



**MENSA KANTONSSCHULE  
HEERBRUGG**

# 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.

**Michael Friedauer**  
Restaurant Manager  
T +41 71 727 01 10  
[michael.friedauer@sv-group.ch](mailto:michael.friedauer@sv-group.ch)

SV (Schweiz) SA  
Mensa Kantonsschule Heerbrugg  
Karl-Völker-Strasse 11  
9435 Heerbrugg  
[mensa-ksh.sv-group.ch](http://mensa-ksh.sv-group.ch)



## FRÜHSTÜCK

### FÜR DEN START IN DEN TAG

#### À LA CARTE

##### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.50
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli Power	Stück	2.00

2

##### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	4.50
Homemade Power Yoghurt	Stück	4.50
Knusper-Müesli mit Joghurt		
Häppchenweise Vitamine	Stück	4.50
Saisonale geschnittene Früchte		



## LUNCH & CO.

### KLASSIKER

---

<b>PURE SWISSNESS</b>	Portion	25.50
-----------------------	---------	-------

---

Nüsslisalat mit lauwarmen Brotwürfeli und knusprigem Speck,  
Rheintaler-Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten  
und Kartoffelstock  
Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten garniert

---

<b>SATTES GRÜN</b>	Portion	25.50
--------------------	---------	-------

---

Gemüse-Frischkäseterrine mit Blattsalaten garniert  
Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti  
Zweierlei Hausgemachtes Schoggimousse

3

---

<b>TAGESMENU</b>	Portion	16.50
------------------	---------	-------

---

Bunter Blattsalat  
Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

---

<b>EINE REISE UM DIE WELT</b>	Portion	29.50
-------------------------------	---------	-------

---

Lachsterrine mit Saisonsalatgarnitur  
Green Curry Chicken mit Jasminreis und Asiagemüse  
Dessertvariation



# LUNCH & CO.

## SAISONAL

---

<b>FRÜHLINGSGEFÜHLE</b>	Portion	35.00
-------------------------	---------	-------

---

Knackiger Blattsalat mit einer Gemüse-Frischkäseterrine

Kalbsschnitzel an Zitronenschaumschaum auf Wurzelgemüse  
und Kartoffelpuffer

Holunderblütenparfait mit Rabarberkompott

---

<b>HEISSER SOMMER</b>	Portion	32.50
-----------------------	---------	-------

---

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce  
Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Früchtemousse mit Früchten garniert

4

---

<b>BUNTER HERBST</b>	Portion	39.50
----------------------	---------	-------

---

Kürbiscrèmesuppe

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Hausgemachte Spätzli, glasierte  
Marroni und gedünstetem Apfel-Rotkraut

Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

---

<b>KALTER WINTER</b>	Portion	34.50
----------------------	---------	-------

---

Fein abgeschmeckter Krautsalat

Hausgebeizter Suure Mocke vom Jungstier  
mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



## LUNCH & CO.

### BUFFET

**BUFFETVARIATION KSH** Pro Person 49.50

---

Tomaten-Sauerrahmsüppchen  
4-5 Saisonale Salate mit dreiverschiedenen Dressings  
Glasierter Schweinsrücken  
Geschmorte Jungstierbraten  
Dreierlei Gemüse garnitur  
Butternudeln  
Kartoffelgratin  
2-3 Saison-gemüse-garnituren  
Dessertbuffet

5

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet, für Sie und Ihre Gäste zusammen



## À LA CARTE

### SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.50
Hausgemachte Gemüse-Frischkäseterrine mit Buntem Blattsalat ganiert, an einer sämigen Hausmachersauce	Portion	9.50
Nusslissalat mit Ei	Portion	7.50

### VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Zuchetti-Mangosüppchen	Portion	5.50
Tomaten-Sauerrahmsüppchen	Portion	5.50
Bouillon mit Flädli	Portion	4.50

6

### HAUPTSPEISEN

#### FLEISCHGERICHTE

---

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	19.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinjus, feinen Buttertagliatelle und buntem Bohnengemüse	Portion	25.50
Grossmutter`s Jungstierbraten an einer Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin und Apfel-Rotkraut	Portion	28.50
Hausgemachter Kalbshackbraten mit glasierten Karotten und Kartoffelpuffer	Portion	23.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Schweinsrücken dazu Röstikroketten und eine Saisongemüse garnitur		

---



## À LA CARTE

### GEFLÜGELGERICHTE

---

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	19.50
--	---------	-------

### FISCHGERICHTE

---

Im Butter gebratene ganze Forelle mit Petersilienkartoffeln und Rahm-Blattspinat	Portion	26.50
--	---------	-------

Spaghetti Alaska mit Lachswürfeli an einer Zitronen-Spinat-Rahmsauce	Portion	29.50
--	---------	-------

7

### VEGETARISCHE GERICHTE

---

Bananen-Curry mit Frischen Früchten und duftendem Jasmin-Portion reis		17.50
---	--	-------

Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis	Portion	16.50
---	---------	-------

Gefüllte Tomate an einer Weissweinsauce dazu Butterreis und knackiges Gemüse	Portion	18.50
--	---------	-------



## À LA CARTE

### DESSERT

Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten	Portion	6.50
Exotischer Fruchtsalat	Portion	6.50
Dessertteller „KSH“ von allem etwas dabei	Portion	9.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit Früchten	Portion	8.50
Portion Käse assortiert		
Dessertbuffet	Portion	10.50





## APÉRO

### APÉRO-PÄCKLI

**APERO SMALL** Stück 10.50

---

- Kleine und feine Hausgemachte Aperohäppchen für den kleinen Hunger

**APERO MEDIUM** Stück 13.50

---

- 4-5 Feine Hausgemachte Aperohäppchen für den vollen Genuss

**APERO RICHE** Stück 16.00

---

- Für den grossen Hunger, 5-6 hausgemachte Aperospezialitäten für jeden Anlass passend

**STEHLUNCH** Stück 16.50

---

Reich garnierte Platten mit kalten und warmen Spezialitäten



## APÉRO

### À LA CARTE

#### SANDWICHES

---

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	75.00
Tomaten-Mozzarella Schnittchen	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella Schnittchen mit scharfer Salami	Stück	3.00
Smoothy -Shot`s (Gemüse oder Früchte)	Stück	1.50

#### KALTE HÄPPCHEN

---

Canape divers dreieck	Stück	2.50
Tomaten-Käse Shot`s	Stück	1.50
Gurken-Wasabi Shot	Stück	1.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	Stück	1.00
Tomten-Morzarella Spiess	Stück	1.00
Käse-Spiess	Stück	5.50

#### WARME HÄPPCHEN

---

St.Galler Mini Bratwürstli am Spiess mit Brot	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Mini Blätterteig-pastetli gefüllt mit Fleisch	Stück	2.50
Mini Blätterteig-pastetli gefüllt mit Gemüse	Stück	2.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchenspiessli mit Dipp	Stück	2.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	2.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00

#### SALZIGES

---



## APÉRO

---

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50

## SÜSSES

---

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
Browni's auf dem Spiess serviert	Stück	3.00
Hausgemachte Kuchen Lolli Pop's	3 Stück	5.50
Fresch Fruit Smoothy Shot's	Stück	1.50
Früchtespiessli	Stück	3.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
SV Limetten Ice Tea Fair Trade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fair Trade	1.0 Liter	8.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	10.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	10.00

12

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Federnweiss Altstätten Haubensak	75 cl	32.00
Blanc de Blanc Altstätten Haubensak	75 cl	32.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00

13

### ROTWEINE

Rebsteiner Blauburgunger Haubensack	75 cl	29.00
Altstätter Shyra	75 cl	36.00
Gianti Superiore DOC Venetien	75 cl	34.00

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00
------------------------------------	-------	-------

### BIER

Sonnenbräu Spezial	33 cl	4.00
Sonnenbräu Büezer	33 cl	5.00



## RÄUMLICHKEITEN

Sie können Ihren Anlass bei uns in der modernen **Mensa der KSH** mit rund 180 Sitzplätzen und bei schönem Wetter auch im Aussenbereich mit rund 60 Plätzen durchführen

Bei weiterem Bedarf an Räumlichkeiten / Infrastruktur können Sie gerne mit der Kantonsschule Heerbrugg Kontakt aufnehmen. Informationen dazu finden Sie auf der KSH Homepage <https://www.ksh.edu/informationen/raumbenutzung-fuer-dritte> (inkl. Antrag und Weisung Raumbenutzung).

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Mitarbeiterkosten.

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	50.00
Kader	pro Stunde	60.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

15

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Ge- binde	gratis	
Lieferungskosten: je nach Aufwand (Bringen und Holen)	pro Lieferung	20.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	38.00

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. 7.7 % MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust





# 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 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL**

---

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

## **8 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.

18

## **9 MITARBEITENDE DES CATERERS**

---

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

## **10 VERSICHERUNGEN**

---

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

## **11 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.



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### **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.