

CATERING- ANGEBOT

Alles ist möglich!



ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskolleg:innen: Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr ZFV-Team vom
Restaurant Treff im GIBZ

Kontakt

Restaurant Treff im GIBZ
Baarerstrasse 100
6301 Zug

+41 41 728 30 90
tstiefel@zfv.ch

Betriebsleiter: Tobias Stiefel



Inhalts- verzeichnis

Pausen-Verpflegung	4
Apéro-Pauschalen	5
Sandwich	6
Partybrote	6
Kalte Apérokreationen	7
Warme Apérokreationen	8
Mittag oder Abendessen	9
Eine Sünde wert	12
Weine	13
Getränke	15
Hinweise	16
Deklaration	17
AGB	17

Pausen- Verpflegung

Kaffeemaschine

Nespresso Doppelkopf Maschine Stk. 30.00

Inkl. Lieferung in die GIBZ Räume, Aufbau,
Rückbau und Reinigung
(1 Maschine pro 30 – 40 Personen)

Heissgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

Nespresso Kapsel Stk. 3.00

Teebeutel Stk. 3.00

Kaffee im Krug Liter 15.00

Kalte Getränke

Inkl. Lieferung in die GIBZ Räume

Verrechnung nach Verbrauch

Henniez mit u. ohne Kohlensäure 50cl 3.50

100cl 5.50

Ramseier 0-saft 33cl 4.00

100cl 8.00

Ramseier Multivitamin 33cl 4.00

Freshly made BIO Eistee Hibiskus 50cl 4.50

Freshly made BIO Limonade 50cl 4.50

Shorley, Rivella 50cl 3.80

Coca Cola, Sinalco, Elmer Citro 50cl 3.70

Focus Vitamin Waterff 50cl 4.50

Kioskwaren

Ragusa Stk. 1.20

Cailler Branche Stk. 2.20

Kinder Bueno Stk. 2.20

Dextro Stk. 2.40

Stimorol Stk. 2.00

Kägifret Stk. 2.40

Spitzbueb / Linzertörtli verpackt Stk. 2.60

Powerfood

Joghurt diverse Sorten 180g 2.50

Knusper Müesli Mix 150g 3.00

Birchermüesli hausgemacht 300g 6.50

Birchermüesli hausgemacht 180g 4.50

Vegan Power

Studentenfutter 50g 2.50

Körnerbrötli Stück 2.20

Tomaten Focaccia Stück 3.10

Birchermüesli vegan hausgemacht 300g 6.50

Birchermüesli vegan hausgemacht 180g 4.50

Frucht saisonal Stück 1.60

Fruchtbecher saisonal 150g 6.50

Fruchtspiess Stück 3.00

Gipfeli & Brötli

Minibrötli assortiert Stück 1.80

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel Stück 1.80

Weggli, Mutschli Stück 1.80

Butterzöpfli / Laugenzöpfli Stück 3.10

Laugen Käseknopf Stück 3.20

Laugenbutterbrezel verpackt Stück 3.20

Süssgebäck

Cailler Schoko-Gipfel Stück 3.10

Nusstange Stück 3.10

Halbe Nusstange Stück 2.10

Vanille Stange Stück 3.10

Halbe Vanille Stange Stück 2.10

Seminargebäck assortiert klein Stück 2.90

Mini-Pâtisserie assortiert Stück 2.90

Brownie Stück 3.10

Muffin Stück 4.20

Spitzbueb / Linzertörtli verpackt Stück 2.60

Apéro- Pauschalen

Für Sie zusammengestellt.

«Der Vegane»

ab 30 Personen

Pro Person 16.00

- Antipasti und Oliven im Glas
(glutenfrei)
- Mini Laugen-Canapé
mit Gemüsezubereitungen
- Knackige Gemüsestangen
mit Hummus und Pitabrot
- Frühlingsrollen mit Gemüse
mit sweet Chili-Dip
- Falafel mit Tahini Sauce
- Zwiebelringe im Bierteig
mit veganer Tartarsauce

«Der Vegetarische»

ab 20 Personen

Pro Person 16.00

- Mini Pocket Pie
mit Gemüse und Feta
- Panierte Champignons
mit Tartarsauce
- Mini Veggi Cheeseburger
- Tomaten-Mozzarella-
Spiesschen
- Frucht-Spiesschen,
- Potpourri
Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven,
Cherrytomaten und Brotwürfel

«Der Kleine»

ab 10 Personen

Pro Person 8.20

- Chips, Nüssli und Grissini
- Tomaten-Mozzarella-
Spiesschen
- Sandwiches schräg geschnitten
ca. 3 x 4 cm mit diversen Broten und
Füllungen wie: veganes Grillgemüse,
Tomaten-Mozzarella, Käse, Schinken,
Salami, Fleischkäse, Rohschinken

«Der Klassiker»

ab 30 Personen

Pro Person 19.00

- Mini Bagles
Gefüllt mit Lachs, Pastrami, Poulet, Käse
- Knackige Gemüsestangen
mit Hummus und Pitabrot
- Tomaten-Mozzarella-
Spiesschen
- Mini-Wrap mit Rauchlachs,
- Poulet Yakitori-Spiesschen
mit Erdnussdipp
- Mini-Schinkengipfeli
- Mini-Frühlingsrolle
mit sweet Chili-Dip

«Apéro Riche / Stehlunch»

ab 30 Personen

Pro Person 38.00

- Reichhaltig gemischte Platte
Mit Käse und Fleisch aus der
Zentralschweiz, mediterranem Ofengemüse
und Oliven, sowie Hausbrot und
Garnituren
- Randen Falafel (vegan)
auf Taboulé-Salat im Glas mit frischer
Pfefferminze
- Latin Bowl (vegan)
mit Quinoa, Süsskartoffel, Cherrytomate,
Gurke, Peperoni, Granatapfelkerne,
Baumnüsse, Bananenchips und Rucola
- Mini Bagles
gefüllt mit Lachs, Pastrami, Poulet, Käse
- Mini Laugen-Canapé (vegan)
mit Gemüsezubereitungen
- Tomaten-Mozzarella-
Spiesschen
- Curry Kokos Suppe
- Eglifilet im Backteig
mit Tartarsauce
- Poulet Yakitori-Spiesschen
mit Erdnuss-Dip
- Frühlingsrollen mit Gemüse
mit sweet Chili-Dip
- Midi-Cheeseburger Ø 6.5 cm
- Frucht-Spiesschen
- Panna Cotta
mit Himbeersauce
- Mousse au Chocolat
- Mini-Pâtisserie assortiert

Budget?

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot passend zu
Ihrem Budget zusammen.

Sandwich

Vegi / Vegan Sandwiches

Grillgemüse vegan Paillassli rustico	220g	8.30
Butterbrezel	70g	3.30
XL Butterbrezel	120g	5.80
Käse Mutschli	120g	6.20
Eiersandwich mit Crustabrötli	120g	6.20
Kräuterquark-Laugensandwich	150g	6.20
Käse Wellnessbrötli mit Aprikosen	140g	6.80
Käse Laugensandwich	165g	6.80
Tomaten-Mozzarella im Landbaguette	255g	8.30
Käse Butterzöppli	180g	8.30
Vegi Laugen-Brezel	200g	8.30
Avocado-Cambozola Landbaguette	220g	9.80

Basic Sandwiches

Salami Mutschli	110g	6.20
Schinken Mutschli	120g	6.20
Fleischkäse Mutschli	120g	6.20
Salami Laugensandwich	150g	6.80
Schinken Laugensandwich	145g	6.80
Salami Faustbrot	187g	7.50
Schinken Faustbrot	193g	7.50
Thon Weggli	160g	7.50
Thon Butterzöppli	220g	8.30
Schinken-Käse Landbaguette weiss	190g	8.30
Pouletschnitzel Landbaguette weiss	280g	8.30
Poulet gebraten im Butterzöppli	230g	8.30
Fleischkäse Landbaguette rustico	225g	8.30
Schinken Landbaguette rustico	190g	8.30
Salami Landbaguette weiss	230g	8.30

Deluxe Sandwich

Mostbröckli Butterzöppli	180g	9.80
Rohschinken Landbaguette rustico	180g	9.80
Poulet-Clubsandwich mit Speck & Ei	230g	9.80

Partybrote

Dreieck Sandwich

Sandwiches schräg geschnitten	Stück	2.80
mit diversen Broten und Füllungen wie: Veganes Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken ca. 3 x 4 cm		

Mini Bagels

ab 30 Stück	Stück	3.80
gefüllt mit Lachs, Pastrami, Poulet, Käse		

Canapé

Mini Laugen-Canapé Ø 3.5cm mit Gemüsefüllungen (vegan)	Stück	2.50
ab 30 Stück gefüllt mit getrockneten Tomaten, gegrillte grüne Spargeln, Karotten, mediterranem Grillgemüse		

1/1 Canapés

Poulet Curry, Thon, Eier, Lachs, Tatar		5.50
--	--	------

1/2 Canapés

Poulet Curry, Thon, Eier, Lachs, Tatar		3.80
--	--	------

1/4 Canapés

Poulet Curry, Thon, Eier, Lachs, Tatar		3.20
--	--	------

Kalte Apéro- kreationen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, sowie für Snacks- und Zwischenverpflegungen.

Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen: max. 4 verschiedene Sorten
- Bis 30 Personen: max. 6 verschiedene Sorten
- Ab 30 Personen: max. 10 verschiedene Sorten

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Zum Knabbern

Chips, Nüssli und Grissini	Pro Pers.	2.80
----------------------------	-----------	------

Vegetarische und Vegane Häppchen

Knackige Gemüsestangen mit Curry-Dip und Cocktail Sauce	Port.	2.80
--	-------	------

Knackige Gemüsestangen mit Hummus und Pitabrot	Port.	3.90
---	-------	------

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikumpesto mariniert	Stück	2.80
---	-------	------

Käsespiessli mit Trauben	Stück	2.80
--------------------------	-------	------

Fruchtspiesschen	Stück	3.00
------------------	-------	------

Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
-----------------------------	-------	------

Crostini mit Tomatentapenade	Stück	2.80
------------------------------	-------	------

Crostini mit Frischkäse und Feige	Stück	2.80
-----------------------------------	-------	------

Mini-Pastetchen mit Broccolimousse	Stück	3.20
---------------------------------------	-------	------

Potpourry mit Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotmöckli	Portion	9.00
---	---------	------

Häppchen mit Fleisch und Fisch

Mini-Pastetchen mit Rauchlachstartar	Stück	3.60
---	-------	------

Crostini mit Beefsteaktatar	Stück	3.80
-----------------------------	-------	------

Mini-Wrap mit Rauchlachs	Stück	3.20
--------------------------	-------	------

Mini-Wrap mit Bündnerfleisch	Stück	3.20
------------------------------	-------	------

Melonenspiess mit Rohschinken	Stück	3.20
-------------------------------	-------	------

Potpourry mit Parmesan, Salametti, Rohschinken, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotwürfeli	Portion	12.50
---	---------	-------

Kalte Platten

ab 10 Personen

Reichhaltig gemischte Platte Mit Käse, Fleisch, mediterranem Ofengemüse und Oliven, sowie Hausbrot und Garnituren	100 g	12.50
---	-------	-------

Reichhaltige Käseplatte (ab 20 Personen) mit Spezialitäten aus der Zentralschweiz wie Rigiblick, Bergrausch, Sbrinz und Luzerner Rahmkäse sowie Nussbrot und Garnituren	100 g	13.50
--	-------	-------

Reichhaltige Fleischplatte (ab 20 Personen) mit Spezialitäten aus der Zentralschweiz wie Schwyzer Chämispeck, Bauernschüblig, Schinken, Fleischkäse und Heublumen, Rohschinken sowie Hausbrot und Garnituren	100 g	15.00
---	-------	-------

Reichhaltige Gemüseplatte vegan mit mediterranem Gemüse und Oliven, sowie Hausbrot und Garnituren	100 g	10.50
---	-------	-------

Veganes aus der Tasse und dem Glas

Gemüse-Antipasti und Oliven	Stück	4.90
-----------------------------	-------	------

Randen Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze	Stück	5.60
---	-------	------

Latin Bowl mit Quinoa, Süsskartoffel, Cherrytomate, Gurke, Peperoni, Granatapfelkerne, Baumnüsse, Bananenchips und Rucola	Stück	5.80
--	-------	------

Gazpacho Andalus	Stück	4.80
------------------	-------	------

Warme Apéro- kreationen

Die folgenden Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunches, die Snack- und die Zwischenverpflegung. Wir empfehlen folgende Bestellmengen:

- Bis 15 Personen: max. 4 verschiedene Sorten
- Bis 30 Personen: max. 6 verschiedene Sorten
- Ab 30 Personen: max. 10 verschiedene Sorten

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Vegetarische und Vegane

Häppchen

Mini-Frühlingsrolle (vegan) mit Gemüse	Stück	2.50
mit Sweet Chili Dip		
Mini Pocket Pie	Stück	2.00
mit Gemüse und Feta		
Mini-Käseküechli le Gruyère	Stück	2.20
Mini-Pizza	Stück	2.50
Chili Poppers mit Frischkäse	Stück	2.50
Falafel mit Tahini Sauce (vegan)	Portion	2.80
Zwiebelringe im Bierteig (vegan)	Portion	2.80
mit veganer Tartarsauce		
Panierte Champignons	Portion	2.80
mit Tartarsauce		
Mini Veggie Cheeseburger	Stück	3.50
Empanadas mit Gemüsefüllung	Stück	4.50
Tomatenstrudel	Stück	4.50

Häppchen mit Fleisch

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.20
Mini Pocket Pie	Stück	2.00
Mexican Beef		
Mini-Cheeseburger Ø 3.2 cm	Stück	3.70
Midi-Cheeseburger Ø 6.5 cm	Stück	5.50
Poulet Satay-Spiesschen	Stück	3.20
mit Erdnuss Dip		
Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Empanadas Spicy Beef	Stück	4.70
Pizzaschnecke mit Schinken	Stück	4.80

Aus der Schale

Gemüsesamosa (vegan) auf indischem Linsendaal	Portion	8.30
Penne Arrabiata (vegi) mit Parmesan und Rucola	Portion	8.00
Äpler Magronen vegi oder mit Schinken	Portion	8.30
Rindfleischbällchen auf Kartoffelstock und Balsamicojus	Portion	8.80
Eglifilet im Backteig mit Tartarsauce	Portion	7.50
Ghackets und Hörnli mit Reibkäse	Portion	8.30

Suppe

Gemüsecremesuppe (vegi)	2dl	2.50
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	2dl	3.00
Curry Kokos Suppe (vegan)	2dl	3.50
Vegetarische Gerstensuppe (vegi)	2dl	4.20
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	2dl	6.50

Mittag oder Abendessen

Gerne reservieren wir für Sie während den regulären Öffnungszeiten einen Tisch. Das aktuelle Tagesangebot entnehmen Sie dem aktuellen [Menuplan](#)

Ausserhalb der regulären Öffnungszeiten unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles, saisonal abgestimmtes Angebot.

Gemäss unserer Cateringrichtlinien werden bei Anlässen sämtliche Personalkosten separat ausgewiesen und sind nicht in den unten aufgeführten Preisen enthalten.

Sie profitieren dabei bei grösseren Gruppen von günstigeren Preisen und haben die Wahl zwischen Buffet und Tisch Service.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen vegetarisch

Tomaten-Mozarella Salat	Port.	4.80
Cole Slaw Salat auf Eisbergsalat	Port.	5.00
Nüssli Salat mit Ei und Croustõn	Port.	5.50
Griechischer Salat	Port.	6.00

Kalte Vorspeisen vegan

Gemischter Blattsalat mit Nüssen	Port.	3.20
Grüner Blattsalat mit Croustõns	Port.	3.00
Randensalat mit Apfel	Port.	5.00
Spargelsalat mit Erdbeeren	Port.	6.50
Antipastigemüse	Port.	6.50
Bruschetta	Port.	8.20

Kalte Vorspeisen

Salade niçoise	Port.	8.50
Melone und Rohschinken	Port.	9.20
Crevettencocktail auf Eisbergsalat	Port.	12.80
Beefsreak Tartar 80g	Port.	16.00
Vitello Tonnato 60g	Port.	16.50

Beratung

Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

Antipasti und Salatbuffet

Selbstbedienung	
Kleiner Teller	7.50
Grosser Teller	19.50

Suppe

Selbstbedienung		
Gemüsecremesuppe (vegi)	2dl	2.50
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	2dl	3.00
Curry Kokos Suppe (vegan)	2dl	3.50
Gerstensuppe (vegi)	2dl	4.20
Gulaschsuppe mit Rindfleisch	2dl	6.50

Hauptspeisen

Pastaplausch

À Discretion,
Selbstbedienung Pro Person 14.00

Penne mt 5 Saucen und
Reibkäse:
Tomatensauce, Käsesauce,
Rindfleisch Bollognaise,
Basilikum Pesto, Tomaten Pesto

Vegan

Superfood Latin Bowl (kalt) Port. 14.00
mit Quinoa, Süsskartoffeln, Indianerbohnen,
Granatapfelkerne, Baumnüssen, Gurken,
Cherrytomaten, Rucola und Bananchips an
Zitronenvinaigrette

Spaghetti Aglio e Olio Port. 11.50
mit Cherrytomaten, Rucola und Ribmandle

Saisonaler Gemüseteller Port. 16.00
mit Guacamole und Vollreis

Frittierte Samosa Port. 13.00
mit indischem Linsendaal

Rotes Gemüse Thai Curry
mit Jasminreis

Panierter Tofu Katsu Port. 16.50
mit Curry BBQ Sauce und Süsskartoffelfrites

Paella mit Tofu und Gemüse Port. 12.00

Falafel mit Pitabrot und Pommes Port. 17.00
dazu Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln
und Guacamole

Süsskartoffel Kichererbsen Curry Port. 12.50
mit Jungblattpinac dazu Basmati Reis

Planted Chili Port. 15.50
mit Schokolade und Koriander in der
Ofenkartoffel

Vegetarisch

Zuchetti Piccata Port. 16.00
mit Spaghetti an Tomatensauce und Reibkäse

Röstipastetli Port. 14.50
mit Gemüse-Pilzfüllung an Bechamelsauce

Gemüse Lasagne Port. 12.50
mit Beilagensalat

Dinkel Provolone Tätschli Port. 14.00
dazu Quinoa mit Mango und
Pfeferminze-Quark-Dip

Jurassisches Risotto Port. 13.50
mit Tête de moin, Jungblattpinac, Weisskabis
und Trauben

Kürbisrisotto Port. 13.50
mit gebratenen Pilzen, Randensprossen,
gerösteten Kürbiskernen und Grana Padano

Kernser Käsespätzli Port. 13.50
mit Lauch und Sbrinz und hausgemachtem
Apfelmus

Herbstlicher Spätzliteller Port. 16.50
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfel mit
Preiselbeeren

Gebratene Kartoffelgnocchi Port. 14.00
mit Spargeln

Kartoffelgnocchi Cinque Pi Port. 12.00
mit Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano

Grüne Spargeln Port. 14.00
mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Panierter Tomme Käse Port. 14.00
mit Pommes Frites

Vegetarische Älplermagronen Port. 13.00
mit hausgemachtem Apfelmus

Antipasti und Salatbuffet als Hauptspeise

Selbstbedienung

Kleiner Teller 7.50

Grosser Teller 19.50

Rindfleisch

Roasbeef mit Sauce Bernaise	Port.	18.90
Rindgeschnetzeltes Stroganoff	Port.	9.20
Rindshuftspiess mit Kräuterbutter	Port.	14.40
Rindshacksteak Wilhelm Tell mit Rosmarinjus	Port.	6.50

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes à la Minute	Port.	19.00
Zürcher Art		
Kalbshackbraten	Port.	11.00
100% Kalbfleisch		
BIO Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 100% Kalbfleisch	Port.	8.80
Wienerschnitzel	Port.	19.50
mit Preiselbeersauce		
Piccatta Milanese	Port.	19.50

Lamm

Marinierter Lammspiess	Port.	16.00
mit Kräuterbutter		
Lammigot mit Rosmarinjus	Port.	13.50
Orientalisches Lamm Curry	Port.	11.80

Geflügel

Pouletbrust Piccatta	Port.	10.50
Pouletgeschnetzeltes	Port.	7.20
Sweet & Sour		
Rotes Poulet Thai Curry	Port.	7.80
Pouletbrust Walliser Art	Port.	10.50
Pouletbrustgeschnetzeltes mit Rahmsauce	Port.	8.50
Pouletspiess mit Kräuterbutter	Port.	9.90

Wild

Hirschpfeffer Jäger Art	Port.	11.40
Rehgeschnetzeltes à la Minute	Port.	16.20
mit Eierschwämmli und Trauben Sauce		

Fisch

Egliknusperli	Port.	10.50
Schweizer Forelle Zuger Art	Port.	12.20

Gemüse

Bohnen mit frischen Kräutern	Port.	3.50
Broccoli mit Mandeln	Port.	3.50
Ofentomate	Port.	3.50
Mediterranes Ofengemüse	Port.	3.50
Blumenkohl mit Brösmeli	Port.	3.50
Romanesco	Port.	3.50
Glasierte Karotten mit Peterli	Port.	3.50
Erbsli und Rüebli	Port.	3.50
Lauch mit Dörrotomaten	Port.	3.50
Kefen	Port.	3.50
Rotkraut	Port.	3.50
Rosenkohl	Port.	3.50
Sauerkraut	Port.	3.50

Beilagen

Spaghetti mit Tomatensauce	Port.	5.00
Nudeln	Port.	5.00
Fusilli	Port.	5.00
Safranrisotto	Port.	5.00
Pilawreis	Port.	5.00
Jasminreis	Port.	5.00
Ebli mit Gemüse	Port.	5.00
Polenta Bramata	Port.	5.00
Pommes Frites	Port.	6.50
Rösti	Port.	6.50
Kroketten	Port.	6.50
Kartoffelgratin	Port.	6.50
Kartoffelstock	Port.	5.00
Bratkartoffeln	Port.	5.00
Hausgemachte Spätzli	Port.	6.50

Eine Sünde wert

Ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen unsere
Dessertbuffetpauschale. Die Mini-Pâtisserie sorgen
auch beim Apéro für einen Wow-Effekt.

Süsse Versuchungen

Dessertbuffetpauschale inkl. Pro Person 9.00
Kaffee, Tee und Mineralwasser
ab 20 Personen
diverse kleine Köstlichkeiten

Cookie Stück 2.00

Mini-Pâtisserie assortiert Stück 2.90

Charlotte Royal, Cremeschnitte, Truffesschnitte
Schwarzwälder-Roulade, Schokoladenkopf,
Berliner, Waldbeerschnitte, Erdbeerschnitte

Fruchtspiess Stück 3.00

Fruchtsalat Portion 4.50

ohne Zuckerzusatz

Mousse au Chocolat Portion 4.80

hell und dunkel

Schokoladencreme Portion 4.50

Gebrannte Creme Portion 4.50

Panna Cotta mit Himbeercoulis Portion 4.50

Brownie mit Schlagrahm Stück 4.00

Schwarzwäldertorte Stück 4.80

Prinzentorte Stück 4.80

Royaltorte Stück 4.80

Mini-Schwedentorte Stück 4.80

Zuger Kirschtorte Stück 4.80

Hausgemachte Fruchtwähe Stück 4.50

Weine

Schaumweine

Prosecco Superiore D.O.C.G. extra dry, 75 cl 38.00
Contarini, Valdobbiadene, Italien
Rebsorte: Glera

Sehr fein in der Nase, erinnert an Akazienblüten. Schöne Perlage mit sehr ansprechender Mousse, sehr typische Gaumenaromatik.

Trinkgelegenheit:
Aperitif, weisses Fleisch, zarter Fisch, Dessert.

Il Colle Prosecco Millesimato Brut 75 cl 43.00
Conegliano Valdobbiadene, D.O.C.G. Il Colle Millesimato Valdobbiadene, Italien
Rebsorte: Glera

Sehr helle Farbe mit grünlichen Reflexen, äusserst feine Perlage, frisches und vielschichtiges Bouquet, grünliche Noten, an Birnen erinnernd. Weich, füllig, feine Säure, lebendig am Gaumen.

Trinkgelegenheit:
Passt hervorragend zu Lachstartar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif

Jahrgang

Wir führen Weine nicht an Lager. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über den aktuell erhältlichen Jahrgang.

Weissweine

Aphrodine Petite Arvine 75 cl 46.00
Albert Mathier et Fils
Valais AOC, Schweiz
Rebsorte: Petite Arvine

Johannisberg du Valais AOC 75 cl 39.00
Vögelin Weine,
Wallis, Schweiz
Rebsorte: Sylvaner (Gros Rhin)

Epesses Beau-Rivage Lavaux AOC 50 cl 22.00
Landolt Weine,
Lavaux, Waadt, Schweiz
Rebsorte: Chasselas

Roero Arneis Cantina del 75 cl 45.00
Nebbiolo, D.O.C.G.
Cantina del Nebbiolo,
Piemont, Italien
Rebsorte: Arneis

Impero Pinot Grigio Venezia IGT, 75 cl 38.00
Impero, Friaul,
Venezia, Italien
Rebsorte: Pinot Grigio

Chardonnay Luc Pirlet, VdP 75 cl 29.00
Landolt,
Vin de Pays d'Oc
Languedoc, Frankreich
Rebsorte: Chardonnay

Chablis Tour du Roy 75 cl 55.00
Domaine des Malandes
AOC Chablis
Burgund, Frankreich
Rebsorte: Chardonnay

Rotweine

Pinot Noir AOC Valais 75 cl 39.00
Landolt, Vögeli Weine
Wallis, Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir

Pinot Noir Suisse VdP 75 cl 46.00
Brunner Weinmanufaktur
Luzern, Schweiz
Rebsorte: pinot Noir

Merlot Ticino Il Picchio Rosso DOC 50 cl 22.00
Matasci Fratelli,
Ticino, Schweiz
Rebsorte: Merlot

Barbera d'Alba Superiore 75 cl 42.00
Borgogno Serio, DOC Borgogno,
Piemont, Italien
Rebsorte: Barbera

Monte dei Cocci Primitivo IGT 75 cl 45.00
Puglia Vendemia Tardiva
Girolamo Tenute
Apulien, Italien
Rebsorte : Primitivo

Lieblingswein?

Weitere Weine auf Anfrage.

BIO Licurti Primitivo 75 cl 48.00
di Manduria DOP Trullo di Pezza,
Apulien, Italien
Rebsorte: Primitivo

Paco Garcia Rioja DOPa, Crianza 75 cl 46.00
Paco Garcia
Rioja, Spanien
Rebsorte: Garnacha Tempranillo

Cannonau Bio, DOC Sardegna 75 cl 39.00
Olianas
Sardinien, Italien
Rebsorte: Cannonau

Amarone della Valpolicella 75 cl 75.00
Classico Monte del Frà
DOC Valpolicella
Venetien, Italien
Rebsorte: Corvina Veronese,
Rondinella, Molinara

Cabernet Sauvignon Shiraz 75 cl 38.00
W0 Stellenbosch
Simonsig
Stellenbosch, Südafrika
Rebsorte : Cabernet Sauvignon,
Shiraz

Quinta da Sequeira Reserva 75cl 52.00
DOC Douro, Portugal
Rebsorte: Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta Amarela,
Tinta Roriz, Tinta Barroca

Für die kalte Jahreszeit

Glühwein 100cl 32.00

Getränke

Heissgetränke

Nespresso Doppelkopf Maschine Stk. 30.00

Inkl. Lieferung in die GIBZ Räume, Aufbau,
Rückbau und Reinigung

(1 Maschine pro 30 – 40 Personen)

Heissgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

Nespresso Kapsel Stk. 3.00

Teebeutel Stk. 3.00

Kaffee im Krug Liter 15.00

Mineralwasser und Süssgetränke

Inkl. Lieferung in die GIBZ Räume

Verrechnung nach Verbrauch

Henniez mit u. ohne Kohlensäure 50cl 3.50

100cl 5.50

Freshly made BIO Eistee Hibiskus 50cl 4.50

Freshly made BIO Limonade 50cl 4.50

Shorley, Rivella 50cl 3.80

Coca Cola, Sinalco, Elmer Citro 50cl 3.70

Focus Vitamin Water 50cl 4.50

Fruchtsäfte

Inkl. Lieferung in die GIBZ Räume

Verrechnung nach Verbrauch

Ramseier 0-saft 33cl 4.00

100cl 8.00

Ramseier Multivitamin 33cl 4.00

Orangensaft 100 cl 8.00

Apfelsaft 100 cl 8.00

Punsch ohne Alkohol

Apfelpunsch 100cl 15.00

Orangepunsch 100cl 15.00

Rumpunsch 100cl 15.00

Hexenpunsch 100cl 15.00

Bier

Inkl. Lieferung in die GIBZ Räume

Verrechnung nach Verbrauch

Baarer Bier 33 cl 5.00

Sonnenwendlig alkoholfrei 33 cl 5.00

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zu.

Lieferzuschlag

Für Lieferungen im Haus ohne Service und/oder ohne Auf- und Rückbau verrechnen wir CHF 25.00.

Personalzuschlag

Wird ein Anlass durch Mitarbeitende des Restaurants Treff betreut und durchgeführt, werden Personalstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Stundenansätze für Bereitstellung, Service und Rückbau gemäss Programm in der Offerte.

Service und Küche

Mo-Fr	Stunde	50.00
Sa-So	Stunde	65.00

Anlass Leitung

Mo-Fr	Stunde	60.00
Sa-So	Stunde	75.00

Auszubildende

Mo-Fr	Stunde	25.00
Sa-So	Stunde	35.00

Material

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Teller, Kaffeegeschirr (Set), Besteck (Set)	Stück	1.00
Gläser	Stück	
Tischtuchrolle pro Meter	Meter	4.00
Dekoration		nach Aufwand

Bruch / Verlust (bei Miete)

Gläser	Stück	4.00
Teller	Stück	20.00
Besteck	Stück	8.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche verrechnet.

Deklaration

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Kaninchen	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Europa, Neuseeland*, Australien*
Wild, Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

*«Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»
Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

AGB

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb.