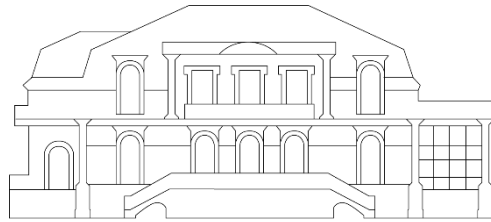


# Herzlich Willkommen



---

## 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 first signature is on the left and the second is on the right.

Tereza Zimmermannová und Christian Helbig

# Getränkeempfehlung

Apéro	CHF
HdU-Spritz	14.50
<i>Fever Tree Passionsfrucht   Prosecco   Limette   Pfefferminz</i>	
Aperol-Spritz	14.50
<i>Aperol   Prosecco   Orangen   Mineralwasser</i>	
Hugo	11.50
<i>Holunderblütensirup   Prosecco   Limette   Pfefferminz</i>	

## Wein

### Weisswein:

10cl Château Conthey	9.90
<i>Sauvignon Blanc &amp; Chardonnay, Charles Bonvin SA, Wallis</i>	
10cl Chavin Zero (alkoholfrei)	8.50
<i>Sauvignon Blanc, Chavin, Südfrankreich</i>	

### Rotwein:

10cl Barbera d'Alba DOC	9.50
<i>Mauro Molino, Piemont</i>	

In der Weinkarte finden Sie noch viele, weitere tolle Weine.

## Weitere Getränke

33cl Bärner Müntschi, Felsenau	6.50
50cl   100cl Bärner Zapfwasser <i>mit &amp; ohne Kohlensäure</i>	5.50   6.50
33cl Softgetränke	5.50
50cl Hausgemachter Eistee	6.50

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



Haus der Universität

# Nachmittagsangebot

14:00 – 16:30 Uhr

Duo zum Naschen	CHF
Nüssli & Chips	8.50
Marinierte Oliven & Hartkäsebruch	9.50
Kleine Häppchen zu CHF 5.50 pro Portion	
Nüssli & Chips	
Marinierte Oliven	
Hartkäsebruch	
Glacé-Ghübeli von Lusso	
Tagesangebot Sorbet	3.50
Tagesangebot Glacé	4.50

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