



RESTAURANT
«NEULAND»

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.

Patrik Bucher
Restaurant Manager
T (+41) 41 870 01 59
patrik.bucher@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant «neuland»
Neuland 9
6460 Altdorf
<http://ruag-aldorf.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Gebäck	Stück	2.50
Kernenbrötli und Maisbrötli	Stück	2.00

SANDWICHES

Gefüllt mit Fleischkäse, Salami, Schinken oder Käse

Mutschli	Stück	3.40
Faustbrot	Stück	4.00
Eierbrot (jeweils Mittwoch und Donnerstag)	Stück	4.00
Freitagsbrot (jeweils Freitag)	Stück	3.40

2

GROSSE PARISETTE-SANDWICHES

mit Fleischkäse, Salami, Schinken, Käse und Eier oder Tomate- Mozzarella	Stück	18.00
Gefüllt mit Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken oder Rauchlachs	Stück	20.00



LUNCH & CO.

MITTAGSANGEBOT

FAVORITE & ALTERNATIVE

Tagessuppe oder Fruchtsaft	intern	10.70
Hauptgericht vegetarisch oder mit Fleisch	extern	13.50
Menusalat oder Gemüse		

WEEKLY`S SPECIAL

Tagessuppe oder Fruchtsaft	von	15.50
Hauptgericht vegetarisch oder mit Fleisch	bis	22.50
Menusalat oder Gemüse		

3

SALATBUFFET pro 100 g 2.70

Stellen Sie sich Ihren Salatteller nach Lust und Laune an unserem Buffet selber zusammen.

SERVIERT IN DER SCHÄCHENSTUBE 4- GANG MENU

Blattsalat	von	39.00
Tagessuppe	bis	49.00
Hauptgericht gemäss Tagesempfehlung		
Dessert		



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Mini Frühlingsrolle	Stück	1.50
Mini Schinkengipfeli	Stück	2.20
Mini Chäschüechli	Stück	2.20
Mini Pizza	Stück	2.20
Crevetten im Knuspermantel	Stück	2.20
Chilli Poppers	Stück	2.20

KALTE PLATTE

Fleischplatte mit Käse garniert	pro Person	17.00
Käseplatte mit gluschtigen Käsesorten	pro Person	14.00

ANLÄSSE

Gerne beraten wir Sie persönlich und gestalten gemeinsam Ihren Anlass.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser und Süssgetränke	5 dl	4.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	7.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	7.50
Diverse Süssgetränke	1 Liter	8.50
Orangensaft	1 Liter	9.00
Hausgemachter Fruchtsaft (Saisonal)	1 Liter	12.00

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso und Cappuccino	Tasse	4.00
Latte Macchiato	Tasse	4.80
Diverse Teesorten	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Merlot del Ticino Bianco Guido Brivio	50 cl	19.00
Pino Grigio, Weingut zum Rosenberg Altdorf	50 cl	29.00
Epesses AOC « Grand Vin del la République »	75 cl	45.00

ROTWEINE

Merlot del Ticino Rosso Guido Brivio	50 cl	19.00
Negroamaro Puglia IGT «Luccarelli »	75 cl	39.00
Ticino DOC Rosso di Merlot «Biasca Premium »	75 cl	46.00
Ripasso Amarone Valpolicella DOC	75 cl	47.00

6

SCHAUMWEINE

Prosecco «Il Colle »	75 cl	42.00
----------------------	-------	-------

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.80
Eichhof Lagerbier	50 cl	5.80
Eichhof Alkoholfrei	50 cl	5.50



ALLGEMEINE HINWEISE

RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT

Restaurant mit 150 Sitzplätzen und 70 Sitzplätzen auf der Terrasse

SCHÄCHENSTÜBLI

Schächenstübli mit 35 Sitzplätzen

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

ANLÄSSE UND CATERING

7

Bei Catering und Anlässen ausserhalb unserer Öffnungszeiten stellen wir die Arbeitszeit der benötigten Mitarbeiter in Rechnung.

Bei Ausser-Haus-Lieferung wird für Teller, Besteck und Gläser Miete verlangt. Preisgestaltung nach Aufwand.

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transportkosten	nach Aufwand
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand
Lohnkosten pro Mitarbeiter ab 15 Uhr	pro Stunde 35.00
Lohnkosten pro Mitarbeiter ab 22 Uhr inkl. Nacht- und Wochenendzuschlag	pro Stunde 45.00

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. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Kalbfleisch, Fisch

Deutschland: Poulet, Wild

Neuseeland: Wild

Vietnam: Riesencrevetten, Zucht, ASC

Schottland: Rauchlachs, Zucht, ASC



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.

10

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 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 I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.