



SV RESTAURANT

CHEZ WÜRTH

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.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

1

Fabrice Buetscha
Restaurant Manager
T +41 58 432 42 68
chezwuerth@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Restaurant Chez Würth
Dornwydenweg 11
CH-4144 Arlesheim
<http://chezwuerth.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 12.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft,
ofenfrische Gipfeli, Butter, Konfitüre ,Brot

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS Stück 20.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft,
ofenfrische Gipfeli, Butter, Konfitüre ,Brot, Birchermüesli, Süssgebäck

À LA CARTE

2

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	3.90
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	5.50



PAUSEN

SANDWICHES

Kleines Laugen Brötli mit Käse oder Salami	Stück	4.10
Weggli mit Schinken, Salami, Käse oder Fleischkäse	Stück	4.50
Ofenfrisches Laugen mit Thon	Stück	5.50
Knuspriges Zwirberlino mit Vegane Schnitzel	Stück	6.50
Knuspriges Zwirberlino mit Pouletschnitzel	Stück	6.50

SÜSSES

3

Schoggigipfel	Stück	3.00
Vanille Stangen	Stück	3.00
Mandel oder Nussgipfel	Stück	3.00
Hefegebäck mit Schoggi	Stück	3.00
Apfeltasche	Stück	3.00



À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.50
Gemüsesalat aus dem Ofen mariniert mit Balsamico-Essig, dazu Ziegenkäsekrümel	Portion	6.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Croutons und Ei	Portion	7.00

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Crevetten Cocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	12.00
Burrata Pugliese mit Tomaten und frischen Pesto	Portion	13.00
Trüffel Ravioli an einer feinen Butter-Rahmsauce	Portion	15.00
Fruchtige Gazpacho	Portion	6.00

4

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	22.00
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahmsauce, feinen Butterschneidplatte und buntem Bohnengemüse	Portion	25.50
Rinds-Entrecôte mit Lima-Chimichurri, Kartoffel-ecken und Koriander-Tomaten-Gemüse	Portion	32.50
Riesen hausgemachte Schweins Cordon Bleu, Ofen Karotten und Pommes Frites	Portion	23.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Butter-Bohnen	Portion	24.00



À LA CARTE

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	18.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchini-Zitronen-Gemüse	Portion	22.00
Riesen hausgemachte Poulet Cordon Bleu, Ofen Karotten und Pommes Frites	Portion	23.50

FISCHGERICHTE

Forelle mit Kapernbutter, glasiertem Gemüse und Tricolorreis	Portion	25.50
Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat	Portion	30.00
Casarecce mit Shrimps, Chilitomaten-Marmelade und Rucola	Portion	25.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Thai Curry Gemüse mit Kokosmilch, Lauch, Zucchini, Süßkartoffeln, Auberginen, Bohnen, Karotten dazu Basmatireis	Portion	15.00
Hausgemachte Spinat Ricotta Lasagne mit Tomatensauce	Portion	15.00
Pilzragout mit Kartoffel-Halloumi-Plätzchen mit Rotwein, Cognac und Tomatenpüree	Portion	18.50
Vegan Fried Rice mit Tofu, Rüeblen, Peperoni, Kefen, sojasprossen, Cashew-Nüssen und Jasminreis	so-Portion	15.00
Quinoa Burger mit Avocado Cream dazu Big Fries und Peperonata	Portion	15.50



À LA CARTE

DESSERT

Mocha Panna Cotta mit Haselnuss-Lolli	Portion	5.50
Crème Brûlée	Portion	5.50
Hausgemachte Wähe	Portion	5.50
Schoggi oder Rüeblli Torte	Portion	5.50
Saison Früchte Törtli	Portion	6.00



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 10 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 13.50

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 18.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Trutenschinken, Schinken, Salami und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

FISCH PLATTE

Pro Person 15.00

Geräucherter Lachs mit Toast und Butter

GRÜNER DAUMEN

Pro Person 7.00

Platte mit Gemüse-Stängel und drei verschiedenen Dip-Saucen zur Auswahl

KALTE HÄPPCHEN



APÉRO

Party- Laugenbrötli „Deluxe“	Stück	5.00
Party--Laugenbrötli „Standart“	Stück	4.00
Blinis mit Lachs und Meerrettich Mousse	Stück	4.00
Crevetten Cocktail im Glas	Stück	4.00
Griechische Salat im Glas	Stück	4.00
Apéro Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	4.00
Marinierte Oliven	100gr	4.00
Mini Tortillas gefüllt assortiert	Stück	4.00
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Gruyère	Stück	6.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	6.50
Parmesanmöckli	100gr	5.50
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomaten- ragout, ideal zum Dippen	Portion	6.50

W A R M E H Ä P P C H E N

Datteln im Speckmantel	Stück	3.00
Chäschüechli	Stück	3.00
Miniburger im bunten Bun	Stück	4.00
Schinkengipfel	Stück	3.00
Strudelinos assortiert	Stück	4.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	4.00
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	4.00
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten- Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli	Stück	4.00



APÉRO

SALZIGES

Erdnüss gezalzen	100 g	3.50
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	3.50
Popcorn – a variation	100 g	4.50
Blätterteig Flûtes	100 g	4.50
Nachos mit Dip	100 g	5.00

SÜSSES

Mini Tartelette	Stück	3.50
Fruchtsalat Im Glas	Stück	4.50
Party Eclair	Stück	3.00
Macaron	Stück	3.50
Früchtespiessli	Stück	3.50
Mousse im Glas	Stück	3.50
Mini Confiseur Assortit	Stück	3.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
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
Orangina	5 dl	3.50
Apfelsaft	5 dl	3.50
Focus Water	5 dl	4.00
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	5 dl	3.50
Red Bull	0.25 dl	4.00
Evian	0.75 dl	4.00
Lipton	5dl	3.50

10

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.90
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50
Capuccino, Machiatto, Doppelt espresso, Schale	Tasse	3.90



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Bio Arlesheimer Riesling Schloss Birseck	75 cl	25.00
--	-------	-------

ROTWEINE

Bio Arlesheimer Blauburgunder, Schloss Birseck	75 cl	29.00
--	-------	-------

Primitivo, IGT Salento, Cantele, 2016	75 cl	28.00
---------------------------------------	-------	-------

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	32.00
------------------------------------	-------	-------

Champagne Grand Brut, Perrier-Jouet	75 cl	70.00
-------------------------------------	-------	-------

Champagne Ruinart Blanc de Blanc	75cl	110.00
----------------------------------	------	--------

11

BIER

Feldschlösschen	33 cl	4.00
-----------------	-------	------

Feldschlösschen Alkohlfrei	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 80 Sitzplätzen und 30 Sitzplätzen in unserem Kunststübli 20 Sitzplätze auf der Isle-Terrasse

AUDITORIUM

Saal mit 150 Sitzplätzen und Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, OHP, Schrank, Tisch für Getränke, TV/DVD/Video-Wagen, EDV- und Telefonanschluss



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 60.00

Kader pro Stunde 80.00

Koch pro Stunde 60.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

13

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal (Bringen und Holen) pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 50.00

Mindestbestellmenge beträgt 50.00

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, Pouletfleisch, Kalbfleisch, Truten, Würste, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami, Schinken

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

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

Dänemark: Cocktailcrevetten (MSC, Wildfang)

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Ungarn: Entenbrust

Türkei: Forellefilet (ASC)

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>