHTE

---

<b>Nepal-Linsen mit Aubergine, Urbohnen und Kokosmilch</b>	Portion	12.50
<b>Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis</b>	Portion	16.50
<b>Pilzragout mit Kartoffel-Halloumi-Plätzchen mit Rotwein, Cognac und Tomatenpüree</b>	Portion	18.50



## À LA CARTE

### DESSERT

<b>Mocha Panna Cotta mit Haselnuss-Cracker</b>	<b>Portion</b>	<b>4.50</b>
<b>Fotzelschnitte mit saisonalem Obstragout und Kar- damom-Mascarpone</b>	<b>Portion</b>	<b>5.50</b>
<b>Death by Chocolate Mousse, verfeinert mit Soja</b>	<b>Portion</b>	<b>9.50</b>
<b>Apple Crumble mit Vanilleglace</b>	<b>Portion</b>	<b>6.00</b>



## APÉRO - PÄCKLI

---

<b>SCHWEIZER REISE</b>	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

---

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse in der Eiswaffel mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln

---

<b>ASIA DELIGHT</b>	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

---

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit grüner Mango
- Poulet-Satay mit rassisger Erdnusssauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Gebackene Bananen mit Honig
- Exotischer Fruchtsalat

---

<b>AZZURRO - IDEEN</b>	Stück	30.00
------------------------	-------	-------

---

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Shrimps al limone
- Mini-Saltimbocca auf Risotto mit Salbeijus
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



## APÉRO-PÄCKLI

**APÉRO RICHE** Stück 26.00

---

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Würfel vom Rinderfilet in Tomaten-Confit
- Wolfsbarsch-Tempura mit Pepper-Dip
- Petits fours
- Mousse au chocolat mit Chilifäden serviert in Profiteroles

## GOURMET-PLATTEN

14

**LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI** Stück 12.50

---

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

**AUS UNSERER VORRATSKAMMER** Stück 16.50

---

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Brotauswahl

**BÜNDNER PLATTE** Stück 20.00

---

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot



## APÉRO-PÄCKLI

### SANDWICHES

---

<b>Ein Meter aus Baguette und Schweizerischen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat</b>	<b>10 Portio- nen</b>	<b>ab 49.00</b>
<b>Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parme- san</b>	<b>Stück</b>	<b>9.50</b>
<b>Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillier- ten Peperoni</b>	<b>Stück</b>	<b>7.50</b>
<b>Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen</b>	<b>Stück</b>	<b>7.50</b>
<b>Tomaten-Focaccia mit grilliertem Halloumi und Tomatensalsa</b>	<b>Stück</b>	<b>7.50</b>
<b>Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Nüsslisalat</b>	<b>Stück</b>	<b>6.50</b>
<b>Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso</b>	<b>Stück</b>	<b>6.50</b>
<b>Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat</b>	<b>Stück</b>	<b>9.50</b>
<b>Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eis- bergsalat</b>	<b>Stück</b>	<b>5.50</b>



## APÉRO - PÄCKLI

### KALTE HÄPPCHEN

---

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Pincho mit Räucherlachstatar	Stück	3.00
Pincho mit slow cooked Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Parmesanmöckli	Stück	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomatenragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00
Crudités mit Sauerrahmdip und Hummus	Portion	2.20
Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	Stück	2.20

### WARMER HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüseaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassissem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00





## APÉRO-PÄCKLI

### SALZIGES

---

<b>Goin' Nuts, Nussmischung</b>	100 g	3.50
<b>Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips</b>	100 g	3.80
<b>Popcorn – a variation</b>	100 g	4.50
<b>Traditionelles Apérogebäck</b>	100 g	4.80
<b>Nachos mit Guacamole</b>	100 g	5.50
<b>Gemüsesticks mit pikantem Cocktail Dip</b>	100 g	5.50

### SÜSSES

---

<b>Gebrannte Crème, Miniportion</b>	Stück	2.50
<b>Mini-Gugelhupf</b>	Stück	3.00
<b>Verschiedene Mini Patisserie fein gefüllt mit Crème</b>	3 Stück	6.50
<b>Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm</b>	Stück	2.50
<b>Früchtespiessli</b>	Stück	3.50



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fair Trade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fair Trade	3.3 dl	3.50
Multivitamin Premium Fair Trade	3.3 dl	3.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.50

18

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.00
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	2.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.00

### WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00



## GETRÄNKE

### ROTWEINE

<b>Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin</b>	<b>75 cl</b>	<b>28.00</b>
<b>Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont</b>	<b>75 cl</b>	<b>32.00</b>
<b>Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien</b>	<b>75 cl</b>	<b>32.00</b>
<b>Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien</b>	<b>75 cl</b>	<b>32.00</b>
<b>Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja</b>	<b>75 cl</b>	<b>32.00</b>

### SCHAUMWEINE

<b>Helveticus Brut Vin Mousseux</b>	<b>75 cl</b>	<b>32.00</b>
<b>Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle</b>	<b>75 cl</b>	<b>29.00</b>

19

### BIER

<b>Appenzeller Quöllfrisch</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Ramseier Suure Moscht Bügelflasche</b>	<b>50 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Erdinger Akoholfrei Bier</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.50</b>



## RÄUMLICHKEITEN

Sie können unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 130 Sitzplätzen, ein getrennter Raum mit 48 Sitzplätzen und 60 Sitzplätzen im wunder schönen Innenhof Garten.

### MIETKOSTEN PRO RAUM

Halber Tag	75.00
Abend	100.00
Ganzer Tag (nur Wochenende)	160.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 48.00

Kader pro Stunde 58.00

pro Chauffeur inklusive Fahrzeug pro Stunde 90.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

21

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Gebäude Wincasa (Bringen und Holen) pro Lieferung 10.00

Lieferungen Extern (Bringen und Holen) pro Lieferung ab 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 20.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 10.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,0% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

**Schweiz:** Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

**Ungarn:** Poulet, Truten

**Vietnam:** Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

**Norwegen:** Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

**Dänemark:** Cocktailcrevetten

**Italien:** Bresaola, Parmaschinken

**Frankreich:** Entenbrust



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## I DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

## 2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

## 3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

## 4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

## 5 VORAUSZAHLUNG



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

## 6 STORNIERUNG

---

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

## 7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

---

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

## 8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

---

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

## 9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

---

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.





# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## I 0 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

## I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

## I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a. sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

## I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht schweizerischem Recht.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist Zürich I. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.