CATERING-ANGEBOT

Alles ist möglich!

SRF Gastro

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
SRF Restaurant Fernsehstrasse

KONTAKT

SRF Restaurant Fernsehstrasse
Fernsehstrasse 1-4
8052 Zürich
T +41 58 134 64 80
fernsehstrasse@zfv.ch
www.zfv.ch/fernsehstrasse

Betriebsleiter: Alexander Menda

INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepausen	1
Pausenverpflegung	1
Sandwiches	2
Brown Bag Lunch	2
Lunchvariationen	4
Apérokreationen	4
Menüvorschläge	6
Buffetvorschläge	8
Weine	10
Getränke	10
Hinweise	10
Deklaration	11
AGB	11

KAFFEEPAUSEN

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen.
Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

Morgenpauschale «Simple» pro Person 8.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen

Morgenpauschale «DeLuxe» pro Person 12.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit
je 1 Gipfeli und 1 Brötchen,
Fruchtkorb, 1 Mini-Birchermüesli
oder 1 Joghurt im Weckglas

Nachmittagspauschale «Simple» pro Person 8.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft,
1 Stück Cake

Nachmittagspauschale «DeLuxe» pro Person 12.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser, 1 Fruchtsaft
2 Stück Mini-Süssgebäck,
1 Früchtespiessli und
3 Mini-Schöggeli

Zmorgepauschale pro Person 25.00
1 Kaffee oder Tee,
2 dl Orangensaft,
3 dl Mineralwasser, Brotkorb
mit 1 Gipfeli und 1 Brötli,
1 Stück Frühstückzopf,
verschiedene Konfitüren und
Honig, 1 Birchermüesli im Glas, 60
g Käse- und Fleischplatte, 1 Mini-
Fruchtsalat

PAUSEN-VERPFLEGUNG

Einzelportionen

Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.20
Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	Stück	1.30
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.60
Pausen-, Mais-, Nussbrötchen	Stück	1.80
Brioche	Stück	1.80
Butterbretzel einzeln verpackt	Stück	2.50
Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.00
Mini-Joghurt mit Crunch im Weckglas	Stück	3.00
Mini-Fruchtsalat im Weckglas	Stück	3.00
Saisonfrucht	Stück	1.50
Bürogummifuetter hausgemachte Nussmischung (Brain Food)	Portion	4.00

Aus unserer Patisserie

Cake Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüebli, Tiroler	Stück	3.30
Muffin Schoggi, Blueberry, Apfel	Stück	3.20
Blechkuchen nach Saison	Stück	3.30
Brownie	Stück	3.20
Hefe-Nussgipfel / Nussstange	Stück	2.60
Cailler-Gipfel	Stück	2.60
Mandel-Gipfel	Stück	3.20
Bertschi-Guetzli Kokos-Urdinkelmond, Haselnussmakrönli, Linzertörtli, Spitzbub, Vogelnest, Cookie-Herz, Mandelbögli	Stück	2.00

Klein, aber oho! ...einfach Mini

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Muffins Schoggi, Blueberry	Stück	1.50
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50

Schöggeli

Mini-Schöggeli Celebrations, Mini-Toblerone	Stück	0.30
Lindor-Kugel	Stück	0.80
Schokokuss	Stück	2.00
Ragusa	Stück	2.50
Schoggistängeli	Stück	2.50
Mars, Snickers oder Twix	Stück	2.30

SANDWICHES

Mini-Sandwiches «Simple» Stück 3.50
Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella

Mini-Sandwiches «DeLuxe» Stück 3.90
Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Hummus, Brie

Sandwich «Simple» Stück 6.50
Auswahl aus verschiedenen Baguettes oder Bagels
mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella

Sandwich «DeLuxe» Stück 8.00
Auswahl aus verschiedenen Baguettes oder Bagels
mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Hummus, Brie

1/2 Wrap gefüllt Stück 7.00
mit Poulet, Antipasti oder Lachs

Sandwich am Meter «Simple» 40 cm 26.00
Laugenzopf gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella
ergibt 6-8 Stücke

Sandwich am Meter «DeLuxe» 40 cm 30.00
Laugenzopf gefüllt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon Hummus, Brie
ergibt 6-8 Stücke

BROWN BAG LUNCH

Wenns am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für Sie die ideale Lösung. Gleich bestellen und wir liefern Ihren Lunch in der praktischen Tragtasche direkt an Ihren Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch geniessen.

Brown Bag «Simple» Stück 13.00
1 Sandwich nach Wahl belegt mit
Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser PET, 50 cl
1 Bertschi-Guetzli

Brown Bag «DeLuxe» Stück 15.00
1 Sandwich nach Wahl belegt mit
Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Hummus, Brie
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser PET, 50 cl
1 Bertschi-Guetzli

«Pimp it up»

Frischer Sluups Fruchtsaft	25 cl	3.90
Süssgetränk PET	50 cl	3.50
Cake portioniert	Stück	3.30
Früchtebecher	Portion	3.70
Schichtjoghurt	Portion	3.70
Kokos-Chia-Müesli	Portion	5.00
Birchermüesli mit Waldbeeren oder nature	Portion	3.70

Salate und Bowls (Takeaway)

Gemischter Salat klein	Stück	5.00
Saladbowl Tomaten-Mozzarella, Siedfleisch, Wurst-Käse, Griechisch, Thon	Stück	9.00
Caesar Salad mit Poulet, Grana Padano und Croûtons	Stück	13.00
Bowl vegan Planted Chicken, Rainbow, Falafel, Zartweizen (je nach Saison)	Stück	14.00

LUNCH-VARIATIONEN

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

«Wähen-Lunch» pro Person 20.00
1 Spinatwähe und 1 Quiche Lorraine dazu Blattsalate mit zweierlei Salatsaucen
*
Mini-Tagesdessert

Pasta-Plausch «DeLuxe» pro Person 25.00
Kleines Salatbuffet mit saisonalen Salaten und Hausdressing
*
Pasta mit dreierlei hausgemachten Saucen nach Wahl
*
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Hausgemachtes Tiramisu

Jetzt geht's um die Wurst pro Person 6.00
Paar Wienerli oder 2 Weisswürste mit zweierlei Senf und Hausbrot
- plus lauwarmer Kartoffelsalat +5.00
- plus Beinschinken +5.50

...noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat	pro Person	5.00
Tagessuppe gross	pro Person	5.50
Innerschwyzer Älplermagronen		15.00
- mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus - vegetarisch mit Käse, Röstzwiebeln, Apfelmus		
Nasi Goreng	pro Person	16.00
Jasminreis mit Pouletstreifen, Gemüse und Sprossen - vegetarisch mit Tofu		
Steinpilzrisotto	pro Person	17.00
Lasagne und Salat	pro Person	16.00
Ghackets und Hörnli	Pro Person	12.00
Mini-Dessert im Weckglas	Stück	3.50
Panna Cotta, Tiramisu, Schoggimousse, Crème Caramel, Früchtecreme		

APÉRO-KREATIONEN

Apérohäppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snacks und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen:
- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

Für auf den Tisch

Blätterteigflûtes hausgemacht mit Mohn, Sesam, Paprika	Stück	1.00
Mini-Party-Chüechli assortiert (10 Stück) Käse, Lauch, Tomaten. Broccoli-Käse, Speck	160 g	8.00
Geröstete Hausnussmischung	100 g	6.00
Grano Padanowürfel mit Balsamicoglace	100 g	7.00
Taco-Chips mit Guacamole & feurigem Dip	200 g	8.00

Kalte Häppchen

Appenzellerkäse-Traubenspiessli	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	3.50
Antipasti-Gemüsespiessli	Stück	3.50
Rohschinken-Spiessli mit Melone oder getrockneten Aprikosen, je nach Saison	Stück	4.00
Bruschetta «Simple» mit Tomatenwürfelchen, Oliventapenade oder Thonmousse	Stück	3.50
Bruschetta «DeLuxe» mit Rauchlachstatar, Gemüsetatar oder Avocadotatar	Stück	4.50
Mini-Gipfeli gefüllt mit Rohschinken und Mascarpone mit Hüttenkäse und Rucola mit Thonmousse und Kresse	Stück	4.00

FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzelportionen oder richten für Sie Ihr Dinner aus.

APÉRO-KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

Aus dem Weckglas

Suppe saisonal in der Espressotasse	Stück	2.50
Oliven-Dörrtomaten-Mix	Stück	3.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat mit Gemüse und Erdnüssen	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat mit Gemüse	Stück	5.00
Mini-Vitello Tonnato	Stück	6.00
Papaya-Mangosalat	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Rucola und Basilikum	Stück	3.50
Griechischer Salat	Stück	5.00

Warme Häppchen

Mini-Samosa vegan mit Dip	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle vegan mit Dip	Stück	3.00
Knusprige Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.50
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli mit Dip im Bambusschiffli	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess mit Dip	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiesschen mit Dip	Stück	4.50
Mini-Hamburger im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00
Mini-Green Mountain Burger im Sesam-Bun mit Quarkdip, Tomaten und Eisbergsalat	Stück	5.00

Süsse Versuchungen

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel	Stück	1.50
Panna Cotta Waldbeere oder Passionsfrucht im Weckglas	Stück	3.50
Schoggimousse im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu im Weckglas	Stück	3.50
Crème Caramel im Weckglas	Stück	3.50
Früchtecreme saisonal im Weckglas	Stück	3.50
Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	4.00
Mini-Vermicelles saisonal im Weckglas	Stück	4.50
Früchtespiessli saisonal	Stück	3.50

Plättli

Käseplatte «Simple» mit Greyezer, Emmentaler, Grana Padano, Brie, Garnituren und Brot	120 g	13.50
Fleischplatte «Simple» mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot	120 g	13.50
Fleischplatte «DeLuxe» mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot	120 g	18.50

TEAMEVENT

Von Studiobesichtigungen beim SRF bis zum Fondueplausch oder einem Wine & Dine. Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: Gerne verwöhnen wir Sie mit Ihrem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich.
Mindestens 10 Personen pro Menü und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.

Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	Stück 6.50
Blattsalat mit Croûtons und Hausdressing	Stück 6.50
Tomaten-Mozzarellasalat März bis September	Stück 6.50
Nüsslisalat mit Ei September bis März	Stück 8.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli September bis März	Stück 9.50
Caesar Salad mit Baby-Lattich, Grana Padano und Pouletbrust	Stück 12.00

Suppen

Gemüsecremesuppe saisonal	Stück 6.50
Gerstensuppe vegetarisch	Stück 8.50
Weissweinsüppchen mit Parmesan-Grissini	Stück 8.50
Pastinakensuppe mit Balsamicoglace	Stück 8.50

Vorspeisen

Dreierlei Tatar mit Toastbrot Gemüse-, Lachs- und Rindstatar	Stück 18.00
Gemüsetatar auf Roggenbrot	Stück 14.00

Hauptgänge Fleisch

Riz Casimir Poulet, garniert mit Früchten	Stück 29.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	Stück 34.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	Stück 26.00
Perlhuhnbrust an Cognac-Senfsauce	Stück 34.00
Pouletpiccata an Marsalasauce	Stück 29.50
Roastbeef am Stück mit Sauce Bérnaise	Stück 44.00
Kalbssteak an Pilzrahmsauce	Stück 46.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Portosauce	Stück 32.00
Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus	Stück 36.50
Schweins-Cordon bleu	Stück 26.50
Rindshuft «Stroganoff»	Stück 36.50

Hauptgänge Fisch

Lachssteak an Zitronensauce	Stück 26.50

Hauptgänge Vegetarisch

Waldpilzstroganoff	Stück 29.00
Quorngeschnetzeltes «Zürcher Art»	Stück 24.50
Grünes Thai-Curry mit Tofu dazu Asia Gemüse und gebratener Reis	Stück 28.00
Zucchettipiccata an Marsalasauce	Stück 22.50
Gerstenbratling an Kräutersauce	Stück 22.50

Beilagen

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit saisonalem Marktgemüse.
Stärkebeilagen dürfen aus folgenden ausgesucht werden (einheitlich für die ganze Gesellschaft):
Reis, Risotto, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Pommes frites, Spätzli (saisonal) oder Teigwaren

Fitnessteller

Grosser Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten

mit Gerstenbratling hausgemacht	21.50
mit zarter Pouletbrust	24.50
mit saftigem Schweinssteak	24.50
mit rosagebratener Rindshuft und hausgemachter Kräuterbutter	32.50

Desserts

Tiramisu hausgemacht	Stück 6.50
Crème Caramel	Stück 6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	Stück 6.50
Zweifarbiges Schoggimousse	Stück 6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück 8.50

Saisonale Desserts

Lauwarmes Erdbeer-Rhabarberragout mit Vanilleglace (März bis Juli)	Stück 8.50

Basilikumparfait mit Vanillerahm und marinierten Aprikosen (Juli bis September)	Stück	8.50
Marronimousse auf Meringue mit Orangenfilets (September bis März)	Stück	8.50

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ein Essen als Buffet präsentiert und serviert ist auch bei uns möglich. Das Buffet darf auch individuell zusammengestellt werden.
Mindestens 20 Personen pro Buffet

Salatbuffet pro Person 9.50
2 verschiedene Blattsalate,
Gurkensalat, Rüeblisalat,
Maissalat,
Kabissalat, Randensalat,
Tomaten-Mozzarellasalat
Verschiedene Garnituren
2 verschiedene Saucen
+ Pasta- oder Kartoffelsalat +1.00

Vorspeisenbuffet pro Person 20.00
Salatbuffet mit Blattsalat,
Nüsslisalat mit Ei oder Tomaten-Mozzarellasalat (je nach Saison),
Waldorfsalat, Rüebli-, Gurken-,
Randensalat,
Auswahl an Dressings und Garnituren

Rauchlachs und Forellenfilets mit Meerrettichschaum auf Platten serviert

Crevettencocktail mit frischer Ananas, Rohschinken und Trockenfleisch reich garniert, auf Platten serviert

Brötchenauswahl

Hauptgangbuffet «Simple» pro Person 32.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Tofugeschnetzeltes an grünem Thai Curry
Teigwaren, gebratener Reis,
Marktgemüse, Asia Gemüse

Hauptgangbuffet «DeLuxe» pro Person 42.00
Im Ofen gebratenes Roastbeef an Portweinsauce
Lachssteak an Zitronensauce
Auberginenpiccata an Portweinsauce
Bratkartoffeln, Reis,
Marktgemüse,
Ratatouille

Dessertbuffet pro Person 14.50
Fruchtsalat, zweifarbiges Schoggimousse im Weckglas,
Crème brûlée im Weckglas,
Mini-Pâtisserie,
Panna Cotta im Weckglas

Fondue
November bis März
Käsefondue mit Brot pro Person 19.50
Fondue Plausch «Simple» pro Person 24.50
Käsefondue mit Brot,
Mixed Pickles und Kartoffeln
Fondue Plausch «DeLuxe» pro Person 22.50
Käsefondue mit Brot,
Mixed Pickles und Kartoffeln
dazu 1 Glas Weisswein und 2 cl Kirsch

Raclette pro Portion 9.00
ab 6 bis maximal 24 Personen
inklusive Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

WEINE

Schaumwein

Prosecco DOC	75 cl	26.00
Prosecco DOC, Le Contesse, Rosé	75 cl	26.00
Züri Perle Brut AOC Zürichsee Rebgut der Stadt Zürich	75 cl	55.00

Weisswein

Cuvée Weiss Kanton Zürich	75 cl	24.00
Riesling-Silvaner Zürich AOC	75 cl	30.00
Chardonnay AOC Genève .ch-Linie, Landolt Weine AG	75 cl	29.50
Chardonnay Carisma DOC Giald SA, Ticino	75 cl	35.00
Pinot Grigio Luna DOC Cecilia Beretta, Venezia	75 cl	24.00
Auzan blanc AOP Costières de Nîmes, Château l'Ermite d'Auzan	75 cl	28.00
Basa Blanco DO Rueda Bodegas Telmo Rodriguez	75 cl	28.00

Roséwein

Schirtenberger Rosé AOC Kanton Zürich, Landolt Weine AG	75 cl	28.00

Rotwein

Cuvée Rot Kanton Zürich	75 cl	25.00
Pinot Noir Stadt Zürich Höngg AOC	75 cl	31.00
Pinot Noir AOC Valais .ch-Linie, Landolt Weine AG	75 cl	30.00
Selezione d'Ottobre Merlot AOC Fratelli Matasci, Ticino	75 cl	36.00
Primitivo Salento IGP Feudo Croce, Salento	75 cl	24.00
Malbec Seigneur de Grezette AOC Château Lagrezette Cahors	75 cl	28.00
Rioja Crianza Tinto Navajas DOCa Antonio Navajas Rioja	75 cl	30.00

GETRÄNKE

Kaffee, Tee serviert	Tasse	4.50
Mineralwasser	100 cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure	PET, 50 cl	3.50
	PET, 150 cl	6.00
Süssgetränk	PET, 150 cl	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	PET, 50 cl	3.50
Eistee hausgemacht	50 cl	5.50
	100 cl	11.00

Frucht und Gemüse

Orangensaft	100 cl	7.50
Frischer Sluups Fruchtsaft	100 cl	15.00
	25 cl	3.90

Hausgemachte Bowle

Fruchtbowle saisonal, ohne Alkohol	100 cl	14.00
Fruchtbowle saisonal, mit Alkohol	100 cl	22.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Schützengarten Lager, hell	33 cl	5.00
Chopfab hell	33 cl	5.50
Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	5.00
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	5.00

Apérogetränke

Aperol Spritz	20 cl	9.00
Hugo	20 cl	9.00

WUNSCHKONZERT

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein oder Ihr Lieblingsgetränk.

HINWEISE

Bestellung
Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.
Bei Bestellungen weniger als 2 Tage im Voraus verrechnen wir einen Express-Zuschlag von CHF 15.00.

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten SRF intern
Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 33.00 **(ausser ins Z.ONE, da werden CHF 55.00 verrechnet)**
Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Personalkosten
Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	55.00
Koch/Chef de Service	pro Stunde	65.00
Anlassleitung	pro Stunde	75.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 25.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld
Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Materialmiete
Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	1.50
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.50
Teller	Stück	1.50
Tischdecke	Stück	5.00
Crushed Ice	2.5 kg	6.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten 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
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch
Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang 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.

Inhaltsstoffe und Allergene
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

AGB

Unsere AGBs finden Sie hier.