



SV RESTAURANT

SSZ BURGHALDE

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.

Karin Hüsler

Restaurant Manager
T +41 58 432 44 65
karin.huesler@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Burghalde
Mellingerstrasse 34c
5400 Baden
Burghalde-baden.sv-restaurant.ch



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START	Stück	9.50
------------------------------------	-------	------

Duftender Kaffee, Tee, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen, Früchtekorb

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS	Stück	17.50
-----------------------------	-------	-------

Duftender Kaffee, Tee, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

À LA CARTE

2

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.80
Maisfeldbrötli mit Sultaninen	Stück	1.80

FRÜCHTE UND MÜESLI

Burghalde Müesli	Stück	4.00
Daily Special Yogurt	Stück	4.00
Häppchenweise Vitamine	Stück	4.00
Saisonale Früchtespiesse		



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

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

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Mini
Süssgebäck und Früchtekorb

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

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saisonalen Mini-
Sandwiches, Schokoladenbrownies und frischen Früchten

3

SANDWICHES

Knuspriges Semmeli mit Salami und Butter	Stück	3.50
Knuspriges Bürli mit Fleischkäse und Kräuterfrischkäse	Stück	4.50
Knuspriges Buresemmeli mit Gruyère und Butter	Stück	4.00
"Ham & Cheese" Knusperspitzbrötli mit Schinken, Gruyère	Stück	6.50
"Tandoori" mit Pouletbrust und Tandoori Dip	Stück	6.90
Sonnenblumen-Bagel mit Mozzarella, Tomaten und Frischkäse	Stück	6.90
Sandwich Gruyère im Laugenbrötli	Stück	5.00
Diverse Dayli Special Sandwiches	Stück	Ab 4.50



PAUSEN

SÜSSES

Mini Gebäck: Plunder, Nussgipfeli etc. assortiert	Stück	2.80
Zitronen- oder Marmorkranz	Stück	3.00
Brownie	Stück	4.00
Donut Mania	Stück	2.50
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		
Saisonales Gebäck frisch vom Beck	Stück	ab 3.00

LUNCH & CO.

MITTAGESSEN IN DER BURGHALDE

MENU UND CO

Portion

18.00

S'Eis mit Fleisch oder s'Zwei vegetarisch
mit einem kleinen Menusalat oder einer saisonalen Suppe
ein gluschtiges Tagesdessert
mit einem 0,5l Pet Getränk nach Wahl
oder unserem erfrischenden hausgemachten SV Eis Tea
abgerundet mit einen feinen Espresso



5

À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern

Portion

6.50

Buntes lauwarmes Karottengemüse mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern, dazu knusprige Quornwings

Portion

8.80

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce

Portion

12.50

Kartoffel-Rahmsuppe mit Rohschinken Chips

Portion

6.30

LUNCH & CO.

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	22.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahmsauce, feinen Butter-Tagliatelle und buntem Bohnengemüse	Portion	32.00
Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli und glasierte Rüebl	Portion	18.50

GEFLÜGELGERICHTE

Grünes Thaicurry mit Pouletstreifen und viel Gemüse, Basmatireis	Portion	20.50
Saftig gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und saisonaler Salatgarnitur	Portion	22.00

FISCHGERICHTE

Gebratenes ASC-Lachssteak mit hausgemachter Zitronenbutter, Salzkartoffeln mit Petersilie und Blattspinat	Portion	28.50
---	---------	-------

VEGETARISCHE GERICHTE

Quinoaburger mit Big Fries und Peperonata	Portion	15.50
---	---------	-------



À LA CARTE

DESSERT

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	Portion	4.50
Caramelköpfli mit Rahm	Portion	4.50
Schoggimousse à la Ben,	Portion	9.50
Apple Crumble mit Vanilleglace	Portion	6.00



APÉRO

7

APÉRO-PÄCKLI

BEKANNT & GUET p.P. 19.50

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Holzofenbrotchips mit Tomatensalsa zum tunken
- Party-Chäschüechli
- Schinkengipfeli oder mediterrane Gipfeli
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln



APÉRO

APÉRO RICHE

p.P.

32.50

-
- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
 - Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
 - Verschiedene Antipasti im Glas
 - Würfel vom Rinderfilet in Tomaten-Confit
 - Zitronen-Dillchüechli mit Randenmousse
 - Abgeschwenkte Ravioli mit Dörrtomaten, Rucola und Nüssen (vegan)
 - Spiesslitrío vom Lamm, Rind und Schwein
 - Panna cotta mit Fruchtcoulis
 - Mousse au chocolat mit Chilifäden

8

APÉRO ANGEBOTE FREE FROM

- Gluschtige Auswahl gluten-und laktosefreier, und vegetarischen
- Köstlichkeiten aus unsere saisonalen markfrischen Küche
- Apero Schnouserli pro Person 15.50
- Humus Trio mit Panini vital-Crostini und Gemüsestängeli
Dörrtomaten, Oliven und laktosefreie Klosterkäse Möckli

Apero riche Free from

pro Person

26.50

-
- Saisonales Gemüsesüppchen im Espressotässli
 - Auberginentatar mit Panini vital
 - Zucchetti-Involtini mit Dörrtomaten und Kräutern
 - Avocado-Grapefruitsalat
 - Penne mit Gemüsebolognese
 - Muffin + Dark Chocolate
-



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 14.50

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 29.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs und knuspriger Brotauswahl

BÜNDNER PLATTE

Pro Person 27.50

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Einen halben Meter aus Baguette oder Laugenzopf	für 5 Personen	55.00
gefüllt mit Schinken, Salami, Käse oder Tomate-Mozzarella		
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni oder gebratener Halloumi mit Tomatensalsa	Stück	7.50
Rosmarin-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50

APERÔ À LA CARTE, KALT

Antipasti-Spiess	Stück	6.50
Marinierter Tofu im Zucchettimantel	Stück	3.00
Pincho mit Kartoffel-Knoblauch-Aioli	Stück	2.60
Pincho mit Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50
Knusprige Crostini mit Gemüsetartar		
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.60
Knusprige Crostini mit Humus	Stück	2.80
Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich	Stück	6.50
Pumpernickel mit würzigem Tête-de-Moine-Käse	Stück	4.00
Zitronen-Dillchüechli mit Randenmousse	Stück	3.50



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli	Stück	3.00
Chäschüechli	Stück	3.00
Aperogipfeli mediterran oder Oliven-Trüffel	Stück	3.00
Mini-Cheese Burger	Stück	4.20
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	3.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
knusprige Pizzarolls mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Rindfleischbällchen mit ravigem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussauce	Stück	4.00

11

SALZIGES

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	3.90
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn	100 g	4.50
Traditionelles Apéro Blätterteiggebäck	100 g	4.50
Ribelmais-Tortillachips mit raviger Salsa	100 g	3.50
Vaya Bean Salt Chips	100 g	4.80



APÉRO

SÜSSES

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	3.00
Mini-Fruchtaschen	Stück	2.30
Mini- Muffins mit Himbeerfüllung oder weisser Schockocreme	Stück	2.50
Hausgemachtes Saisondessert im Gläsli	Stück	3.50
Früchtespiessli	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Eptinger mit oder Ohne Kohlensäure	1 lt	5.50
Aromatisiertes Wasser mit Früchten und Kräutern	1 lt	4.00
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot oder blau	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süßgetränke assortiert	5 dl	3.00
Apfelsaft	1 lt	7.50
Michel Taste, Saisonaroma	1 lt	7.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1 lt	6.00

13

MINERAL FÜR BÜROLIEFERUNGEN

Mineralwasser mit Kohlensäure	1,5L	3.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,5L	3.80

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.00
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Schweiz

Viola Müller-Thurgau AOC Weinbau Hartmann Remigen	75 cl	29.50
Sauvignon blanc Weingut Goldwand Ennetbaden	75 cl	52.50

Frankreich

Sauvignon blanc, Vin de Pays d'OC, Luc Pirlet	75 cl	21.00
---	-------	-------

14

Weitere Weine beschaffen wir gerne nach Ihren Wünschen.

ROTWEINE

SCHWEIZ

Pinot Noir, Weingut Goldwand Ennetbaden	75 cl	40.00
Brestenberger Pinot Noir AOC, Wernli Weinbau	75 cl	29.50

ITALIEN

Primitivo Salento Cantele IGT	75 cl	29.50
-------------------------------	-------	-------

PROSECCO

Prosecco Brut DOCG Il Colle, Conegliano Valdobbiadene	75 cl	29.50
--	-------	-------



GETRÄNKE

BIER

Appenzeller Brandlöscher	33 cl	4.00
Quöllfrisch Lager	33 cl	4.00
Sonnwendling, Alkoholfreies Bier	33 cl	3.80
Lägere Bräu, Original	33cl	5.00



RÄUMLICHKEITEN

15

Für Ihren Anlass in der Burghalde Baden beraten wir Sie gerne persönlich und besprechen mit Ihnen die Möglichkeiten in der Burghalde.

Bitte beachten Sie, dass die Reservation bei Stadt Baden vornehmen. Das Mietverhältnis und die Konditionen sind Sache zwischen Mieter und Vermieter.

Bitte reservieren Sie ihre Termine frühzeitig.

BANKETTE UND ANLÄSSE

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen eine massgeschneiderte Offerte nach Ihren Wünschen.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter inkl Auf-und Abbau	pro Stunde	50.00
Anlassleitung	pro Stunde	55.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Express-zuschlag	pro Lieferung	25.00

Die bis 3 Arbeitstage vorher, 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. 7,7% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Weiter Deklarationen gemäss massgeschneidertem Angebot und Verfügbarkeit der Speisen.



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 anders lautende 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 anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

19

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.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

11 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende 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% p.a 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 Parteilwillen 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.