



Charter Standard

**Unser Angebot.
Notre offre.
Our offer.**

Frühstück. Petit-déjeuner.



Xpress-Frühstück. Petit-déjeuner Xpress.

2 Tassen Kaffee oder Heissgetränk nach Wahl
2 Gipfeli, 1 Brötchen und Hausbrot à discrétion,
2 Portionen Butter, 2 Konfitüren oder Honig, 1 Joghurt.

2 tasses de café ou de boisson chaude à choix
2 croissants, 1 petit pain et pain maison à discrétion
2 portions de beurre, 2 confitures ou miel, 1 yaourt.

Wellness-Frühstück. Petit-déjeuner Wellness.

2 Tassen Kaffee oder Heissgetränk nach Wahl
1 Gipfeli, 1 Brötchen und Hausbrot à discrétion,
2 Portionen Butter 2 Konfitüren oder Honig, 1 Joghurt, 1 Müesli.

2 tasses de café ou de boisson chaude à choix
1 croissants, 1 petit pain et pain maison à discrétion
2 portions de beurre, 2 confitures ou miel, 1 yaourt, 1 müesli.

Gourmet-Frühstück. Petit-déjeuner Gourmet.

2 Tassen Kaffee oder Heissgetränk nach Wahl, 1 Orangensaft
2 Gipfeli, 1 Brötchen und Hausbrot à discrétion, 1 Joghurt
2 Portionen Butter, 2 Konfitüren oder Honig, 1 Portion Käse oder Landrauchschinken.

2 tasses de café ou de boisson chaude à choix, 1 jus d'orange
2 croissants, 1 petit pain et pain maison à discrétion, 1 yaourt
2 portions de beurre, 2 confitures ou miel, 1 portion de fromage ou de jambon fumé.

CHF

12.50

15.90

17.50

Frühstück. Petit-déjeuner.



CHF

29.50

Brunch.

Heissgetränke à discretion, Orangensaft
Brotauswahl im Korb serviert
Butter, Konfitüre, Honig
Birchermüsli mit Früchten und Beeren
Käseauswahl, Landrauchschinken und Rauchlachs.

Boissons chaudes à discretion, jus d'orange
Choix de pain, offert dans la corbeille
Beurre, confiture, miel
Birchermüsli aux fruits et baies
Sélection de fromages, jambon fumé et saumon fumé.

Beilagen. Suppléments.

Semmeli / petit pain		1.50
Gipfeli / croissant		1.50
Vollkornkipfeli / croissant au blé complet		1.50
Pain au chocolat		2.60
Landrauchschinken / jambon fumé		3.70
Frühstückskäse / fromage		3.70
Knuspermüsli / Müesli croquant		3.70
Butter / beurre		0.80
Konfitüre / confiture		0.90
Honig / miel		0.90
Orangensaft / jus d'orange	33cl	4.90
Prosecco	20cl	9.00
Prosecco	70cl	31.00

Vorspeisen. Entrées.



Marktfrischer Blattsalat.
Salade verte du marché.

Französische oder italienische Salatsauce nach Wahl.
Sauce à salade française ou italienne au choix.

Rindfleisch Carpaccio.
Carpaccio de boeuf.

Tintenfisch Carpaccio.
Carpaccio de calamar.

Rindstartar Mediterraneo.
Tartare de boeuf.

Morchel Terrine.
Terrine de morilles.

Salade Niçoise.

Vitello Tonnato.

Rindfleisch mit Salsa Verde.
Boeuf avec Salsa Verde.

Bouillon mit Gemüsesteifen.
Bouillon avec juliennes de légumes.

Tomatensuppe.
Soupe de tomates.

Safranrisotto mit Steinpilzen.
Risotto au safran et cèpes.

Pangasius Filet an Dörrotomatensauce.
Filet de pangasius à la sauce crèmeuse aux tomates séchées.

CHF

7.50

19.50

19.50

19.50

14.50

13.50

15.50

16.50

7.50

9.00

16.50

17.50

Hauptgerichte. Menus principaux.

Riz Casimir.

Rindsgeschnetztes Stroganoff, serviert mit Butterspätzli.
Boeuf Stroganoff, servi avec des spätzli au beurre.

Kalbsgeschnetztes «Züricher Art», serviert mit Butternudeln.
Emincé de veau «à la Zurichoise» avec des nouilles au beurre.

Schweinsteak an Morchelrahmsauce mit Butternudeln
Steak de porc à la sauce aux morilles, servi avec des nouilles au beurre.

Schweinrahmschnitzel mit Butternudeln.
Escalope de porc nappée d'une sauce crèmeuse avec des nouilles au beurre.

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock.
Daube de boeuf à une sauce au vin rouge, servi avec de la purée de pommes de terre.

Hackbraten mit Spiralnudeln.
Rôti haché avec des nouilles en spirale.

Lachstranchen an Safransauce serviert mit Reis.
Tranche de saumon nappé d'une sauce au safran, accompagné de riz.

Riesenkrevetten mit Safran-Fenchelsauce, serviert mit Reis.
Crevettes géantes à la sauce au safran et au fenouil, servies avec du riz.

Pangasius an Dörrotomatensauce mit Reis.
Filet de pangasius à la sauce crèmeuse aux tomates séchées avec du riz.

Kartoffel-Lauch Gratin (vegetarisch).
Gratin au pommes de terre et poireaux (végétarien).

CHF

21.50

23.50

25.50

26.50

23.50

28.00

21.50

25.50

24.50

24.50

21.50



Gourmetteller. Plats gourmet.

Beinschinkenteller. Assiette de jambonneau.

Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat, serviert mit Butter und Brotauswahl aus dem Korb.
Jambonneau chaud avec une salade de pommes de terre servis avec du beurre et choix de pain dans la corbeille.

Rauchlachsteller. Assiette de saumon fumé.

Norwegischer Rauchlachs mit warmem Baguette und Butter.
Saumon fumé norvégien avec de la baguette chaude et beurre.

Walliserteller mit Käse. Assiette du Valais avec fromage.

Ausgesuchte Trockenfleischspezialitäten und Käse, serviert mit Butter und Brotauswahl aus dem Korb.
Spécialité de viande sèche et fromage servis avec du beurre et choix de pain dans la corbeille.



Käse und Desserts. Fromages et desserts.



CHF

23.50

24.50

25.50

Kleine Käseauswahl mit frischen Trauben.
Petit choix de fromages avec des raisins frais.

Grosse Käseplatte für 10 Personen.
Grande assiette de fromages pour 10 personnes.

Frischer Fruchtsalat mit Rahm.
Salade de fruits frais avec de la crème fouettée.

Original Zuger Kirschtorte.
Tarte aux cerises de Zoug.

Gebrannte Crème Grossmutter's Art.
Crème caramel façon grand-mère.

Apfelcrêpe mit Caramelsauce.
Crêpe aux pommes avec sauce caramel.

Sprünglidessert des Monats.
Dessert Sprüngli du mois.

CHF

8.50

190.00

9.50

9.50

9.50

8.50

8.50

Apéro.



		CHF
Erdnüssli / cacahuètes	pro/par 50g	2.50
Chips	pro/par 30g	2.50
Parmesan Möckli / morceaux de parmesan	pro/par 50g	2.70
Hobelkäse / fromage à rebibes	pro/par 50g	3.20
Salzgebäck / feuilletés salés de «Sprüngli»	pro/par kg	148.00
Amuses Bouches assortiert / assortis	pro/par 24 Stück/pièces	65.00
Partybrot / pain party	pro Stück / par pièce	71.00
Partysandwich / sandwich party 820g	pro Stück / par pièce	42.00
Mini Käseküchlein / mini ramequin 16g	pro/par 96 Stück/pièces	110.00
Mini Schinkengipfeli / mini croissant jambon 24g	pro/par 75 Stück/pièces	175.00
Käseküchlein / ramequin 50g	pro/par 95 Stück/pièces	400.00
Spinatküchlein / Quiche aux épinards 50g	pro/par 95 Stück/pièces	400.00
Pizzaküchlein / petits gâteaux pizza 50g	pro/par 95 Stück/pièces	400.00
Quiche Lorraine 50g	pro/par 95 Stück/pièces	400.00
Yakitori-Spiessli / Brochettes Yakitori	pro/par 100 Stück/pièces	220.00
California Rolls (vegetarisch / végétarien)	pro/par Rolle/rouleau	48.00
Apéro Assortiment / Verrines	pro/par 40 Gläser/verres	290.00

Friandises & Sandwichs.



		CHF
Sandwichs		
mit Schinken / avec jambon	pro Stück / par pièce	6.20
mit Tilsiter / avec Tilsiter	pro Stück / par pièce	6.20
mit Salami / avec salami	pro Stück / par pièce	6.20
Friandises		
Mini Crèmeschnitten Choco und Vanille		
Mini mille-feuilles choco et vanille	pro/par 32 Stück/pièces	48.00
Petits fours assortiert/assortis	pro/par 64 Stück/pièces	128.00
Petits fours Excellence assortiert/assortis	pro/par 50 Stück/pièces	180.00
Mini Macarons assortiert/assortis	pro/par 144 Stück/pièces	320.00



Getränke. Boissons.



Warme Getränke. Boissons chaudes.

	CHF
Kaffee / Café	3.70
Espresso	3.70
Cappuccino	4.10
Latte Macchiato	4.50
Ciocolata	3.70
«just-t» Ceylon Black Tea Classic	3.70
«just-t» Black Tea Earl Grey	3.70
«just-t» Herbal Infusion Liquorice & Mint	3.70
«just-t» Green Tea Morningstar	3.70
«just-t» Rooibus Infusion Smooth Vanilla	3.70
«just-t» Fruit Infusion Sweet Berry	3.70

Kalte Getränke. Boissons froides.

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure.		
Eau minérale gazeuse / naturelle.	50cl	4.60
Rivella rot / rouge	50cl	4.70
Coca Cola, Coca Cola zero	50cl	4.70
Ice Tea Lipton	50cl	4.70
Apfelschorle / Jus de pomme dilué	50cl	4.70
Orangensaft / jus d'orange	33cl	4.90



Bier, Aperitif & Spirituosen. Bière, Apéritif & Spiritueux.



Biere. Bières.

Calanda Edelbräu	33cl	4.40
Heineken	50cl	5.40
Eichhof	50cl	5.40
Erdinger Weissbier	50cl	5.50
Erdinger alkoholfrei, sans alcool	50cl	5.50

Aperitif. Apéritif.

Prosecco	20cl	9.00
Prosecco	70cl	31.00
Campari Soda	10% Vol. 9,8cl	5.40

Spirituosen. Spiritueux.

Grappa	40% Vol., 2cl	5.40
Kirsch	40% Vol., 2cl	5.40

Weissweine. Vins blancs.

Schweiz. Suisse.

Schinznacher Auslese, AOC
Riesling & Silvaner

75cl 34.00

Fendant, AOC
La Réserve du Patron

75cl 32.00

St. Léonard Grand Cru, AOC
Grands Vins du Maraudeur

75cl 37.00

Mont-sur-Rolle, AOC
Devinière

75cl 31.00

Epesses, AOC
Devinière

75cl 37.00

Château de Perroy Blanc Grand Cru - Cuvée Prestige, AOC
Château de Perroy

70cl 35.00

Les Blonnaisses Epesses - demi-pot vaudois, AOC
J. & M. Dizerens

70cl 38.00

Spanien. Espagne.

Viña Mocén Verdejo Especial, DO
Bodegas Antaño

75cl 35.00

Albariño do Ferreiro, DO
Bodegas Gerardo Mendez

75cl 41.00

Weissweine. Vins blancs.

Italien. Italie.

Pinot Griogio, DOC
Vigneti Le Monde

75cl 36.00

Soave Classico, DOC
Domini Veneti

75cl 32.00

Gavi, DOCG
Tenimenti Ca'Bianca

75cl 36.00

Frankreich. France.

Laforêt Bourgogne Chardonnay, AC

75cl 36.00

Chablis, AC

75cl 41.00

Chablis Domaine du Vaudon, AC
Joseph Drouhin

75cl 43.00

Chile. Chili.

Sauvignon Blanc Reserva of Casablanca Valley
Veramonte

75cl 34.00

Chardonnay of Casablanca Valley
Veramonte

75cl 34.00

CHF

CHF

Rosé.

Schweiz. Suisse.

Oeil-de-Perdrix Les Petits Crêts, AOC
Cave des Coteaux

75cl 37.00

Italien. Italia.

Rosato Merlot del Veneto, IGT
Terre Venete

75cl 30.00

Rotweine. Vins rouges.

Schweiz. Suisse.

Wilchinger Pinot Noir, AOC

75cl 34.00

Maienfelder Pinot Noir

75cl 39.00

Pinot Noir de Salquenen AOC
Grands Vins du Maraudeur

75cl 35.00

Merlot Ticirosso, DOC
Zanini

75cl 36.00

Collinare Riserva Merlot, DOC
Tenuta Colle degli Ulivi

75cl 41.00

Spanien. Espagne.

Coto de Hayas Reserva, DO
Bodegas Aragonesas

75cl 36.00

Cerro Añon Reserva, DOCa

75cl 38.00

Cerro Añon Graciano, DOCa
Bodegas Olarra

75cl 40.00



Rotweine. Vins rouges.

Italien. Italie.

Amarone della Valpolicella Classico, DOC

75cl 67.00

Barolo, DOCG

75cl 67.00

Chianti Classico, DOCG

75cl 36.00

Chianti Classico Capraia Riserva, DOCG
Rocca di Castagnoli

75cl 43.00

Lagone Merlot, Cabernet Franc & Sangiovese, IGT
Aia Vecchia

75cl 40.00

Il Falco Montepulciano d'Abruzzo, DOC
Abruzzo

75cl 30.00

Chile. Chili.

Cabernet Sauvignon Reserva of Casablanca Valley
Veramonte

75cl 34.00

Rotweine. Vins rouges.

Frankreich. France.

Fleurie La Madone, AC
Louis Robin

75cl 35.00

Aloxe-Corton, AC
Joseph Drouhin

75cl 68.00

Châteauneuf-du-Pape Les Cèdres, AC
Paul Jaboulet Aîné

75cl 68.00

Château Pipeau Grand Cru, AC
Saint Emilion

75cl 63.00

Südafrika. Afrique du sud.

Blue Grove Hill Cabernet Sauvignon & Merlot, WO
Coastal Region, Capaia

75cl 36.00

CHF

CHF



Personalkosten. Côté de personnel.

	CHF/h
Anlassleiter / responsable service	80.00
Service Mitarbeiter / collaborateur service	53.00
Mitarbeiter Küche / collaborateur cuisine	53.00

Vorbereitungskosten und Leerfahrten. Coût de préparation et de course à vide.

Die Zeit für die Vorbereitung und das Aufräumen, sowie die An- und Rückreise ab Zürich HB, Wartezeiten und Leerfahrten, werden Ihnen zu den normalen Personalkosten verrechnet.

Le temps de préparation et de nettoyage ainsi que le trajet aller - retour depuis la gare de Zürich, le temps d'attente et la course à vide vous seront facturés dans les coûts de personnel.

Diverses. Divers.

Blumendekorationen / décoration florale.

Auf Wunsch bestellen wir für Sie eine Blumendekoration bei unserem Floristen. Die Kosten werden direkt verrechnet.

Sur votre demande nous commandons une décoration florale chez nos fleuristes attitrés. Les coûts seront directement facturés.

Tischpauschale / Coûts de présentation pour tables

Für jeden Anlass verlangen wir für Geschirr, Besteck, Stofftischwäsche und Rosen pro Person 5.00

Pour chaque événement nous vous demandons pour la vaisselle, les couverts, le linge de table et les roses par personne 5.00

Menükarten / cartes de menu

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen die Menükarte pro Stk./par pièce 1.50
Sur votre demande nous rédigeons vos menus

Zapfengeld / Coût de bouchon

Bringen Sie eigenen Wein/Champagner/Mineral verrechnen wir Ihnen:

Si vous amenez vos propres vins / champagne / eau minérale, nous vous facturons:

Mineral- oder Süßwasser / eau minérale ou boisson sucrée	je 50cl	5.00
Wein / vin	je 75cl	30.00
Champagner / champagne	je 75cl	35.00



CHF/h

5.00

5.00

1.50

5.00

30.00

35.00

Kontakt. Contact.

Diverses / divers

- Es gelten die AGB der elvetino AG
Sont en vigueur les AGB de elvetino SA
- Die Preise verstehen sich exklusive Logistik- und Serviceleistungen
Les prix s'entendent hors coût de logistique et prestations de service.

elvetino AG
Limmatstrasse 23
CH-8005 Zürich

Tel. +41 (0) 51 222 92 22
Fax +41 (0) 51 222 92 00

sales@elvetino.ch
www.elvetino.ch

