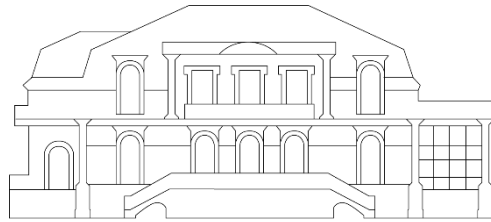


Herzlich Willkommen



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.



Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

Business-Lunch

Geeiste Tomatensuppe

Basilikum

Grillkäse

Salatteller | Kräuterbutter

oder

Entrecôte

Salatteller | Kräuterbutter

Himbeer-Vanille Süppchen

Zitronensorbet

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
Netzmelone Bündner Rohschinken Grissini	VSP 16.50 HG 26.50
Geeiste Mediterrane Gemüsesuppe	11.50
Business-Lunch Vorspeise	9.50
Hauptgänge	
Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet <i>Brioche Gesalzene Butter</i>	HG 38.50 VSP 29.50
Mit Bärner Frites Mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 5.00
Salatteller mit Kalbspaillard <i>Bunte Salatauswahl Melonenschnitz Kräuterbutter Hausdressing</i>	46.50
Salatteller mit Halloumi <i>Bunte Salatauswahl Melonenschnitz Kräuterbutter Hausdressing</i>	31.50
Rosmarin Crêpes <i>Grillgemüse Parmesan</i>	28.50
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.

Unsere 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