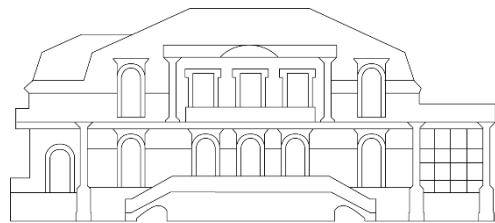


Herzlich Willkommen



Haus der Universität

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig sorgen gemeinsam mit ihrem Team dafür, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen.

Tereza kümmert sich zuverlässig um Service, Organisation und begleitet Ihren Anlass vom Konzept bis zur Umsetzung, ganz nach Ihren Wünschen – zuverlässig und professionell.

Christian verantwortet die Kulinarik: In Zusammenarbeit mit dem Team kreiert er regionale, saisonale Gerichte mit sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Umgebung.

Als Teil der ZFV-Unternehmungen engagieren sie sich für klimafreundliche und ausgewogene Ernährung, was sich in einer ansprechenden Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte widerspiegelt.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Two handwritten signatures in black ink. The signature on the left appears to be 'Tereza' and the one on the right appears to be 'Christian'. They are written in a cursive, fluid style.

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

Business-Lunch

Nüsslisalat

Ei | Croûtons

Planted Steak

Vegetarische Jus | Kartoffel-Kürbisstampf | Broccoli

oder

Kalbsfiletmedaillon

Jus | Kartoffel-Kürbisstampf | Broccoli

Birne

Schokolade | Vanille

3-Gang Business Lunch CHF 46.50

2-Gang Business Lunch CHF 40.00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Speisekarte

Vorspeisen	CHF
Nüsslisalat Hausdressing Ei Speck	15.50
Vegetarische Variante	13.50
Kartoffel-Majoran Suppe Croûtons	11.50
Business-Lunch Vorspeise	9.50
Hauptgänge	
Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet	HG 38.50
<i>Brioche / Gesalzene Butter</i>	VSP 29.50
Mit Pommes Mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 5.00
Rindsfilet Stroganoff	45.00
<i>Zwiebelstroh / Tagliatelle</i>	
Hausgemachte Spätzlipfanne	29.50
<i>Bergkäse / Wurzelgemüse</i>	
Desserts	
Tagesempfehlung	11.50
Business-Lunch Dessert	9.50

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.



Deklaration

Unsere Philosophie

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmittel den Vorzug.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Krustentiere kommen aus Wildzuchten aus Vietnam.

Der Swiss Alpine Lachs aus der Lostallo Zucht im Graubünden und der Zander 57 aus der Gotthard Basis Station.

Wir verarbeiten nur Eier aus der Freilandhaltung.

Unser Brotwaren stammen alle aus der Schweiz, das frische Brot beziehen wir von der Berner Bäckerei Bohnebluest, die Brötchen, Gipfeli und das Süßgebäck beziehen wir von der Bäckerei Hiestand mit Sitz in Schlieren, ZH.

Wir sind stolzer Partner der Blue University Bern Universität Bern - Blue University

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, Zürich

Alle Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beantworten wir Ihnen gerne.

