



**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**

**SV (Schweiz) SA
Mensa Kantonsschule Heerbrugg
Karl-Völker-Strasse 11
9435 Heerbrugg
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	2.60
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli Power	Stück	2.00

2

FRÜCHTE UND MÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	4.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette	Stück	4.50
Homemade Power Yoghurt Knusper-Müesli mit Joghurt	Stück	4.50
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	4.50



LUNCH & CO.

KLASSIKER

PURE SWISSNESS	Portion	25.50
-----------------------	----------------	--------------

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

SATTES GRÜN	Portion	25.50
--------------------	----------------	--------------

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu ge-
räucherter Seidentofu
Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und
Rösti
Veganes Panna Cotta glasiert mit Frucht-Coulis

3

TAGESMENU	Portion	16.50
------------------	----------------	--------------

Bunter Blattsalat
täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

EINE REISE UM DIE WELT	Portion	33.50
-------------------------------	----------------	--------------

Lachsterrine mit saisonaler Salatgarnitur
Green Curry Chicken mit Jasminreis und Asiagemüse
Crème brûlée mit Knusperzucker



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit einer Gemüse-Frischkäse-Terrine
Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffelpuffer
Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken
Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rosmarinkartoffeln
Hausgemachtes Früchtemousse mit Früchten garniert

4

BUNTER HERBST Portion 39.50

Kürbiscrèmesuppe
Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni und gedünstetem Apfel-Rotkraut
Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

KALTER WINTER Portion 26.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln
Hausgebeizter Suure Mocke vom Jungstier mit Kartoffelsgratin und glasierten Karotten
Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



LUNCH & CO.

BUFFET

BUFFETVARIATION KSH

Pro Person 49.50

Tomaten-Sauerrahmsüppchen

4-5 saisonale Salate mit drei Hausmacher Dressings

Grissini mit Rohschinken

Glasierter Schweinsrücken

Geschmorter Jungstierbraten

Butternudeln

Kartoffelgratin

2-3 Saisongemüse garnituren

Dessertbuffet



À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und bun-	Portion	6.50
tes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern		
Hausgemachte Gemüse-Frischkäseterrine mit Bun-	Portion	9.50
tem Blattsalat ganiert, an einer sämigen Hausma-		
chersauce		
Nusslissalat mit Ei	Portion	7.50

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachsta-	Portion	12.50
tar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce		
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	Portion	19.50
buntem Gemüse		
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm,	Portion	25.50
feinen Butterschneidplatte und buntem Bohnengemü-		
se		
Grossmutter's Jungstierbraten an einer Rot-	Portion	28.50
weinsauce		
Dazu Kartoffelgratin und Apfel-Rotkraut		
Hausgemachter Kalbshackbraten mit glasierten	Portion	23.50
Karotten und Kartoffelpuffer		



À LA CARTE

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten Portion 19.50

FISCHGERICHTE

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

Spaghetti Alaska mit Lachswürfeli an einer Zitro-
nen-Spinat-Rahmsauce Portion 29.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Bananen-Curry mit Frischen Früchten und duften-
dem Jasminreis Portion 17.50

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

Gefüllte Tomate an einer weissweinsauce dazu But-Portion
terreis und knackiges Gemüse 18.50



À LA CARTE

DESSERT

Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten	Portion	6.50
Exotischer Fruchtsalat	Portion	6.50
Dessertteller „KSH“ von allem was dabei	Portion	9.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit Früchten	Portion	8.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO SMALL Stück 10.50

Kleine und feine hausgemachte Aperohäppchen für den kleinen Hunger

APÉRO MEDIUM Stück 13.50

4-5 feine hausgemachte Aperohäppchen für den vollen Genuss

APÉRO RICHE Stück 30.00

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

STEH LUNCH Stück 16.50

Reich garnierte Platte mit kalten und warmen Spezialitäten

BÜNDNER PLATTE Stück 20.00

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

GRÜNER DAUMEN Stück 3.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette



APÉRO

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	75.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	7.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Tomaten-Focaccia mit grilliertem Halloumi und Tomatensalsa	Stück	7.50
Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Nüsslisalat	Stück	6.50
Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	6.50
Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	9.50
Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eisbergsalat	Stück	5.50



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Pincho mit Räucherlachstatar	Stück	3.00
Pincho mit Kartoffel-Knoblauch-Aioli	Stück	2.50
Pincho mit slow cooked Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50
Pincho mit Zucchetti-Orangen-Jam	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	5.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	5.50
Toastcanapé mit Gemüsetatar	Stück	5.50
Parmesanmöckli	Stück	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomatenragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00

12

SALZIGES

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
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Eclair mit verschiedenen Füllungen: Mokka, Erdbeere oder Vanille	3 Stück	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50
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 Ice Tea Fair Trade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fair Trade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fair Trade	5 dl	6.00
Orangensaft Premium Fair Trade	5 dl	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00

13

KAFFEE & TEE

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

WEISSWEINE

Federnweiss Altstätten Haubensak	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
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



GETRÄNKE

ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	28.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

14

BIER

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lagerbier	33 cl	4.00
Clausthaler Bier	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 175 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen auf der Dachterrasse, Bistro mit 100 Sitzplätzen und 78 Sitzplätzen im Garten

PH - SIZI GROSS (3 STÜCK)

30 Personen (U-Bestuhlung mit Tischen) oder 60–80 Personen (Hörsaal-Bestuhlung)

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamer, Pinnwand, Flipchart, Schrank, Tisch für Getränke, EDV- und Telefonanschluss

PH - SIZI MITTEL

20 Personen, Tische und Stühle frei möblierbar, Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, OHP, Schrank, Tisch für Getränke, TV/DVD/Video-Wagen, EDV- und Telefonanschluss

PH - SIZI KLEIN

10 Personen, Tische und Stühle (Block-Bestuhlung)

Projektionsfläche, Pinnwand, Flipchart, EDV- und Telefonanschluss

MIETKOSTEN PRO RAUM

Halber Tag	75.00
Abend	100.00
Ganzer Tag	150.00



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und 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

16

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal Turgi/Untersiggenthal (Bringen und Holen) pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 18.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 5.00

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. 8,0% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Ungarn: Poulet, Truten

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

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

Dänemark: Cocktailgarnelen

Italien: Bresaola, 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



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

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.

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 Stundens-



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

ätze ergeben sich aus der Offerte.

I 1 VERSICHERUNGEN

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

I 2 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.

I 3 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.

20

I 4 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.