

# CATERINGANGEBOT

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 79 620 14 69

[treff.gibz@zfv.ch](mailto:treff.gibz@zfv.ch)

Betriebsleiter: Tobias Stiefel

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| PAUSENVERPFLEGUNG       | 3  |
| APÉRO PAUSCHALE         | 3  |
| SANDWICHES              | 4  |
| PARTYBROTE              | 4  |
| KALTE APÉRO KREATIONEN  | 4  |
| WARME APÉRO KREATIONEN  | 5  |
| MITTAG- ODER ABENDESSEN | 6  |
| EINE SÜNDE WERT         | 8  |
| SCHAUMWEINE             | 8  |
| WEISSWEINE & ROSÉ       | 8  |
| ROTWEINE                | 10 |
| GETRÄNKE                | 11 |
| HINWEISE                | 12 |
| DEKLARATION             | 12 |
| AGB                     | 12 |

# PAUSEN- VERPFLEGUNG

## Heissgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

|                  |      |       |
|------------------|------|-------|
| Nespresso Kapsel | Stk. | 3.50  |
| Teebeutel        | Stk. | 3.00  |
| Kaffee im Krug   | Stk. | 35.00 |

## Kalte Getränke

Verrechnung nach Verbrauch

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Henniez mit/ohne Kohlensäure    | 50cl  | 3.50  |
|                                 | 100cl | 6.50  |
| Ramseier Orangensaft            | 33cl  | 4.50  |
|                                 | 100cl | 10.00 |
| Granini Multivit. / Orangensaft | 33cl  | 4.50  |
| Freshly made BIO Eistee         | 50cl  | 4.70  |
| Hibiskus                        |       |       |
| Freshly made BIO Limonade       | 50cl  | 4.70  |
| Coca Cola, Rivella              | 50cl  | 3.90  |
| Shorley, Sinalco, Elmer Citro   | 50cl  | 3.80  |
| Focus Vitamin Water             | 50cl  | 4.70  |

## Kioskwaren

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| Ragusa klein                         | Stück | 2.40 |
| Cailler Branche                      | Stück | 2.80 |
| Kinder Bueno                         | Stück | 3.00 |
| Dextro                               | Stück | 2.50 |
| Stimorol                             | Stück | 2.30 |
| Kägifret                             | Stück | 2.80 |
| Spitzbueb / Linzertörtli<br>verpackt | Stück | 3.50 |

## Powerfood

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| Joghurt diverse Sorten    | 180g | 3.00 |
| Birchermüesli hausgemacht | 300g | 6.90 |
| Studentenfutter           | 50g  | 3.10 |

## Gipfeli & Brötli

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Körnerbrötli                    | Stück | 2.80 |
| Butter-, Laugen-, Rusticogipfel | Stück | 2.20 |
| Tomaten-Focaccia                | Stück | 3.60 |
| Butterzöpfli / Laugenzöpfli     | Stück | 3.60 |
| Laugenbutterbretzel verpackt    | Stück | 3.60 |

## Süssgebäck

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| Cailler Schoko-Gipfel          | Stück | 4.00 |
| Nussstange                     | Stück | 3.70 |
| Halbe Nussstange               | Stück | 2.20 |
| Seminargebäck assortiert klein | Stück | 3.00 |
| Mini-Pâtisserie assortiert     | Stück | 3.50 |
| Brownie                        | Stück | 3.60 |
| Muffin                         | Stück | 4.40 |

# APÉRO- PAUSCHALE

## «Gemischte Platte»

Für ca. 10 Personen

Platte 130.00

Sbrinzmöckli im Glas  
Oliven im Glas  
Tomaten Mozzarella Spiessli

Sandwiches mit Käse, Ei,  
Fleischkäse, Salami

## «Der Vegetarische»

Ab 20 Personen

Pro Person 19.00

Mini Pocket Pie mit Gemüse und  
Feta

Mini-Frühlingsrollen (Vegan)  
mit Sweet Chili-Dip

Panierte Champignon  
mit Sauce Tartar

Käseküchlein

Empanada mit Spinat und  
Chimichurri

Tomaten-Mozzarella-  
Spiesschen

Frucht-Spiesschen

## «Der Klassiker»

Ab 30 Personen

Pro Person 25.00

Sandwiches mit diversen  
Brot und Füllungen wie:  
Mostbröckli, Tomaten-  
Mozzarella, Käse, Schinken,  
Salami, Fleischkäse

Canapé mit Lachs

Tomaten-Mozzarella  
Spiesschen

Poulet-Yakitori Spiesschen  
mit Erdnussdipp

Empanada Rindfleisch  
mit Chimichurri

Empanada Spinat (Vegan)  
mit Chimichurri

Mini Frühlingsrolle (Vegan)  
mit Sweet Chili-Dip

Eingelegte Oliven

Mini Pâtisserie

Fruchtspiesschen

# SANDWICHES

## Vegi / Vegan Sandwiches

|                                    |      |       |
|------------------------------------|------|-------|
| Kebab vegan                        | 280g | 10.80 |
| Butterbretzel                      | 70g  | 3.70  |
| Käse Mutschli                      | 120g | 7.30  |
| Eiersandwich mit Crustabrötli      | 120g | 7.30  |
| Käse Wellnessbrötli mit Aprikosen  | 140g | 7.30  |
| Tomaten-Mozzarella im Landbaguette | 255g | 9.30  |
| Vegi Laugenbretzel                 | 200g | 9.30  |

## Basic Sandwiches

|                                    |      |      |
|------------------------------------|------|------|
| Salami Mutschli                    | 110g | 7.30 |
| Schinken Mutschli                  | 120g | 7.30 |
| Fleischkäse Mutschli               | 120g | 7.30 |
| Salami Laugensandwich              | 150g | 7.30 |
| Schinken Laugensandwich            | 145g | 7.30 |
| Thon Weggli                        | 160g | 7.90 |
| Pouletschnitzel Landbaguette weiss | 280g | 9.30 |
| Poulet gebraten im Butterzöpfli    | 230g | 9.30 |
| Fleischkäse Landbaguette rustico   | 225g | 9.30 |
| Schinken Landbaguette rustico      | 190g | 9.30 |
| Salami Landbaguette weiss          | 230g | 9.30 |

## Deluxe Sandwich

|                                    |      |       |
|------------------------------------|------|-------|
| Mostbröckli Butterzöpfli           | 180g | 10.80 |
| Poulet-Clubsandwich mit Speck & Ei | 230g | 10.80 |

# PARTYBROTE

## Dreieck Sandwich

|                                                                                                                            |       |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Sandwiches mit diversen Broten und Füllungen wie: Ei, Tomaten-Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse, Mostbröckli | Stück | 3.10 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|

## Canapés

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| 1/2 Canapés                                 | 4.20 |
| Pouletcurry, Thon, Eier, Lachs, 1/4 Canapés | 3.50 |
| Pouletcurry, Thon, Eier, Lachs, Tatar       |      |

# KALTE APÉRO KREATIONEN

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 Cocktailsauce                              | Port. | 2.80 |
| Knackige Gemüsestangen mit Hummus und Pitabrot                                      | Port. | 3.90 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiesschen                                                       | Stück | 2.80 |
| Mediterranes Spiesschen mit Oliven, Tomate, Mozzarella, Balsamico-Zwiebel, Peperoni | Stück | 3.80 |
| Käsespiessli mit Trauben                                                            | Stück | 2.80 |
| Fruchtspiesschen                                                                    | Stück | 3.00 |
| Crostini mit Olivenpate                                                             | Stück | 2.80 |
| Crostini mit Olivenpate                                                             | Stück | 2.80 |
| Crostini mit Frischkäse und Feige                                                   | Stück | 2.80 |

## Häppchen mit Fleisch und Fisch

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| Crostini mit Beefsteaktatar   | Stück | 3.90 |
| Mini-Wrap mit Rauchlachs      | Stück | 3.30 |
| Mini-Wrap mit Bündnerfleisch  | Stück | 3.30 |
| Melonenspiess Mit Rohschinken | Stück | 3.30 |

## Kalte Platten

|                                                                                                             |       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Käseplatte mit Bergkäse von Napf, Luzerner Rahmkäse und Seelisberger Mutschli sowie Hausbrot und Garnituren | 1000g | 138.00 |
| Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Salametti sowie Hausbrot und Garnituren                   | 1000g | 155.00 |
| Gemüseplatte vegan mit mediterranem Gemüse und Oliven, sowie Hausbrot und Garnituren                        | 1000g | 108.00 |

## Aus dem Glas

|                                                            |       |      |
|------------------------------------------------------------|-------|------|
| Gemüse-Antipasti 100g                                      | Stück | 5.20 |
| Sbrinzmöckli 100g                                          | Stück | 6.90 |
| Oliven 100g                                                | Stück | 5.90 |
| Randen-Falafel auf Taboulé-Salat mit frischer Pfefferminze | Stück | 5.60 |
| Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango                       | Stück | 5.50 |
| Gazpacho Andaluz                                           | Stück | 4.80 |

Preise in CHF inkl. gesetzl. MwSt. / Prices in CHF incl. VAT.



# WARMER 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 Sweet Chili Dip             | Stück | 2.50 |
| Mini Pocket Pie mit Gemüse und Feta                         | Stück | 2.00 |
| Mini-Käseküchlein le Gruyère                                | Stück | 2.50 |
| Mini-Pizza                                                  | Stück | 2.50 |
| Chili-Poppers mit Frischkäse                                | Stück | 2.50 |
| Falafel mit Tahini-Sauce (vegan)                            | 50g   | 2.90 |
| Zwiebelringe im Bierteig (vegan) mit veganer Tartarsauce    | 50g   | 2.90 |
| Panierte Champignons mit Tartarsauce                        | 50g   | 2.90 |
| Mini vegi Cheeseburger                                      | Stück | 3.50 |
| Empanadas mit Spinat und Chimichurri                        | Stück | 3.50 |
| Gyoza mit Edamame, Miso, Karotten & Szechuan mit Soya sauce | Stück | 3.80 |

#### Häppchen mit Fleisch

|                                           |       |      |
|-------------------------------------------|-------|------|
| Mini-Schinkengipfeli                      | Stück | 2.50 |
| Mini-Pocket Pie Mexican Beef              | Stück | 2.00 |
| Midi-Cheeseburger Ø 6.5 cm                | Stück | 5.80 |
| Poulet-Satay Spiesschen mit Erdnuss Dip   | Stück | 3.50 |
| Empanadas mit Rindfleisch Mit Chimichurri | Stück | 3.50 |
| Gyoza Chicken & Shiitake mit Soyasauce    | Stück | 3.80 |

### Für Sie angerichtet

(diese Gerichte werden durch einen Mitarbeiter vor dem Gast angerichtet. Preise exkl. Mitarbeiterkosten. Erhältlich ab 20 Portionen pro Sorte. Portion à ca. 120g)

|                                                         |         |      |
|---------------------------------------------------------|---------|------|
| Gemüsesamosa (vegan) auf indischem Linsendal            | Portion | 8.50 |
| Penne Arrabiata (vegi) Mit Parmesan und Rucola          | Portion | 8.00 |
| Äpler Magronen Vegi oder mit Speck                      | Portion | 8.50 |
| Rindfleischbällchen Auf Kartoffelstock mit Balsamicojus | Portion | 8.50 |

|                                       |         |      |
|---------------------------------------|---------|------|
| Eglifilet im Backteig Mit Tartarsauce | Portion | 8.50 |
| Ghackets und Hörnli Mit Reibkäse      | Portion | 8.50 |

### Suppe

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| Gemüsecrèmesuppe (vegi)      | 2dl | 2.50 |
| Karotten-Ingwersuppe (vegan) | 2dl | 3.00 |
| Curry-Kokossuppe (vegan)     | 2dl | 3.50 |
| Vegetarische Gerstensuppe    | 2dl | 4.30 |
| Gulaschsuppe mit Rindfleisch | 2dl | 6.80 |

# MITTAG- ODER ABENDESSEN

Gerne reservieren wir für Sie während den regulären Öffnungszeiten einen Tisch. Das Tagesangebot können Sie dem aktuellen Menüplan entnehmen. Ausserhalb der regulären Öffnungszeiten unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles und 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-Mozzarella Salat         | Port. | 5.00 |
| Cole Slaw Salat auf Eisbergsalat | Port. | 5.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und Croutons  | Port. | 5.80 |
| Griechischer Salat               | Port. | 6.50 |

#### Antipasti und Salatbuffet

|                 |  |       |
|-----------------|--|-------|
| Selbstbedienung |  |       |
| Kleiner Teller  |  | 7.50  |
| Grosser Teller  |  | 19.50 |

### Suppe

|                              |     |      |
|------------------------------|-----|------|
| Selbstbedienung              |     |      |
| Gemüsecrèmesuppe (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 |

### Beratung

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

## Hauptspeisen

Pasta Plausch A Discretion

Pro Person 14.50

Selbstbedienung

Penne mit 5 Saucen und

Reibkäse

Tomatensauce, Käsesauce, Rindfleisch-  
Bolognese, Basilikumpesto,  
Tomatenpesto

## Vegan

Superfood Bowl (kalt)

Port. 14.50

mit Quinoa, Süsskartoffeln, rote  
Bohnen, Granatapfelkerne,  
Baumnüssen, Gurken, Cherrytomaten,  
Rucola und Bananenchips an  
Zitronenvinaigrette

Spaghetti Aglio e Olio

Port. 12.00

Mit Cherrytomaten Rucola und  
Ribbmandle

Saisonaler Gemüseteller

Port. 16.50

mit Guacamole und Vollreis

Frittierte Samosa

Port. 13.50

mit indischem Linsendal

Rotes Gemüse Thai Curry

Port. 12.50

mit Jasminreis

Panierter Tofu Katsu

Port. 17.00

mit Curry BBQ Sauce und  
Süsskartoffelfrites

Paella mit Tofu und Gemüse

Port. 12.50

Falafel

Port. 17.50

mit Pitabrot und Pommes  
dazu Eisbergsalat, Gurken, Tomaten,  
Zwiebeln und Guacamole

Süsskartoffel Kichererbsen

Port. 13.00

Curry

mit Jungblattspinat dazu Basmati Reis

Planted Chili

Port. 16.00

mit Schokolade und Koriander in der  
Ofenkartoffel

## Vegetarisch

Zucchini-Piccata

Port. 16.50

mit Spaghetti an Tomatensauce und  
Reibkäse

Röstipastetli

Port. 15.00

mit Gemüse-Pilzfüllung an  
Béchamelsauce

Gemüse Lasagne

Port. 13.00

mit Beilagensalat

Dinkel Provolone Tätschli

Port. 14.50

Mit Quinoa mit Mango und  
Pfefferminze-Quark-Dip

Jurassisches Risotto

Port. 14.00

mit Tête de moine, Jungblattspinat,  
Weisskabis und Trauben

Kürbisrisotto

Port. 14.00

mit gebratenen Pilzen,  
Randensprossen, gerösteten  
Kürbiskernen und Grana Padano

Kernser Käsespätzli

Port. 14.00

mit Lauch und Sbrinz und  
hausgemachtem Apfelmus

Herbstlicher Spätzliteller mit

Port. 17.00

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und  
Apfel mit Preiselbeeren

Gebratene Kartoffelgnocchi mit  
Spargeln

Port. 14.50

Kartoffelgnocchi Cinque Pi mit

Port. 12.50

Cherrytomaten, Rucola und Grana  
Padano

Grüne Spargeln mit Sauce

Port. 14.50

Hollandaise und Bratkartoffeln

Port. 14.50

Panierter Tomme Käse mit  
Pommes Frites

Vegetarische Äplermagronen

Port. 13.50

mit hausgemachtem Apfelmus

## Antipasti und Salatbuffet als

### Hauptspeise

Selbstbedienung

Kleiner Teller

7.50

Grosser Teller

19.50

### Rindfleisch

Roastbeef knochen gereift 180g

Port. 29.00

mit Sauce Bernaise

Rindgeschnetzeltes Stroganoff

Port. 10.50

120g Rindfleisch

Rindsfiletpiess 150g

Port. 32.80

mit Kräuterbutter

Simmentaler Rindsfilet

Port. 38.50

Medaillon

200g mit Morchelrahmsauce

### Kalbsfleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Port. 22.50

120g Kalbfleisch

Kalbsteak vom Nierstück 200g

Port. 31.50

mit Steinpilzrahmsauce

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Port. 9.30

Wienerschnitzel vom Kalb 120g

Port. 24.00

mit Preiselbeersauce

Piccata Milanese 120g

Port. 24.00

### Lamm

Lammnierstück ca 250g

Port. 36.50

mit Kräuterbutter

Orientalisches Lamm Curry

Port. 14.50

### Geflügel

Pouletbrust-Piccata

Port. 14.50

Pouletgeschnetzeltes

Port. 10.50

Sweet & Sour

Rotes Poulet Thai Curry

Port. 10.50

Pouletbrust Walliser Art

Port. 14.50

Pouletbrustgeschnetzeltes mit  
Rahmsauce

Port. 10.50

Pouletspiess mit Kräuterbutter

Port. 10.50

### Wild

Hirschpfeffer Jäger Art

Port. 14.50

Rehgeschnetzeltes à la Minute

Port. 18.50

mit Eierschwämmli und Trauben Sauce

### Fisch

Egliknusperli

Port. 13.00

Schweizer Forelle Zuger Art

Port. 15.50

### 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 Rüebl      | Port. | 3.50 |
| Lauch mit Dörrtomaten | 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 |
| Ebly 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. | 7.50 |

# 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 | 10.50 |
| Kaffee und Tee                               |            |       |
| ab 20 Personen diverse kleine Köstlichkeiten |            |       |
| Cookie                                       | Stück      | 3.30  |
| Mini-Pâtisserie assortiert                   | Stück      | 3.50  |
| Petits Fours                                 | Stück      | 2.80  |
| Fruchtspiess                                 | Stück      | 3.00  |
| Fruchtsalat                                  | Portion    | 4.80  |
| ohne Zuckerzusatz                            |            |       |
| Mousse au Chocolat hell und dunkel           | Portion    | 4.90  |
| Gebrannte Creme                              | Portion    | 4.90  |
| Panna Cotta mit Himbeercoulis                | Portion    | 4.90  |
| Brownie mit Schlagrahm                       | Stück      | 4.90  |
| Schwarzwäldertorte                           | Stück      | 5.90  |
| Royaltorte                                   | Stück      | 5.90  |
| Schwedentorte                                | Stück      | 5.90  |
| Zuger Kirschtorte                            | Stück      | 5.50  |
| Rüebl Cake mit Schlagrahm                    | Stück      | 3.90  |
| Choco Cake mit Schlagrahm                    | Stück      | 3.90  |
| Zitronen Cake mit Schlagrahm                 | Stück      | 3.90  |
| Marmor Cake mit Schlagrahm                   | Stück      | 3.90  |

# SCHAUMWEINE

### Italien

Le Calle Prosecco DOC Extra Dry 75cl 38.00

Passt zu:  
Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

2023 Prosecco DOC Extra Dry Millesimato 75cl 47.00  
Corte Giara by Allegrini

Passt zu:  
Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergebäck. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Il Colle Prosecco Millesimato 75cl 43.00

Brut Conegliano Valdobbiadene,  
DOCG Il Colle Millesimato  
Valdobbiadene

Rebsorte: Glera

Passt zu:  
Passt hervorragend zu Lachstatar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif

### Frankreich

Champagne Brut Prestige 75cl 68.00

Prestige des Sacres

Passt zu:  
Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

# WEISSWEINE UND ROSÉ

### Schweiz

Akkurat Weiss 75cl 43.00

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

Passt zu:  
Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein

Aphrodine Petite Arvine 75cl 49.00

Albert Mathier et Fils  
Valais AOC

Passt zu:  
Fisch, Meeresfrüchten oder Milken oder einfach zum Aperitif.

Les Déserts 75cl 49.50

St-Saphorin Lavaux AOC  
Les Fils Rogivue

Passt zu:  
Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein



**Johannisberg** 75cl 48.00  
Valais AOC  
Cave Ardévaz

Passt zu:  
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Blanc de Noir** 75cl 47.00  
Sélection Vieux Salquenen  
Valais AOC  
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Passt zu:  
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Ottavo Bianco di Merlot** 75cl 54.00  
Ticino DOC Cantina il Cavaliere

Passt zu:  
Vegetarische Gerichte, Fisch gebraten, gebacken

**Lumano** 75cl 47.00  
Bianco Ticino DOC  
Tamborini  
Passt zu:  
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Italien**  
**Roero Arneis DCG** 75cl 48.00  
Le Madri  
Michele Chiarlo

Passt zu:  
Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiagemutterzungen und Käsegerichten.

**Impero Pinot Grigio** 75cl 39.00  
delle Venezie DOC  
Passt zu:  
Ideal als Aperitif. Zu leichten Vorspeisen, aromatischen Pasteten, diversen Geflügelgerichten und mildem Käse.

**Spanien**  
**Verdejo D0 Rueda 2024** 75cl 41.00  
Spanien/Rueda, Dominio de La Granadilla  
Passt zu:  
Dieser frische Weisswein eignet sich besonders gut zu den klassischen Tapas.

**Frankreich**  
**Viognier Hautes Collines** 75cl 45.00  
**Méditerranée**  
IGP Château La Verrerie (Bio)

Passt zu:  
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Chablis 1er Cru Montmains AOC** 75cl 62.00  
Burgund, Domaine des Malandes  
Passt zu:  
Fisch gebraten, gebacken

**Österreich**  
**Sauvignon Blanc** 75cl 43.00  
Südsteiermark DAC 2023  
Steiermark, Weingut Wohlmuth

Passt zu:  
Spargel mit gebeiztem Lachs, Schal- und Krustentiere, Terrine, pikante Vorspeisen.

**2023 Sauvignon Blanc** 75cl 51.00  
Südsteiermark DAC  
Weingut Tement (Biodynamisch)

Passt zu:  
Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

**Big John White** 75cl 49.00  
Burgenland  
Erich Scheiblhofner

Passt zu: Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

**Südafrika**  
**Chenin Blanc** 75cl 39.00  
W0 Stellenbosch  
Simonsig

Passt zu:  
Der Aperitif par excellence! Er kann aber auch zu einem leichten Entrée auf Fischbasis gereicht werden.

**Chenin Avec Chêne Chenin Blanc** 75cl 54.00  
W0 Stellenbosch  
Simonsig

Passt zu:  
Er kann zu einem Entrée auf Fischbasis gereicht werden, passt aber auch zu grillierten Meeresfrüchten oder als Begleiter zu Spargel.

**Gewürztraminer Jamala** 75cl 45.00  
W0 Stellenbosch  
Simonsig

Passt zu:  
Asiatischem Essen, Currys und Käse wie zum Beispiel Münster und Gorgonzola. Tatin) oder als Aperitif.

## Jahrgang

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

# ROTWEINE

## Schweiz

### É0 Noir

Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

75cl 56.00

Passt zu:

Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

### Compleo Cuvée Noire

Édition Couleur  
Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

75cl 49.00

Passt zu:

Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tatar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Riserva Aurelio 1899 Merlot

Ticino DOC 2021  
Schweiz/Tessin, Cantina il Cavaliere

75cl 62.00

Passt zu: Tessiner Küche, aber auch zu vegetarischen Speisen. Perfekt auch zu Grilladen sowie zu Käse.

### Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

75cl 51.00

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## Italien

### Amarone della Valpolicella

Classico DCG  
Italien/Veneto, Monte del Frà

75cl 65.00

Passt zu:

Braten, Wild, Lammgigot, zu Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu Halbhart- und Hartkäse.

### Amarone Valpolicella DCG

La Groletta  
Corte Giara by Allegrini

75cl 63.00

Passt zu:

Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Le Volte

Toscana IGT  
Ornellaia

75cl 52.00

### Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC  
Marilisa Allegrini  
Poggio al Tesoro

75cl 58.50

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse

### Barolo DCG Tortoniano

Michele Chiaro

75cl 83.00

Passt zu:

Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### Tenuta Perano

Chianti Classico DCG  
Azienda Agricola Frescobaldi

75cl 55.00

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Sella & Mosca

75cl 52.00

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

## Spanien

### Valduero Cosecha 2 Maderas

Ribera del Duero  
Valduero

75cl 58.00

Passt zu:

Ideal zu rotem Fleisch jeglicher Zubereitungsart (gegrillt, geschmort, gebraten), zu grilliertem Meeresfisch, Paella, Risotto oder Käse.

### Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

75cl 52.00

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

## Portugal

### Reserva Tinto Douro DOC

Douro, Quinta da Sequeira

75cl 52.00

Passt zu:

Kräftigen Fleischgerichten, wie Wild oder Grilladen oder zu reifem Käse. Ein Wein für die festliche Tafel.

### Fita da Fitapreta

VR Alentejo  
Fitapreta Vinhos

75cl 43.00

Passt zu:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

## Südafrika

Cabernet / Shiraz 75cl 39.00  
W0 Stellenbosch  
Simonsig

Passt zu:

Ideal zu Wild und Wildgeflügel. Perfekt auch zu Lamm nach griechischer Art, Grilladen oder zu einem Rindsbraten. Passt gut zu mittel schweren Mahlzeiten.

Pinotage Pick of the Bunch 75cl 46.00  
W0 Stellenbosch  
Simonsig

Passt zu:

Der perfekte Begleiter zu Wildpfeffer, zu Stroganoff und allen würzig-kräftigen Fleischgerichten wie gebratene Ente mit Kastanien.

Redhill Pinotage 75cl 58.00  
W0 Stellenbosch  
Simonsig

Passt zu:

Ente, Fasan oder Straussenfilet. Er eignet sich auch zu Huhn an einer sauer-süssen Sauce oder zu einem Gemüsegratin. Als Käse eignet sich Halbhartkäse.

## Lieblingswein?

Weitere Weine auf Anfrage.

# GETRÄNKE

## Heissgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| Nespresso Kapsel | Stk.    | 3.50  |
| Teebeutel        | Stk.    | 3.00  |
| Kaffee im Krug   | 2 Liter | 35.00 |

## Mineralwasser und

### Süssgetränke

Verrechnung nach Verbrauch

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Henniez mit u. ohne Kohlensäure |      |      |
| Freshly made BIO Eistee         | 50cl | 4.70 |
| Hibiskus                        |      |      |
| Freshly made BIO Limonade       | 50cl | 4.70 |
| Cola, Rivella                   | 50cl | 3.90 |
| Shorley, Sinalco, Elmer Citro   | 50cl | 3.80 |
| Focus Vitamin Water             | 50cl | 4.70 |

## Fruchtsäfte

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Granini Orangensaft  | 33cl  | 4.50  |
| Granini Multivitamin | 33cl  | 4.50  |
| Ramseier Orangensaft | 100cl | 10.00 |
| Apfelsaft            | 100cl | 12.00 |

## Punsch ohne Alkohol

|               |       |       |
|---------------|-------|-------|
| Apfelpunsch   | 100cl | 15.00 |
| Orangenpunsch | 100cl | 15.00 |
| Rumpunsch     | 100cl | 15.00 |
| Hexenpunsch   | 100cl | 15.00 |

## Bier

|                                   |      |      |
|-----------------------------------|------|------|
| Baarer Bier                       | 33cl | 5.50 |
| Appenzeller Bier Quöllfrisch hell | 33cl | 5.00 |
| Sonnenwendlig alkoholfrei         | 33cl | 5.00 |

# HINWEISE

---

## Bestellung

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

## Personalzuschlag

Für Lieferungen, Bereitstellungen, Aufbau, Rückbau und Reinigungsarbeiten sowie Planung, Service, Leitung und Durchführung durch Mitarbeitende des Restaurants Treff, werden Personalstunden nach effektivem Aufwand verrechnet. Es gelten pro angebrochene Stunde folgende Stundenansätze

|                   |        |       |  |
|-------------------|--------|-------|--|
| Service und Küche |        |       |  |
| Mo-Fr             | Stunde | 57.00 |  |
| Sa-So             | Stunde | 77.00 |  |
| Anlass Leitung    |        |       |  |
| Mo-Fr             | Stunde | 68.00 |  |
| Sa-So             | Stunde | 88.00 |  |

## Material

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

|                                  |       |              |  |
|----------------------------------|-------|--------------|--|
| Teller, Kaffeegeschirr (Set),    | Stück | 1.00         |  |
| Besteck (Set)                    |       |              |  |
| Gläser                           | Stück | 0.50         |  |
| Tischtuchrolle pro Meter         | Meter | 5.00         |  |
| Tischtuch                        | Stück | 12.00        |  |
| Napéron                          | Stück | 5.00         |  |
| Dekoration                       |       | nach Aufwand |  |
| <b>Bruch/Verlust (bei Miete)</b> |       |              |  |
| 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                                   |
| Kalbsfleisch            | 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 AGB's finden sie unter [zfv.ch/agb](http://zfv.ch/agb).