

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 79 620 14 69
tstiefel@zfv.ch

Betriebsleiter: Tobias Stiefel

Inhaltsverzeichnis

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/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 Hibiskus	50cl	4.70
Freshly made BIO Limonade	50cl	4.70
Shorley, Rivella	50cl	3.90
Coca Cola, Sinalco, Elmer Citro	50cl	3.80
Focus Vitamin Water	50cl	4.70

Kioskwaren

Ragusa	Stück	1.90
Cailler Branche	Stück	2.80
Kinder Bueno	Stück	2.80
Dextro	Stück	2.50
Stimorol	Stück	2.30
Kägifret	Stück	2.80
Spitzbueb / Linzertörtli verpackt	Stück	3.30

Powerfood

Joghurt diverse Sorten	180g	3.00
Knusper Müesli Mix	150g	3.20
Birchermüesli hausgemacht	300g	6.90
Birchermüesli hausgemacht	180g	4.90

Vegan Power

Studentenfutter	50g	3.10
Körnerbrötli	Stück	2.20
Tomaten-Focaccia	Stück	3.40
Birchermüesli vegan hausgemacht	210g	6.90
Frucht saisonal	Stück	1.60
Fruchtbecher saisonal	150g	6.90
Fruchtspiess	Stück	3.00

Gipfeli & Brötli

Minibrötli assortiert	Stück	1.80
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	2.00
Weggli, Mutschli	Stück	2.00
Butterzöpfli / Laugenzöpfli	Stück	3.40
Laugenbutterbretzel verpackt	Stück	3.40

Süssgebäck

Cailler Schoko-Gipfel	Stück	4.00
Nussstange	Stück	3.50
Halbe Nussstange	Stück	2.20
Vanillestange	Stück	3.50
Halbe Vanillestange	Stück	2.20
Seminargebäck assortiert klein	Stück	3.00
Mini-Pâtisserie assortiert	Stück	3.00
Brownie	Stück	3.50
Muffin	Stück	4.40
Spitzbueb / Linzertörtli verpackt	Stück	3.30

Apéro- pauschalen

«Der Vegane» Pro Person 10.00
6 Häppchen pro Person
ab 30 Personen

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

«Der Vegetarische» Pro Person 21.00
8 Häppchen pro Person
ab 30 Personen

- 1 Mini Pocket Pie mit Gemüse und Feta
- 1 Mini-Frühlingsrollen (Vegan) mit Sweet Chili-Dip
- 1 Panierter Champignon mit Sauce Tartar
- 1 Mini Veggie Cheeseburger
- 1 Salziges Macron Tomate-Basilikum
- 1 Käseküchlein
- 1 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
- 1 Frucht-Spiesschen

«Der Kleine» Pro Person 11.00
4 Häppchen pro Person
ab 10 Personen

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

«Der Klassiker» Pro Person 27.00
10 Häppchen pro Person
ab 30 Personen

- 1 Sandwiches schräg geschnitten ca. 3 x 4 cm mit diversen Broten und Füllungen wie: Tomaten-Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse
- 0.5 Knackige Gemüsestangen mit Curry-Dip und Cocktail Sauce
- 1 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
- 1 Crostini mit Tomatentapenade (Vegan)
- 1 Mini-Wrap mit Rauchlachs,
- 1 Poulet Yakitori-Spiesschen mit Erdnussdipp
- 1 Mini Schinkengipfeli
- 1 Mini Veggie Cheeseburger
- 1 Mini-Frühlingsrolle (Vegan) mit Sweet Chili-Dip
- 1 Mini-Pâtisserie
- 0.5 Fruchtspiesschen

«Apéro Riche / Stehlunch» Pro Person 42.00
14 Häppchen / Person
ab 30 Personen

- 1 1/4 Canapés Poulet Curry, Thon, Eier, Lachs, Tatar
- 1 Salziges Macron Tomate-Basilikum
- 1 Mini Wrap mit Rauchlachs
- 0.5 Randen-Falafel (vegan) auf Taboulé-Salat im Glas mit frischer Pfefferminze
- 1 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
- 1 Curry-Kokossuppe (Vegan)
- 1 Rindshackfleisch-Spiess mit rassischer Tomatensauce
- 1 Eglifilet im Backteig mit Tartarsauce
- 1 Poulet Yakitori-Spiesschen mit Erdnuss-Dip

- 2 Mini-Frühlingsrollen (Vegan)
mit Sweet Chili-Dip
- 1 Cheeseburger Ø 6.5 cm
- 1 Frucht-Spiesschen (Vegan)
- 0.5 Panna Cotta
mit Himbeersauce
- 0.5 Mousse au Chocolat
- 0.5 Mini-Pâtisserie assortiert

Sandwich

Vegi / Vegan Sandwiches

Kebab vegan	280g	10.20
Butterbretzel	70g	3.40
Käse Mutschli	120g	6.90
Eiersandwich mit Crustabrötli	120g	6.90
Kräuterquark-Laugensandwich	150g	6.90
Käse Wellnessbrötli mit Aprikosen	140g	6.90
Käse Laugensandwich	165g	6.90
Tomaten-Mozzarella im Landbaguette	255g	8.90
Käse Butterzöpfl	180g	8.90
Vegi Laugenbretzel	200g	8.90
Avocado-Cambozola Landbaguette	220g	10.20

Basic Sandwiches

Salami Mutschli	110g	6.90
Schinken Mutschli	120g	6.90
Fleischkäse Mutschli	120g	6.90
Salami Laugensandwich	150g	6.90
Schinken Laugensandwich	145g	6.80
Thon Weggli	160g	7.80
Thon Butterzöpfl	220g	8.90
Schinken-Käse Landbaguette weiss	190g	8.90
Pouletschnitzel Landbaguette weiss	280g	8.90
Poulet gebraten im Butterzöpfl	230g	8.90
Fleischkäse Landbaguette rustico	225g	8.90
Schinken Landbaguette rustico	190g	8.90
Salami Landbaguette weiss	230g	8.90

Deluxe Sandwich

Mostbröckli Butterzöpfl	180g	10.20
Poulet-Clubsandwich mit Speck & Ei	230g	10.20

Partybrote

Dreieck Sandwich

Sandwiches schräg geschnitten	Stück	2.90
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 gefüllt mit Lachs, Pastrami, Poulet, Käse	Stück	3.80
--	-------	------

Canapés

1/1 Canapés		5.50
Pouletcurry, Thon, Eier, Lachs, Tatar		
1/2 Canapés		3.80
Pouletcurry, Thon, Eier, Lachs, Tatar		
1/4 Canapés		3.20
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

mit Basilikumpesto mariniert

Macaron Salzig Tomate Basilikum Stück 2.50

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

Potpourri mit Parmesan, marinierte Oliven, Cherrytomaten und Brotmöckli Portion 9.00

Melonenspiess mit Stück 3.30

Rohschinken

Potpourri mit Parmesan, Portion 12.50

Salametti, Rohschinken,

marinierte Oliven,

Cherrytomaten und

Brotwürfeli

Kalte Platten

ab 10 Personen

Reichhaltig gemischte Platte 100g 12.80

Mit Käse, Fleisch, mediterranem

Ofengemüse und Oliven, sowie

Hausbrot und Garnituren

Reichhaltige Käseplatte 100g 13.80

(ab 20 Personen)

mit Spezialitäten aus der

Zentralschweiz wie Rigiblick,

Bergrausch, Sbrinz und Luzerner

Rahmkäse sowie Nussbrot

und Garnituren

Reichhaltige Fleischplatte 100g 15.50

(ab 20 Personen)

mit Spezialitäten aus der

Zentralschweiz wie Schwyzer

Chämispeck, Bauernschüblig,

Schinken, Fleischkäse und

Heublumen, Rohschinken sowie

Hausbrot und Garnituren

Reichhaltige Gemüseplatte 100g 10.80

vegan

mit mediterranem Gemüse und

Oliven, sowie Hausbrot und

Garnituren

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	2.30
Mini-Pizza	Stück	2.50
Chili Poppers mit Frischkäse	Stück	2.50
Falafel mit Tahini-Sauce (vegan)	Portion	2.90
Zwiebelringe im Bierteig (vegan) mit veganer Tartarsauce	Portion	2.80
Panierte Champignons mit Tartarsauce	Portion	2.80
Mini Veggie Cheeseburger	Stück	3.50
Empanadas mit Gemüsefüllung	Stück	4.50
Tomatenstrudel	Stück	4.50
Blechpizza Margherita 28 * 48 cm geschnitten in ca. 32 Stück	Pizza	40.00

Häppchen mit Fleisch

Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.30
Mini-Pocket Pie Mexican Beef	Stück	2.00
Mini-Cheeseburger Ø 3.2 cm	Stück	3.80
Midi-Cheeseburger Ø 6.5 cm	Stück	5.50
Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnuss Dip	Stück	3.20
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 Linsendal	Portion	8.30
Penne Arrabiata (vegi) mit Parmesan und Rucola	Portion	8.00
Älpler Magronen vegi oder mit Schinken	Portion	8.30
Rindfleischbällchen auf Kartoffelstock und Balsamicojus	Portion	8.80
Egfilet im Backteig mit Tartarsauce	Portion	7.50
Ghackets und Hörnli mit Reibkäse	Portion	8.30

Suppe

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

Mittag- oder Abendessen

Gerne reservieren wir für Sie während den regulären Öffnungszeiten einen Tisch. Das aktuelle Tagesangebot entnehmen Sie dem aktuellen Menüplan

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-Mozzarella Salat	Port.	5.00
Cole Slaw-Salat auf Eisbergsalat	Port.	5.00
Nüsslisalat mit Ei und Croutôns	Port.	5.80
Griechischer Salat	Port.	6.50

Kalte Vorspeisen vegan

Gemischter Blattsalat mit Nüssen	Port.	3.50
Grüner Blattsalat mit Croutôns	Port.	3.50
Randensalat mit Apfel	Port.	5.00
Spargelsalat mit Erdbeeren	Port.	6.50
Antipastigemüse	Port.	6.50
Bruschetta	Port.	8.20

Kalte Vorspeisen

Salade Nicoise	Port.	8.50
Melone und Rohschinken	Port.	9.50
Crevettencocktail auf Eisbergsalat	Port.	12.80
Beefsteak Tatar 80g	Port.	16.00
Vitello Tonnato 60g	Port.	16.50

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

Pastaplausch

À Discretion,
Selbstbedienung Pro Person 14.50

Penne mit 5 Saucen und
Reibkäse:
Tomatensauce, Käsesauce,
Rindfleisch-Bolognese,
Basilikumpesto, Tomatenpesto

Vegan

Superfood Latin Bowl (kalt) Port. 14.50

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

Spaghetti Aglio e Olio Port. 12.00

mit Cherrytomaten, Rucola und
Reibmandle

Saisonaler Gemüseteller Port. 16.50

mit Guacamole und Vollreis

Frittierte Samosa Port. 13.50

mit indischem Linsendal

Rotes Gemüse Thai Curry

mit Jasminreis

Panierter Tofu Katsu Port. 17.00

mit Curry BBQ Sauce und
Süsskartoffelfrites

Paella mit Tofu und Gemüse Port. 12.50

Falafel mit Pitabrot und Pommes Port. 17.50

dazu Eisbergsalat, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln und Guacamole

Süsskartoffel Kichererbsen Curry Port. 13.00

mit Jungblattspinat dazu Basmati Reis

Planted Chili Port. 16.00

mit Schokolade und Koriander in der
Ofenkartoffel

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

dazu 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 Port. 17.00

mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und
Apfel mit Preiselbeeren

Gebratene Kartoffelgnocchi Port. 14.50

mit Spargeln

Kartoffelgnocchi Cinque Pi Port. 12.50

mit Cherrytomaten, Rucola und Grana
Padano

Grüne Spargeln Port. 14.50

mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Panierter Tomme Käse Port. 14.50

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 mit Sauce Bernaise	Port.	19.40
Rindgeschnetzeltes Stroganoff	Port.	9.70
Rindshuftspiess mit Kräuterbutter	Port.	14.90
Rindshacksteak Wilhelm Tell mit Rosmarinjus	Port.	7.00

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes à la Minute Zürcher Art	Port.	19.50
Kalbshackbraten 100% Kalbfleisch	Port.	11.50
BIO-Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 100% Kalbfleisch	Port.	9.30
Wienerschnitzel mit Preiselbeersauce	Port.	20.00
Piccata Milanese	Port.	20.00

Lamm

Marinierter Lammspiess mit Kräuterbutter	Port.	16.50
Lammgigot mit Rosmarinjus	Port.	14.00
Orientalisches Lamm Curry	Port.	12.30

Geflügel

Pouletbrust-Piccata	Port.	11.00
Pouletgeschnetzeltes Sweet & Sour	Port.	7.50
Rotes Poulet Thai Curry	Port.	8.30
Pouletbrust Walliser Art	Port.	11.00
Pouletbrustgeschnetzeltes mit Rahmsauce	Port.	9.00
Pouletspiess mit Kräuterbutter	Port.	10.40

Wild

Hirschpfeffer Jäger Art	Port.	11.90
Rehgeschnetzeltes à la Minute mit Eierschwämmli und Trauben Sauce	Port.	16.70

Fisch

Egliknusperli	Port.	11.00
Schweizer Forelle Zuger Art	Port.	12.70

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 Rübli	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.	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 9.50
Kaffee, Tee und Mineralwasser
ab 20 Personen
diverse kleine Köstlichkeiten

Cookie	Stück	2.80
Mini-Pâtisserie assortiert	Stück	3.00
Charlotte Royal, Cremeschnitte, Truffesschnitte Schwarzwälder-Roulade, Schokoladenkopf, Berliner, Waldbeerschnitte, Erdbeerschnitte		
Fruchtspiess	Stück	3.00
Fruchtsalat	Portion	4.80
ohne Zuckerzusatz		
Mousse au Chocolat	Portion	4.80
hell und dunkel		
Schokoladencreme	Portion	4.80
Gebrannte Creme	Portion	4.80
Panna Cotta mit Himbeercoulis	Portion	4.80
Brownie mit Schlagrahm	Stück	4.80
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	4.80

Weine

Schaumweine

Prosecco Superiore DOCG extra 75cl 38.00
dry,
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 75cl 43.00
Conegliano Valdobbiadene, DOCG
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 Lachstatar, geräucherten Forellenfilets, als Aperitif

Jahrgang

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

Weissweine

Tobias BLANC AOC St. Gallen 75cl 42.00
Weingut Tobias

Tobias Federweiss AOC St. Gallen 75cl 42.00
Weingut Tobias

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

Johannisberg du Valais AOC 75cl 39.00
Vögeli Weine,
Wallis, Schweiz

Epresses Beau-Rivage Lavaux AOC 50cl 22.00
Landolt Weine,
Lavaux, Waadt, Schweiz

Roero Arneis Cantina del 75cl 45.00
Nebbiolo, DOCG
Cantina del Nebbiolo,
Piemont, Italien

Impero Pinot Grigio Venezia IGT, 75cl 38.00
Impero, Friaul,

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

Chablis 1er Cru Montmains AOC 75cl 62.00
Domaine des Malandes
Burgund, Frankreich

Ottavo Bianco di Merlot DOC 75cl 54.00
Schweiz/Tessin, Cantina il
Cavaliere

Sauvignon Blanc Südsteiermark 75cl 44.00
DAC Weingut Wohlmuth

Filare 23 Viognier IGT Toscana 75cl 61.00
Italien/Toscana, Tenuta Casadei

Rotweine

Tobias PINOT NOIR G3 AOC
St. Gallen Weingut Tobias 75cl 42.00

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

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

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

Riserva Aurelio 1899 Merlot
Ticino DOC Cantina il Cavaliere 75cl 55.00

Barolo DOCG Serralunga d'Alba
Piemont, Italien 75cl 79.00

Chianti Classico Riserva DOCG
Castello Monsanto 75cl 57.00

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

Cannonau Bio, DOC Sardegna
Olíanas
Sardinien, Italien 75cl 39.00

Amarone della Valpolicella
Classico Monte del Frà
DOC Valpolicella
Venetien, Italien 75cl 65.00

Valduero Cosecha 2 Maderas, DO
Ribera del Duero 75cl 49.00

Valduero 6Años Reserva Premium
D.O. Ribera del Duero 75cl 102.00

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

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

Für die Kalte Jahreszeit

Glühwein 100cl 33.00

Lieblingswein?

Weitere Weine auf Anfrage.

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	55.00
Sa-So	Stunde	75.00

Anlass Leitung

Mo-Fr	Stunde	65.00
Sa-So	Stunde	85.00

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.