



**SV RESTAURANT
BERNER KANTONALBANK**

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Philippe Nyffenegger
Restaurant Manager
T +41 31 666 12 80
philippe.nyffenegger@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Culinarium Berner Kantonalbank
Schwarzenburgstrasse 160
3097 Liebefeld
<http://berner-kantonalbank.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

FIT IN DEN MORGEN	Stück	6.20
--------------------------	-------	------

Birchermüesli, saisonaler Früchtekorb, Vitamin-Shot und Vollkornbrötli

POWER4WORK	Stück	8.80
-------------------	-------	------

Brot, Zopf, Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, Joghurt, Frühstücksflocken

„JETZT NÄ MIR ÜS MAU CHLI ZYT“	Stück	17.90
---------------------------------------	-------	-------

Brot, Zopf, Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, Joghurt, Frühstücksflocken, Käseplatte, Fleischplatte

2

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Butterkipfeli	Stück	1.30
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.30
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.50
Brötli diverse Sorten	Stück	1.80
5er Weggli	Stück	2.00
Tübeli (nur Freitags)	Stück	1.90
Schoggi Tübeli (nur Freitags)	Stück	2.00
Trockenstückli	Stück	2.00
Caillergipfel	Stück	2.50
Schinkengipfel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.70



FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli 240g	Stück	3.00
Hausgemachtes Birchermüesli 320g	Stück	4.20
Schichtmüesli 280g	Stück	4.00
Früchte gemischt	Stück	1.00
Frisch gepresster Orangensaft 2dl	Stück	3.00
Tagessaft 2dl	Stück	3.00



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

Kaffee, Tee, Orangensaft und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Plundern, Friandise und Früchtekorb

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI
FÜR DEN GROSSEN HUNGER** Stück 15.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saisonalen Sandwiches, Schokoladenmousse und frische Früchte

4

SANDWICHES

Leinsamenbrötli mit Trutenschinken	Stück	5.00
Laugensandwich mit Thon	Stück	5.00
Laugensandwich mit Eimasse	Stück	4.30
Bagle mit Roastbeef	Stück	5.50
Tagessandwich mit Schinken	Stück	4.50
Brotsandwich mit Salami	Stück	4.50
Brotsandwich mit Käse	Stück	4.50
Weggli klein mit Lyoner	Stück	4.30
Nussbrötli mit Mostbröckli und Sbrinz	Stück	5.50

SÜSSES

Verschiedene Blechkuchen mit Rahm	Stück	2.50
Brownie mit Passionsfruchtsauce	Stück	2.50
Tiramisu im Glas	Stück	2.50
Panna cotta im Glas mit Fruchtcoulis	Stück	2.30



STEHLUNCH & CO.

KLASSIKER

DIE VERDIENTE MITTAGSPAUSE	Portion	26.50
-----------------------------------	---------	-------

Sandwich (gemäss Angebot Cafeteria), Fruchtspiessli, Mini Hamburger mit Ketchup und Senf, Poulet-Zitronengras-Spiessli, Tagessuppe im Espressotassli (nach Tagesangebot), saisonales Risotto, saisonaler Salat

BAUERNLUNCH	Portion	15.50
--------------------	---------	-------

Bauernschüblig mit Senf, frischer Kartoffelsalat, Bauernmütschli und Tagessuppe im Topf

SCHWEIZER MITTAGS-LUNCH	Portion	23.50
--------------------------------	---------	-------

Rüeblisuppe, Schaschlikspiessli mit Knoblauch-Dip, Ofenküchlein mit Lachs gefüllt, Tessiner Bruschettas, Cole Slow Salat im Glas, Ghackets mit Hörnli im Glas, Panna Cotta mit Früchten



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO RICHE	Stück	32.00
--------------------	-------	-------

- Vitello Tonnato mit Knoblauchbrot
- Mini Wrap mit Cantadou und Kresse
- Tomatensuppe mit Basilikum
- Asiatischer Pouletsalat mit Glasnudeln und Mangospiessli
- Kleine Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Krevette im Kartoffelkleid mit pikantem Ananssalat
- Rindsspiessli Diavolo mit Chili- Dip
- Schokoladenmousse

6

GOURMET-PLATTEN

RUSTICO-PLATTE	Pro Person	12.50
-----------------------	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

TROCKENFLEISCH-PLATTE	Pro Person	15.90
------------------------------	------------	-------

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Bauernspeck, Rohschinken, Mostbröckli, Salami, und Brot (100g Fleisch)



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter-Baguette mit lokalen gluschtigen Füllungen, und knackigem Salat 10 Portionen 65.00

KALTE HÄPPCHEN

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.40
Krevetten im Kartoffelmantel mit pikantem Ananassalat	Stück	3.90
Gefüllte Zucchetti mit Frischkäse und Sprossen	Stück	2.60
Feta Wassermelonensalat (saisonal)	Stück	3.30
Rindstatar auf Toast	Stück	3.90
Dreieck-Canapés mit Schinken, Thon Pouletcurry Ei oder Sellerie	Stück	2.60
Dreieck-Canapés mit Lachs oder Roastbeef	Stück	3.40
Vitello Tonnato mit Knoblauchbrot	Stück	3.90
Rauchlachstatar	Stück	3.50
Käse-Früchte Spiessli	Stück	3.20



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli	Stück	2.60
Chäschüechli	Stück	2.80
Mini Frühlingsrolle mit Hot Sauce	Stück	2.00
Mini Hamburger / Mini Hot Dog	Stück	2.80
Chilliwürstli im Teig	Stück	2.50
Currywürstli im Töpfli	Stück	2.80
Poulet Süss-Sauer im Gläsli	Stück	3.30
Jalapenos	Stück	2.60
Tilsiter Muffin	Stück	3.30
Raclette-Käse Baguette	Stück	3.30
Gemüse-Quiche	Stück	2.60
Blätterteig Rohschinkenschnecke	Stück	3.30
Rindsspiessli Diavolo	Stück	3.30
Gefüllte Rindfleischbällchen mit Mozzarella	Stück	2.80
Currywurst im Töpfli	Stück	2.90
Schaschlik Spiessli mit Knoblauch-Dip	Stück	3.30
Pouletsticks mit Curry-Dip	Stück	3.30
Süsskartoffel-Speck Ananas Spiessli	Stück	3.30
Speck Pflaume oder Apfel	Stück	1.80

SALZIGES

Pommes Chips	300 g	9.20
Nüssli	500g	8.00

SNACKS

Sprinzwürfel	100g	5.40
Marinierte Oliven	100g	4.50
Gemüse-Dip saisonal mit zwei Saucen	100g	4.20



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5ocl	3.00	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5ocl	3.00	3.50
Coca-Cola	45cl	3.00	3.50
Coca-Cola Zero	45cl	3.00	3.50
Rivella rot	5ocl	3.00	3.50
Rivella blau	5ocl	3.00	3.50
Sinalco	5ocl	3.00	3.50
Elmer Citro	5ocl	3.00	3.50
Apfelsaft	5ocl	3.00	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	10ocl	9.00	9.00
Orangensaft Premium	10ocl	7.00	7.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	10ocl	4.50	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	10ocl	4.50	4.50
Saisonale Bowle mit Früchten	10ocl	9.50	9.50

9

KAFFEE & TEE

Tee (diverse Sorten zur Auswahl)	Tasse	2.10
Nespresso-Package	Kapsel	2.70
Nespresso-Maschine auf dem Wagen		

WEISSWEINE/ROSÉ WEINE

La Coquine, Assemblage Cave Emery Wallis	50 cl	17.50
Petit Arvin du Valais	75 cl	34.00
For Friends Assemblage Blanc, Romandie	75 cl	29.00
Bianco Merlot Ticino	75 cl	32.00
Roero Arneis Malvira	75 cl	30.00
Chardonnay Reserva Montes Central Valley Chile	75 cl	30.00
For Friends Rosé, Romandie	75cl	29.00
Rosato di Merlo Tessin	75cl	32.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Cornalin du Valais	75 cl	32.00
Primoris Assemblage, Cave Emery Wallis	50 cl	19.50
For Friends Assemblage Rouge, Romandie	75 cl	29.00
Ripasso Speri Valpolicella Superior	75 cl	38.00
Merlot Ticino, Terre Alte	75 cl	34.00
Malbec Reserva Montes Chile	75 cl	30.00
Rioja Crianza Puelles	75 cl	30.00
1502 Sangiovese, Italien, Emilia Romagna	75cl	38.00

SCHAUMWEINE /

Prosecco Brut di Valdobbiadene brut	75 cl	30.00
-------------------------------------	-------	-------

10

BIER

Bärner Müntschi Felsenau	33 cl	4.50
Bärni Bier (dunkel) Felsenau	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Service	pro Stunde	55.00
Mitarbeiter Küche	pro Stunde	55.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken

inkl. Gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch, Fleischbällchen,
Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt
Salami, Schinken

Schweiz: Poulet, Truten

Kanada: Riesencrevetten MSC (Nordostatlantik / Zucht)

Norwegen: Rauchlachs (Zucht)

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

Vietnam: Thunfisch (Pazifischer Ozean)

Spanien: Thunfisch (MSC Pazifischer Ozean)



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anderslautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anderslautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

14

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.

11 VERSICHERUNGEN



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Ohne anderslautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

12 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

13 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

14 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.