

**theater
casino
zug**

Restaurant
Bar & Lounge
am See



Angebot für Ihren Apéro Riche

ALLGEMEINE INFORMATIONEN



KAPAZITÄTEN

RAUM

RAUM			
Festsaal	Cocktail	Tafel lang	Tafel rund
Galerie	600 Personen	274 Personen	220 Personen
Kleiner Saal	150 Personen	72 Personen	-
Oberes Seezimmer	150 Personen	100 Personen	70 Personen
Restaurant	40 Personen	24 Personen	-
	80 Personen	70 Personen	-

RAUMMIETE FÜR FESTSAAL / KLEINER SAAL

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Theater- und Musikgesellschaft Zug verrechnet.
Im Festsaal gilt für die Gastronomie ein Mindestumsatz von CHF 160.00 / Erwachsener

EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzen wir folgenden Mindestumsatz voraus:

April - September CHF 9'000.00

Oktober - März CHF 7'000.00

Der Umsatz muss durch Menü und Getränke erreicht werden, ansonsten wird die Differenz als Miete aufgebucht.

RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Anlässe im Theater Casino

Theater Casino Zug

Leitung Raumvermietung

Eitung Raumvermietung
anfrage@theatercasino.ch

+41 41 729 05 50

Anlässe im Restaurant

Anlässe im Restaurant
Restaurant Theater Casino Zug

Restaurant Theater Casino
Projektleiter Gastronomie

Projektierte Gastronomie
bankett@theatercasino.ch

+41 41 729 10 40

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

Mit dem Bus	Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 605 und 611)
Mit dem Zug	Haltestelle «Zug Casino»
Parkhäuser	Parkhaus Altstadt Casino, Zugerbergstrasse, 6300 Zug
für mit dem Auto	Parkhaus Frauensteinmatt, Frauensteinmatt, 6300 Zug

PERSONENANZAHL

Eine Änderung der Teilnehmer:innenzahl für das Essen muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht berücksichtigt werden, d.h. es wird die ursprüngliche Personenzahl in Rechnung gestellt. Übersteigt die effektive Gästeanzahl die gemeldete Anzahl, behalten wir uns das Recht vor zusätzliche Speisen anzubieten und diese nach Aufwand zu verrechnen.

PROBEESSEN

Geniessen Sie bereits vor Ihrem geplanten Anlass einen festlichen Abend bei uns. Melden Sie sich 10 Tage vor dem gewünschten Tasting Termin mit der Menuauswahl bei uns und wir bereiten alles für Sie vor. Die Konsumationen vom Tasting werden Ihnen in Rechnung gestellt.

VERLÄNGERUNG

In unseren Räumen können Sie ohne Verlängerungsgebühr bis 23.00 Uhr feiern.

Danach erheben wir pro angebrochene Stunde eine Pauschale von:

Im Restaurant	Pro angebrochene Stunde	400.00
In den Banketträumlichkeiten	Pro angebrochene Stunde	500.00

Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

UMBAUPAUSCHALE

Aufwand Mitarbeiter für die Ummöblierung vor und nach dem Anlass (bei exklusiv Reservationen im Restaurant)	Pauschal	300.00
--	----------	--------

ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:
CHF 45.00/ 75cl Flasche
CHF 90.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 75.00/ 70cl Flasche

ADMINISTRATIONS AUFWAND

Für den administrativen Aufwand und die Beratungen verrechnen wir folgende Pauschalen:

Anlass bis 50 Personen	offeriert
Anlass 50 - 100 Personen	CHF 200.00
Anlass 100 - 150 Personen	CHF 250.00
Anlass ab 150 Personen	CHF 300.00

DEKO

Im Restaurant, auf der Terrasse sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen verboten.

Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.

Pauschal 500.00

APÉRO PAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALEN

LAMPENFIEBER

Snacks auf den Stehtischen verteilt:

Grosse Grissinistangen

Salzige Erdnüsse

Kartoffelchips

Einheit

Preis

Person

19.00

HAUPTPROBE

Saisonaler Salat im Glas

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Schinkengipfeli

Karotten-Ingwersuppe

Käseküchlein

Person

35.00

GROSSER AUFTRITT

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Karotten-Ingwersuppe

Schinkengipfeli

Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten

Passionsfrucht-Cheesecake

Früchte Streuselkuchen

Person

55.00

GRANDE FINALE

Grissini, Oliven und Parmesan

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, bunten Karotten und Kräuter-Zitronensauerrahm

Kichererbsen Curry mit Kräutertofu

Passionsfrucht Cheesecake

Früchte Streuselkuchen

Person

77.00

Zu den Apéropauschalen servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Gas), Weisswein, Rotwein und Orangensaft.

Die Weinauswahl erfolgt durch das Restaurant Theater Casino Zug.

Wir rechnen mit 2 dl Wein und mit 3dl Mineralwasser oder Orangensaft pro Guest.

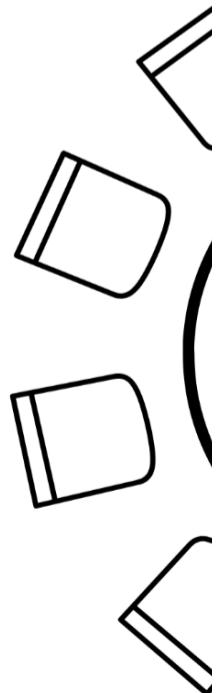
Beinhaltet die Pauschale eine Süßspeise, servieren wir einen Kaffee/Espresso pro Person.

Zusätzliche Konsumationen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Zusätzlich zu allen Pauschalen buchbar:

Bier, Goldmandli & alkoholfrei 33cl

Softgetränke, divers 33cl



APÉRO

FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)

	Einheit	Preis
Nüsse und Chips	Person	3.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.50
Parmesanwürfel	Person	3.50
Gemischte Oliven	Person	3.50
Oliven "Ascolane"	Person	3.00
Grissini	Person	2.50
Grissini mit Rohschinken	Person	4.00
Karottentatar auf Tabiokachip	Stück	5.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Stück	4.50
Käseküchlein	Stück	4.50
Tomaten Bruschetta	Stück	3.50
Roggenbrot mit Kartoffelfrischkäse und Schnittlauch	Stück	5.00
Gurken-Minzkaltschale	Stück	4.50
Gazpacho	Stück	4.50
Karotten-Ingwersuppe	Stück	4.50
Quiche Lorraine	Stück	4.50
Gemüse Quiche mit Broccoli und Kernen	Stück	4.50
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Stück	6.50
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Stück	6.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Stück	5.50
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Stück	5.00
Backhendlstreifen mit Limonen Crème fraîche	Stück	6.00
Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu Mayonnaise	Stück	6.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Stück	5.50
Geschmorte Wassermelone im Kräuter-Panko Mantel und Miso Mayonnaise	Stück	5.00
Tatar vom Rind auf Brioche mit Belperknolle und grobkörnigem Senf	Stück	6.50



SCHAUMWEINE

Frankreich

Devaux Grande Réserve Champagne Devaux Champagne Pinot Noir Chardonnay	75cl	82.00
Devaux Coeur des Bar Blanc de Blancs Champagne Devaux Champagne Chardonnay	75cl	95.00
Deutz Brut Classic Champagne Deutz Champagne Chardonnay Pinot Noir Meunier	75cl	92.00

Italien

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Cantina Vedova Venetien Glera	75cl	65.00
Franciacorta Brut Satèn La Fiorita Lombardei Chardonnay	75cl	75.00

Spanien

Balma Brut Classic Penedès Mas Bertran Penedès Xarel Lo Macabeu	75cl	69.00
--	------	-------

ROSÉWEINE

Schweiz

Popina Rosé Weingut Irsslinger Zürich Zweigelt Blaufränkisch Merlot	75cl	65.00
--	------	-------

Frankreich

Rosé Patricia Ortelli Château La Calisse Provence Grenache Syrah	75cl	72.00
---	------	-------

WEISSWEINE

Schweiz

Weisser Zweigelt Weingut Irsslinger Zürich	75cl	65.00
Weisser Zweigelt	150cl	132.00
Riesling Silvaner Weingut Aagne Schaffhausen	75cl	62.00
Riesling Silvaner		
Chardonnay Roman Hermann Graubünden	75cl	79.00
Chardonnay		
Giullare Bianco di Merlot FA'WINO Tessin	75cl	62.00
Merlot		

Österreich

Grüner Veltliner Engabrunn Weingut Steinschaden	75cl	62.00
Grüner Veltliner		

Frankreich

Chablis William Fèvre Burgund	75cl	79.00
Chardonnay		
Sancerre La Poussie Baron de Ladoucette Loire	75cl	79.00
Sauvignon Blanc		
La Truffière Côtes du Rhône Blanc La Ferme du Mont Rhône	75cl	59.00
Clairette Grenache Blanc Marsanne Rousanne Viognier		

Italien

Mostofiore Trebbiano Toscana Fattoria di Petrognano Toskana	75cl	69.00
Trebbiano		
Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola iLauri Abruzzen	75cl	59.00
Pinot Grigio		

Spanien

Verdejo Copaboca Bodegas Copaboca Rueda	75cl	55.00
Verdejo		
Sauvignon Blanc Gorgorito Bodegas Copaboca Rueda	75cl	59.00
Sauvignon Blanc		

ROTWEINE

Einheit Preis

Schweiz

Pinot Noir Le Petit | Roman Hermann | Graubünden
Pinot Noir

75cl 75.00

Cuvée d'Elysée | Le Clos de Céliney | Genf
Garanoir | Cabernet Sauvignon | Divico

75cl 69.00

Roncaia Riserva | Vinattieri Ticinesi | Tessin
Merlot

75cl 69.00

Riva del Tasso | Cantina Pelossi | Tessin
Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

75cl 82.00

Frankreich

Relais de La Dominique | Château La Dominique | St. Émilion
Merlot

75cl 72.00

Château Durfort-Vivens Le Plateau | Les Parcels de Durfort-Vivens | Margaux
Cabernet Sauvignon | Merlot

75cl 79.00

150cl 159.00

Château Haut-Bages Liberal | 5ème Cru Classé | Pauillac
Cabernet Sauvignon | Merlot

75cl 92.00

150cl 185.00

Italien

Bajo Montepulciano d'Abruzzo | I Lauri | Abruzzen
Montepulciano

75cl 59.00

Meme Chianti Superiore | Fattoria di Petrognano | Toskana
Sangiovese

75cl 62.00

Meme Chianti Riserva | Fattoria di Petrognano | Toskana
Sangiovese | Canaiolo

75cl 69.00

Spanien

Copaboca Tinto Crianza | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero
Tempranillo

75cl 59.00

Juan Galindo Reserva | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero
Tempranillo

75cl 72.00

Rioja Reserva Monasterio de Yuso | Bodegas David Moreno | Rioja
Tempranillo | Garnacha

75cl 69.00

150cl 139.00

GETRÄNKE & BARANGEBOT

BAR ANGEBOT

	Einheit	Preis
Gin-Tonic	Portion	17.00
Negroni	Portion	17.00
Vodka Orange/ Mate / Lemon	Portion	17.00
Cuba Libre	Portion	17.00
Moscow Mule	Portion	17.00
Dark & Stormy	Portion	17.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	17.00
Hugo	Portion	14.00
Aperol Spritz	Portion	14.00
Wild Berry mit Prosecco, Limettensaft und Beeren	Portion	14.00
Bier, Goldmandli	33cl	6.50

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Portion	14.00
No-Groni	Portion	14.00

DIGESTIF

Bulleit Bourbon	4cl	13.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	10.00
Etter Kirsch	2cl	10.00
Etter Vieille Poire	2cl	10.00
Etter Vieille Prune	2cl	10.00
Cognac Hennessy XO	2cl	19.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger / Allegra	77cl	9.00
Softdrinks	33cl	6.00
Orangensaft	100cl	14.00
Kaffee / Espresso	Portion	5.50
Tee	Portion	6.00

AUS DEM DISPENSER

Hausgemachter saisonaler Eistee	100cl	18.00
Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten	100cl	12.00

APÉRO RICHE		Einheit	Preis
KALTE APÉROSPEISEN			
✓ Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln		Person	6.50
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat		Person	6.50
Gebeizter Swisslachs mit Fenchel-Orangensalat und Granatapfelgel		Person	7.50
Bunter Coleslaw Salat mit geröstetem Pouletoberschenkel und Yuzu Mayonnaise		Person	7.00
Tataki vom Rind auf Quinoa-Chili Salat mit Limetten Joghurt		Person	8.50
Tomaten Panna Cotta und Gurken-Basilikumrelish		Person	6.50
✓ Jungerbsen-Currypüree mit Karottenspitzen und Grapefruit		Person	6.50
WARMES SPEISEN IN BOWLS			
✓ Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und schwarzem Karottenchip		Person	14.00
Erbserisotto mit Burrata Espuma und Cherrytomaten		Person	16.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola Espuma und Parmesan		Person	15.00
✓ Kräuter Fregola Sarda mit geröstetem Blumenkohl und Olivencrumble		Person	16.00
Geträufeltes Kartoffelpüree mit Onzen Ei, Spinat und Kräuter Hollandaise		Person	16.00
Felchenfilet Müllerinart mit Kräuterrahmsauce und Süßkartoffelpüree		Person	17.50
Fischknusperli mit Limonen Mayonnaise und Salzkartoffeln		Person	17.00
Ravioli mit Kalbfleisch dazu geschmorten Randen und Marsala Jus		Person	16.00
Geschmorter Haxe vom Rind mit Kräuter-Zitronensauerrahm, Polenta und bunten Karotten		Person	16.50
Zufikerli Würstli mit Senfcrème und lauwarmen Kartoffelsalat		Person	16.00
SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TELLERCHEN			
Zitronen-Thymian Panna Cotta		Person	6.00
Himbeerousse mit Mandelkrokant		Person	6.00
Apfelstrudel im Glas		Person	6.50
Passionsfrucht-Cheesecake		Person	6.00
Felchlin Schokoladenmousse		Person	7.00
Tonkabohnen-Crème brûlée		Person	6.00
Klassisches Tiramisu		Person	6.00
Früchte Streuselkuchen		Person	5.50
✓ Karottenkuchen mit Pistaziencrème		Person	5.50
Pekannuss-Brownie mit Vanille-Mascarponecrème		Person	6.00
✓ Auswahl an Glacé im Glas		Person	5.00
✓ Fruchtsalat		Person	6.50
✓ = Kann Vegan produziert werden			
LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)			
Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar		Person	17.50
Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren		Person	18.50
Burger vom Rind im hausgemachten Burger Bun mit Speck-Raclettekäse und Trüffel Mayonnaise		Person	23.00
Pasta mit Cacio e Pepe oder all'americana		Person	22.00
Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott		Person	15.00
Marsala Sabayone		Person	11.00
Für den Auf- und Abbau der Livestationen verrechnen wir Pauschal CHF 200.00 pro Station.			
MITGEBRACHTE DESSERTS			
Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:		Person	9.00
Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir:		Person	4.00
Für angelieferte Torten übernehmen wir keine Haftung.			
GLACEWAGEN			
Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küssnacht am Rigi		Kugel	5.50
CANDY-BAR			
Auswahl an diversen Süßigkeiten präsentiert in Bonbonieren		Person	5.00
ZUM KAFFEE			
Hausgemachte Friandises		Person	7.00

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR

Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung.

Unsere Raumgestalterin Livia Schmid, sowie wie unsere Hausfloristin Martina Camenzind unterbreiten

Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.

*Die Lieferung und Abholung wird durch das Team der Gastronomie koordiniert.
Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.*



Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammadesign.ch

TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 76 453 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

MOBILIAR

Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.

ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE

Weisse Tischwäsche
Stühle umbunden mit einer passenden Satinschleife
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife
Weisse Stoffservietten
Spezielles Geschirr/ Besteck

	Einheit	Preis
Stück	Stück	10.00
Stück	Stück	8.00
Stück	Stück	8.00
inklusive nach Aufwand		

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Person	2.50
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer & Leinwand	Pauschal	120.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	100.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive



MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

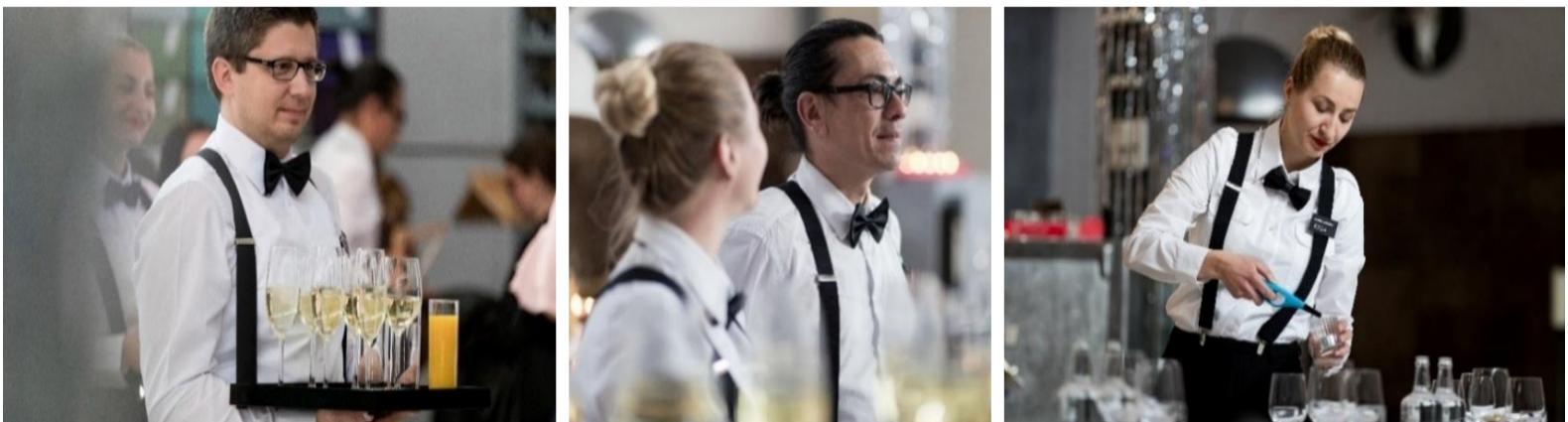
		Einheit	Preis
Standard Uniform	Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze		inklusive



A touch of color	Weisses Hemd, schwarze Hose, eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze	Mitarbeitender	10.00
------------------	--	----------------	-------



Chic	Weisses Hemd, schwarze Hose, eine schwarze Fliege und schwarze Hosenträger	Mitarbeitender	10.00
------	--	----------------	-------



VOM ERSTEN BIS ZUM LETZTEN MOMENT

Das Theater Casino Zug setzt alles daran, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird. Von der Planung und Umsetzung bis hin zu kulinarischen Höhenflügen für Sie und Ihre Gäste. Damit Sie sich voll auf Ihre Gäste konzentrieren können, wird Ihnen mit einer Komplett-Betreuung inklusive Servicepersonal, den Rücken frei gehalten.

Durch die langjährige Erfahrung und der engen Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern, schafft das Theater Casino Zug einen einmaligen Auftritt. Grösse und Art spielen hierbei keine Rolle.

An Ihrem Fest sollen vom Ambiente bis zur grossartigen Küche wirklich alle Wünsche erfüllt werden.

Lassen Sie sich die Möglichkeiten von den Profis zeigen, die Ihr Fest mit Herz und Verstand organisieren.

KONTAKT

GAMMACATERING AG

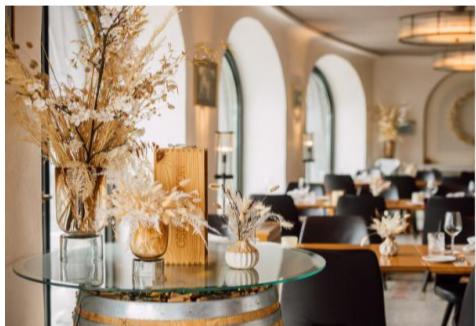
Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch



Melanie Rufer
Gastgeberin
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



Leandro Feusi
Gastgeber
leandro.feusi@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



UNSERE PARTNER

BLUMEN
TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 76 453 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

DEKO
Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammadesign.ch

DESIGN

Torte
Sprüngli
T +41 (0) 44 224 47 11
bestell-service@spruengli.ch
www.spruengli.ch/shop

HERZHAFT AUFGETISCHT

Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe

Wo Menschen zusammenkommen, entsteht Atmosphäre, Emotion und Erinnerung. Im Theatercasino Zug vereinen sich Kulinistik, Gastlichkeit und Inszenierung zu einem stimmigen Gesamterlebnis für Firmenanstände und private Feiern.

Mit frischen, saisonalen Produkten kreiert unser Küchenteam überraschende Genussmomente. Aufmerksame Gastgeberinnen und Gastgeber sowie eingespielte Projektteams sorgen für klare Abläufe und eine reibungslose Umsetzung bis ins Detail.

Das Restaurant Theatercasino Zug ist Teil der GAMMACATERING AG und verbindet Restaurantqualität mit langjähriger Eventkompetenz auf höchstem Niveau.



GAMMACATERING®

GAMMACATERING

Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

Zunfthaus zur Saffran

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN
Limmatquai 54
8001 Zürich
T +41 44 251 37 40
info@zunfthauszursaffran.ch

HAUTE

HAUTE
Talstrasse 65
8001 Zürich
T +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch

SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Café . Anlässe
Schlössli Utenberg

Utenberg 643
6006 Luzern
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

NACHHALTIGKEIT

Nachhaltiger Genuss kombiniert mit einmaliger Weitsicht



Das Restaurant Theater Casino Zug liegt an schönster Lage direkt am Zugersee und überzeugt mit einem traumhaften Ausblick. Das junge Küchenteam bereitet alles frisch zu und legt grossen Wert auf eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln von kleinen Produzenten. Ehrliche, saisonale und lokale Küche, mit viel Liebe zubereitet, mit Produkten aus der Region.

Nachhaltigkeit wird hier generell grossgeschrieben: Das Restaurant Theater Casino Zug engagiert sich wie das ganze Haus im Nachhaltigkeitsprogramm «Swissustainable» und ist auf Level II – engaged eingestuft.

Das motiviert uns, Kunden und Gäste einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten.

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen / wenn nicht lieferbar, dann aus Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur