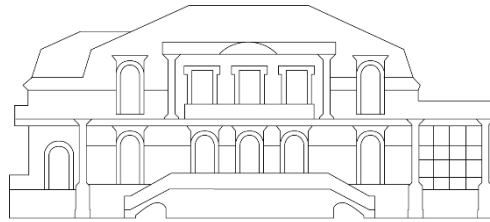


Herzlich Willkommen



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 is more complex and stylized, while the one on the right is simpler and more legible.

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

Business-Lunch

Grüne Bohnen-Kartoffelsuppe
Kräuter

Pochiertes Ei
Hollandaise | Weissweinsrisotto | Grüner Spargel

oder

Schweizer Pouletbrust
Frischkäse | Antipasti | Weissweinsrisotto
Grüner Spargel

Rhabarber
Vanille | Pistazie

3-Gang Business Lunch CHF 49.50

2-Gang Business Lunch CHF 43.00

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

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



Haus der Universität

Speisekarte

Vorspeisen	CHF
Spargelsalat Himbeervinaigrette Pinienkerne	13.50
<i>Mit Rohschinken</i>	17.50
Bärlauch-Cremesuppe	11.50
Business-Lunch Vorspeise	9.50

Hauptgänge

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet	HG 38.50
<i>Brioche Gesalzene Butter</i>	VSP 29.50
Mit Bärner Frites Mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 5.00
Kalbssteak	47.00
<i>Morchelrahmsauce Rosmarinkartoffel Spargel</i>	
Spargelrisotto	29.50
<i>Cherrytomaten Frühlingzwiebel Grana Padano</i>	
Spargel	28.50
<i>Rosmarinkartoffel Hollandaise</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.



Haus der Universität

Deklaration

Unsere Philosophie

Wir arbeiten ausschliesslich mit Schweizer 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 zum Brunch beziehen wir von der Berner Bäckerei Bohnebluest, die Brötchen, Gipfeli und das Süssgebäck beziehen wir von der Bäckerei Hiestand mit Sitz in Schlieren, ZH.

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.



Haus der Universität