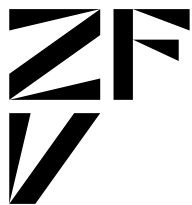


Von Coffee Break bis Flying Dinner.



Gut tut gut.



Catering für kleine Pausen und grosse Auftritte.

Ob Kaffeepause, Stehlunch, Apéro oder Flying Dinner: Wir unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses. Gemeinsam stellen wir ein Angebot zusammen, das zu Ihrem Anlass und Ihren Bedürfnissen passt. Vom Coffee Break im kleinen Kreis bis zum Flying Dinner für grössere Gruppen sorgen wir dafür, dass Speisen, Getränke und Service optimal aufeinander abgestimmt sind. Gerne beraten wir Sie persönlich und gehen auf individuelle Wünsche ein.

Ihr ZFV-Team vom SBB Restaurant Westlink

Kontakt

SBB Restaurant Westlink
Vulkanplatz 11/17
T +41 44 419 03 76
westlink@zfv.ch
www.zfv.ch/westlink

Inhaltsverzeichnis

Gut verpflegt durch den Tag	5
Sandwiches & Wraps	5
Stehlunch & Buffet	6
Apéro	6
Apéro-Packages	7
Platten	7
Partybrote	7
Fruchtig & süss	7
Gebäckplatten	8
Getränke	10
Weine	10
Hinweise	12
Deklaration	14
AGB	14



Essen



Gut verpflegt durch den Tag

Frühstück

Kick Start Frühstück	pro Person	9.50
1 Kaffee oder Tee, 1 Mineralwasser 50 cl, 1 Orangensaft 10 cl, 1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel, 1 Frucht saisonal	SBB	8.00

Kleines Frühstück	pro Person	10.50
1 Kaffee oder Tee, 1 Orangensaft 10 cl, 1 Honig / Konfi, 1 Birchermüesli im Weckglas, 1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel		

Grosses Frühstück	pro Person	15.50
1 Kaffee oder Tee, 1 Orangensaft 10 cl, 1 Honig / Konfi, 1 Birchermüesli, Käse- und Fleischplatte 50 g, Butterzopf 50 g, 1 Butter-, Laugen- oder Rusticogipfel		

Zvieri	pro Person	11.00
1 Kaffee oder Tee, 1 Mineralwasser 50 cl, 1 Fruchtsaft 33 cl, 1 Cake, 1 Frucht		

Vitamin und Co.

Schweizer Früchte saisonal (Äpfel, Birnen)	pro kg	5.00
--	--------	------

Früchte saisonal inkl. Bio-Bananen	pro kg	9.00
------------------------------------	--------	------

Frucht saisonal	Stück	1.40
-----------------	-------	------

Früchte «Superior»	pro kg	14.00
--------------------	--------	-------

Saisonfrüchte geschnitten	150 g	3.90
---------------------------	-------	------

Sluups Ginger Shot	6 cl	2.90
--------------------	------	------

Gipfel und Brötchen

Gruss aus der Backstube	Stück	1.40
Assortierte Gipfeli und Mini-Brötli		

Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.40
---------------------------------	-------	------

Fitness-, Brioche, Schoggibrötli	Stück	2.30
----------------------------------	-------	------

Spezialbrötli	Stück	2.30
Nuss-, Laugen-, Sonnenblumen-, Maisbrötli		

Semmel, Weggli oder Vollkornbrötli	Stück	1.80
------------------------------------	-------	------

Butterbretzel	Stück	2.00
---------------	-------	------

Mandel-, Nuss-, Schoggigipfel	Stück	2.80
-------------------------------	-------	------

Aus dem Weckglas

Birchermüesli	140 g	3.00
---------------	-------	------

Powermüesli	140 g	3.00
-------------	-------	------

Brainfood

Nuss-Trockenfrüchtemischung	Stück	3.50
-----------------------------	-------	------

Sandwiches & Wraps

Sandwiches

Sandwich XXL Traditional	Stück	7.50
½ Baguette nach Wahl (Rustico, Laugen, hell) belegt mit Käse, Salami, Schinken oder Trutenschinken		

Sandwich XXL Creative	Stück	9.50
½ Baguette nach Wahl (Rustico, Laugen, hell) belegt mit Thunfisch, Lachs, Antipasti oder Tomaten-Mozzarella		

«Lunch Bag»	pro Person	12.90
XXL-Sandwich (Fleisch oder Vegi), Frucht, Trockengebäck klein, Mineralwasser 50 cl		

«Express»	pro Stück	3.00
Partybrötli gefüllt mit Salami, Schinken, Truthahn, Käse oder Fleischkäse		

«Premium»	pro Person	16.80
4 Partybrötli gefüllt mit Salami, Schinken, Truthahn, Käse oder Fleischkäse, Tagessalat, Tagesdessert		

Handgerollte Wraps

Bestellbar ab 4 Portionen pro Sorte. Ganzer Wrap: CHF 9.90 pro Stück.

Falafel mit Avocado und Tsatsiki	½ Portion	5.50
Pouletbrust mit Parmesan und Lattich	½ Portion	5.50
Marinierter Tofu, Gemüse, Salat und Bohnenpüree (vegan)	½ Portion	5.50
Roastbeef mit Peperoni und Frühlingszwiebeln	½ Portion	5.50

Stehlunch & Buffet

Bestellbar ab 15 Personen

Seminar Lunch <i>Blattsalat ausgarniert, Fleisch- oder Vegimenü aus dem Tagesangebot</i>	pro Person	15.50
Superior Lunch <i>Blattsalat ausgarniert, Fleisch- oder Vegimenü aus dem Tagesangebot, Dessert</i>	pro Person	19.50
Pasta Lunch <i>Zweierlei Pasta, zwei Saucen (Bolognese, Pesto, Carbonara oder Cinque P), Blattsalat ausgarniert, Tagesdessert</i>	pro Person	19.50

Apéro

Zum Knabbern

Gesalzene Nüsse	100 g	4.70
Zweifel Chips <i>Paprika und Nature</i>	100 g	3.50
Marinierte Oliven	100 g	4.70
Gebrochener Käse	100 g	8.00
Edamame (vegan & glutenfrei)	100 g	3.20

Warme Häppli

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte

Käseküchlein	Stück	2.00
Schinkengipfel	Stück	2.50
Rindshackbällchen mit Salsa	Stück	2.00
Mini-Pizza	Stück	2.00
Marinierte Pouletspiessli	Stück	3.00
Falafelbällchen mit Soja-Minze-Joghurt <i>vegan & glutenfrei</i>	Stück	2.00
Mini-Rindshamburger	Stück	3.50
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip <i>vegetarisch</i>	Stück	2.00
Saisonale Suppe in der Espressotasse	Stück	2.50
Datteln im Speckmantel (glutenfrei)	Stück	2.50
Jalapeño	Stück	2.00
Arancino Tomaten-Mozzarella	Stück	2.00

Kalte Häppli

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte

Gemüsetortilla (vegetarisch)	Stück	2.50
Blätterteigpastetli gefüllt (saisonal)	Stück	2.00
Wrap mit Frischkäse	Stück	2.00
Wrap mit Rauchlachs	Stück	2.50
Crostini (saisonal)	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.50

Apéro-Packages

Packages

«Express»	pro Person	5.50
Bestellbar ab 5 Personen Zweifel Chips Paprika und Nature, Erdnüsse, Blätterteig-Twister		

«Classic»	pro Person	13.00
Bestellbar ab 15 Personen Erdnüsse, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Zweifel Chips (Nature/Paprika), Tomaten- Mozzarella-Spiessli, Laugenstange (Salami, Käse, Schinken, Fleischkäse, Trutenbrust)		

«Gourmet Selection»	pro Person	18.50
Bestellbar ab 15 Personen Hummus mit Pappadam, Mini- Quiche, Antipasti mit Parmesan im Weckglas, Mini-Trüffel-Oliven- Gipfeli, Chili-Cheese-Bällchen mit Paprika-Mayo, Meatballs mit Portweinjus		

Die Packages sind nicht mit anderen Komponenten austauschbar. Weitere Packages sind im Webshop erhältlich.

Platten

Apéroplatten

«Buure»	pro Person	12.50
Regionaler Käse (2 Sorten), Ofenfleischkäse, Buureschinken, Salami, Trockenwurst, Huusbrot		

«Luxus»	pro Person	15.50
Regionaler Käse (3 Sorten), Roastbeef, Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Trockenwurst, Huusbrot		

«Schweizer Käse»	pro Person	12.50
Regionale Käsesorten, Trockenfrüchte und Nüsse, Nuss- und Früchtebrot		

«Antipasti» (vegan)	pro Person	13.50
Hummus im Weckglas, hausgemachte Antipasti, Feigen, frische Trauben, Tomaten- Focaccia		

«Rohkost» (vegetarisch & glutenfrei)	pro Person	7.00
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips		

Partybrote

Meterbrote

«Meterbrot Traditional»	pro Stück	65.00
Baguette und Laugenstange gefüllt mit Buureschinken, Salami, Thon, Weichkäse, Käse, Fleischkäse, Ei		

«Meterbrot Creative»	pro Stück	85.00
Baguette und Laugenstange gefüllt mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, norwegischem Rauchlachs, Randen-Hummus, Tomaten- Mozzarella		

Fruchtig & süss

Süsse Köstlichkeiten

Trockengebäck verpackt	Stück	3.00
------------------------	-------	------

Trockengebäck klein verpackt	Stück	2.00
------------------------------	-------	------

Mini-Muffin hell/dunkel	Stück	1.80
-------------------------	-------	------

Cake (Tagesangebot)	Stück	2.50
---------------------	-------	------

Süssgebäck	Stück	2.80
Brownie, Plunder, Apfelstrudel, Nussbrille, Studentenschnitte usw.		

Süssgebäck klein	Stück	2.00
------------------	-------	------

Streuselkuchen hausgemacht	Stück	3.20
----------------------------	-------	------

Desserts ab 10 Personen

Tiramisù	Stück	2.80
Panna Cotta	Stück	2.80
Fruchtsalat	Stück	2.80
Schoggimousse	Stück	2.80
Mousse saisonal	Stück	2.80

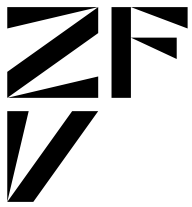
Kiosk

Schoggi-Körbli assortiert	Stück	1.00
SBB Branchli	Stück	1.70
Lindorkugel rot/schwarz	Stück	0.90
Schokokuss	Stück	1.20
Cailler Branches	Stück	1.80
Mini-Toblerone	Stück	0.50
Mozart-Kugel	Stück	1.80

Gebäckplatten

Assortierte kleine Gebäckstücke

Platte für 10 Personen	pro Platte	18.00
Platte für 20 Personen	pro Platte	36.00
Platte für 30 Personen	pro Platte	54.00



Getränke



Getränke

Heissgetränke

Nespresso	pro Portion	3.40
	SBB	2.40

Verschiedene Teearomen	pro Portion	3.10
	SBB	1.80

Mineralwasser

Mineralwasser	PET, 50 cl	3.20
<i>mit oder ohne Kohlensäure</i>	SBB	2.00
	100 cl	4.00
	SBB	4.00

Süssgetränke

Diverse Softgetränke	PET, 50 cl	3.60
	SBB	2.20

ZFV home-made Eistee, Limonade	PET, 50 cl	3.90
	SBB	3.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	8.00
-------------	--------	------

Fruchtsaft	33 cl	3.50
<i>Orangen- und Multivitaminsaft</i>		

Bier

Biervariationen	Stück	4.50
-----------------	-------	------

Sonnwendlig, Grapefruit (alkoholfrei)	Stück	3.90
--	-------	------

Panaché (alkoholfrei)	33 cl	3.90
-----------------------	-------	------

Quöllfrisch hell	33 cl	4.50
------------------	-------	------

Gold Sprint, Rekord dunkel, Orion Indian Pale <i>Turbinenbräu</i>	33 cl	4.50
---	-------	------

Brandlöscher, Quöllfrisch naturtrüb <i>Appenzeller</i>	33 cl	4.80
--	-------	------

Birra Moretti, Heineken	33 cl	4.80
-------------------------	-------	------

Alkoholfreie Optionen

Möhl Apfel Cider	33 cl	4.50
------------------	-------	------

Auf Wunsch bieten wir auch Cocktails an. Wir beraten Sie gerne.

Weine

Schaumwein

Levin Blanc de Blancs Sparkling Chardonnay <i>BIO, alkoholfrei</i>	75 cl	30.00
--	-------	-------

Le Contesse Prosecco <i>DOC Prosecco, Zweifel 1898, Veneto, Italien</i>	75 cl	32.00
--	-------	-------

Weisswein

Levin Chardonnay <i>BIO, alkoholfrei</i>	75 cl	30.00
---	-------	-------

Terre Alte Bianco di Merlot <i>DOC Ticino, Gialdi SA, Tessin, Schweiz</i>	70 cl	33.00
--	-------	-------

Cuvée Weiss <i>VdP Suisse, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz</i>	70 cl	31.00
---	-------	-------

Lässig Riesling-Silvaner <i>AOC Zürichsee, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz</i>	75 cl	33.00
---	-------	-------

Pinot Grigio <i>DOC Venezia, Cecilia Beretta, Venetien, Italien</i>	75 cl	30.00
--	-------	-------

Garda Bianco <i>DOP Garda, Tinažzi, Italien</i>	75 cl	30.00
--	-------	-------

Rotwein

Levin Pinot Noir <i>BIO, alkoholfrei</i>	75 cl	30.00
---	-------	-------

Merlot Terre Alte Rosso <i>DOC Ticino, Gialdi SA, Tessin, Schweiz</i>	75 cl	33.00
--	-------	-------

Cuvée Rot	70 cl	31.00
<i>VdP Suisse, Zweifel 1898, Zürich, Schweiz</i>		

Ripasso Superiore	75 cl	35.00
<i>DOC Ripasso Valpolicella, Cecilia Beretta, Venetien, Italien</i>		

Hinweise

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu. Kurzfristigere Bestellungen sind in Rücksprache mit der Betriebsleitung möglich.

Lieferpauschale

Lieferungen innerhalb des Westlink-Plazas während der offiziellen Restaurant-Öffnungszeiten sind ab einem Mindestbestellwert von CHF 40.00 kostenlos. Wird der Mindestbestellwert nicht erreicht, wird ein Kleinmengenzuschlag bis zu einem Gesamtbetrag von CHF 40.00 verrechnet. Lieferungen ausserhalb des Westlink-Plazas werden nach effektivem Aufwand verrechnet.

Die Lieferung und Abholung beinhalten das Verschieben des Transportwagens bis zum gewünschten Raum bzw. zurück zum Abholort. Wird zusätzlich ein Buffet aufgebaut oder eine weitere Serviceleistung benötigt, wird der effektive Aufwand nach Stundenansatz verrechnet. Für das Aufstellen des Buffets gelten folgende Pauschalen:

Aufstellen Buffet bis 15 Personen	pauschal	25.00
Aufstellen Buffet ab 15 Personen	pauschal	50.00

Personalkosten

Wünschen Sie zusätzlich einen Service, verrechnen wir die Serviceleistung gemäss dem effektiven Aufwand. Es gelten folgende Stundenansätze:

Leitung	Stunde	60.00
Service	Stunde	50.00
Küche	Stunde	50.00
Auf- und Abbau	Stunde	50.00

Nach 22.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir nachfolgende Mietpreise. Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Tischtuch weiss	Stück	5.50
Besteck	Stück	0.50
Stoffservietten	Stück	1.80
Papierservietten	Pack	5.00
Glas	Stück	0.80
Porzellan	Stück	1.00
Take-away-Geschirr	Stück	0.20

Stehtische	Stück	12.00
Flaschenöffner	Stück	2.00
Weinkühler	Stück	5.00

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch ZFV-Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75-cl-Flasche verrechnet.

Annullierungen von Anlässen und Reservationen

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

Bis 3 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
2 Tage vor dem Anlass	80 % der offerierten Dienstleistung

Für bestätigte Dienstleistungen von Dritten gelten die Konditionen gemäss deren AGB. Entstandene Kosten können dem Auftraggeber verrechnet werden.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Deklaration

Wir arbeiten mit Schweizer Lieferant:innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.



Inhaltsstoffe und Allergene

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

Bilder

Bilder dieser Cateringkarte wurden mithilfe Künstlicher Intelligenz erstellt oder verändert.

AGB

Unsere AGB finden Sie [hier](#).