



SV RESTAURANT
CULINARIUM JULIUS BÄR
MORGARTEN

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Sara D'Oria
Restaurant Manager
T +41 58 886 29 29
sara.doria@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant / Culinarium Morgarten
Morgartenstrasse 1
8004 Zürich
<https://morgarten.sv-restaurant.ch>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

MINDESTBESTELLUNG AB 8 PERSONEN

TRADITIONELLES FRÜHSTÜCK pro Person 8.50

mit Orangensaft, verschiedene Gipfeli und Brötchen, hausgemachtes Birchermüesli und saisonale Früchte

SAISONALES FRÜHSTÜCK pro Person 9.50

mit Orangensaft, mini assortiertes Süssgebäck, saisonaler Joghurt und Früchtebecher

2

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.80
Cailler-Schokoladengipfeli	Stück	2.60
Maisbröli	Stück	2.00
Nussbrotli	Stück	2.00
Früchtebrötli	Stück	2.00
Erntedank Brötli <i>Vegan</i>	Stück	2.00
Mini-Gipfeli: Butter, Rustico, Laugen	Stück	1.30
Mini-Brötli: Nuss und Fitness	Stück	1.30
Mini Süsses: Plunder und Pain au Chocolat	Stück	2.00



FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

FRÜCHTE UND MÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli	Becher	4.20
Saisonaler Joghurt mit Frucht und Granola	Becher	4.20
Früchtebecher mit saisonaler geschnittener Frucht	Becher	4.00
Früchtekorb mit saisonalen Früchten	Stück	1.60



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

MINDESTBESTELLUNG AB 8 PERSONEN

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** pro Person 7.50

Eine Auswahl von kleinen Gipfeli, Nusstangen, Plundern, Pain au
Chocolat und Früchtekorb

POWER BREAK pro Person 8.00

Brainfood Mischung, Früchtebecher und Balisto

4

À LA CARTE

Balisto	Stück	1.60
Butter Laugenbrezel	Stück	2.30
Rüebli Cake einzeln verpackt	Stück	2.90
Zitronen Cake einzeln verpackt	Stück	2.90
Schoggi Cake einzeln verpackt	Stück	2.90
Brownie mit gerösteten Haselnüssen	Stück	3.00
Hausgemachte Brainfood Mischung verschiedene Nüsse und Super Food Beeren	100g	4.00



LUNCH & CO.

KLASSIKER

STEHLUNCH

MINDESTBESTELLUNG AB 10 PERSONEN pro Person 38.00

Salatbuffet – eine Auswahl von saisonalem Salat

Ein Fleisch und ein vegetarisches Gericht, dazu zwei Beilagen

Eine feine süsse Köstlichkeit

À LA CARTE

SANDWICHES

MINDESTBESTELLUNG 3 STÜCK PRO SORTE

Italian Style Focaccia, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Pesto	Stück	7.00
Vegi Luxus Triangolo, Hummus, Auberginen, Peperoni, Salat	Stück	7.00
Turkey Classic Sesam-Bagel, Trutenschinken, Tomaten, Gurken, Salat, Frischkäse	Stück	7.00
Appenzeller Laugensandwich, Appenzeller Käse, Frucht, Salat, Crème Fraîche	Stück	7.00
Alpine Style Pastorello, Rohschinken, Tomaten, Essiggurken, Salat, Frischkäse	Stück	8.00
Curry Schnitzelbrot Pastorello-Kerne, Pouletschnitzel, Essiggurken, Salat, Curry- sauce	Stück	8.00
Seaside Wrap Tortilla, Rauchlachs, Gurken, Rotkabis, Salat, Frischkäse	Stück	9.00
The Beefer * Käse-Bagel, Roastbeef, Tomaten, Salat Crème Fraîche	Stück	9.00

* Bitte 3 Tage im Voraus bestellen



LUNCH & CO.

À LA CARTE

SALAT

MINDESTBESTELLUNG 4 STÜCK PRO SORTE

Mix Salat Blattsalat, Mais, Karotten, Gurken, Cherry-Tomaten	Stück	7.00
Caprese Salat Cherry-Tomaten, Mozzarella, Rucola	Stück	7.00
All Greens Erbsen, Broccoli, Edamame, Avocado, Minze	Stück	7.00
Rainbow Veggie Hummus, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Gurken, Kresse	Stück	8.00
Wurst-Käsesalat Cervelat, Emmentaler, Essiggurken, Blattsalat	Stück	9.00
Lachst Quinoa Bowl Geräucherter Lachs, Quinoa, Bohnen, Mango, Spinat	Stück	10.00
Chicken Bowl* Pouletstreifen, Kichererbsen, Rotkabis, Zucchini, Blattsalat und Cashew	Stück	10.00

** Bitte 3 Tage im Voraus bestellen*

Dazu reichen wir eine Auswahl passender Dressing

Ergänzen Sie Ihren Lunch

Wir empfehlen 1 Salat pro Person in Kombination mit einem Sandwich



LUNCH & CO.

SANDWICHES

50 CM LAUGEN ZÖPFE ZUM TEILEN

Laugen Zopf mit Fleisch Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch, Schinken, Cornichons und Senfbutter	10tlg	48.00
Laugen Zopf mit Fisch Rauchlachs, Tohnmasse, Salat, Butter	10tgl	48.00
Laugen Zopf Vegi grilliertes Gemüse, Tomaten, Mozzarella, Salat, Butter	10tgl	45.00

ASIATISCHER IMBISS

NUR AUF VORBESTELLUNG

Sushi und Sashimi Mix	Stück	4.80
Mindestbestellung 20 Stück		
Sushi und Sashimi Box 10 Stück Sushi&Sashimi, Sojasauce, Wasabi, Ingwer	Box	38.00
Mindestbestellung 2 Box		



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

DIE MINDESTBESTELLUNG LIEGT BEI 10 PÄCKLI
PRO BESTELLUNG UND SORTE

SCHWEIZER REISE

Pro Person 14.50

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen mit Schweizer Bergkäse und Trauben
- Mini-Chäschüechli
- Mini Schinkengipfeli

ASIA DELIGHT

Pro Person 16.50

- Glasnudelsalat mit Tofuwürfel, Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit Mango
- Poulet-Satay mit Erdnusssauce
- Mini Frühlingsrolle mit Sweetchilisauce



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

DIE MINDESTBESTELLUNG LIEGT BEI 1 KG PRO PLATTEN
AUSREICHEND FÜR CA. 5-10 PERSONEN

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

100 g 10.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

100 g 14.50

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, knuspriges Hausbrot

GRÜNER DAUMEN

100 g 7.50

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Hummus und knusprigem Baguette



APÉRO

HÄPPCHEN

DIE MINDESTBESTELLUNG LIEGT BEI 10 STÜCK
PRO SORTE

FLEISCH

Mini Canape Roastbeef	Stück	4.20
Wraps gefüllt mit Rohschinken	Stück	4.20
Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Frischkäse	Stück	4.20
Rindstatar im Cornet	Stück	4.20
Poulet-Satay mit Erdnussauce	Stück	4.50
Mini Schinkengipfeli	Stück	3.50
Mini Rindsburger mit Tomaten und Gurken	Stück	4.50

10

FISCH

Mini Blini mit Rauchlachs	Stück	4.00
Thunfischmousse im Cornet	Stück	4.00
Geräuchertes Forellen Tatar im Tartelette	Stück	4.50
Crevetten glasiert mit Mango	Stück	4.50

VEGETARISCH

Tete de Moine auf Pumpernickel	Stück	3.50
Veganes-Tatar im mini Tartelette	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	Stück	3.50
Guacamole im Cornet	Stück	3.50
Knusprige Tofuwürfel mit Paprika Dip	Stück	4.00
Mini Frühlingsrolle mit Sweetchilisauce	Stück	3.50



APÉRO

SALZIGES

Pommes Chips Nature oder Paprika	280 g	9.50
Hausgemachte Nussmischung Spicy	100 g	4.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	5 dl	2.90
Coca-Cola Zero	5 dl	2.90
Rivella rot	5 dl	2.90
Rivella blau	5 dl	2.90
Apfelschorle	5 dl	2.90
Super T-Focus, Pfefferminze & Moringa	5 dl	2.90
Focus Water Yellow (Pineapple und Mango)	5 dl	3.50
Focus Water Red (Grapefruit und Cranberry)	5 dl	3.50

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	3.3 dl	5.50
Orangensaft frisch gepresst in Karaffe	1 Liter	18.00
Orangensaft Mattinella	1 Liter	6.50
Zamba Fruchtsaft (verschiedene Sorten)	2.5 dl	5.20
Mindestbestellung 16 Stück		

12

WEISSWEINE

Lugana Garda DOC Monte del Frà	75 cl	21.00
Roero Arneis DOCG Nebbiolo	75 cl	24.00
Chardonnay Caliz, DOC Südtirol, Kurtatsch	75 cl	24.00
Ottavo Bianco di Merlot DOC Ticino Cantina Cavaliere	75 cl	32.00



GETRÄNKE

ROTWEINE

Cannonau Bio, DOC Sardegna, Olianas	75 cl	21.00
Paco Garcia Rioja Crianza DOCa	75 cl	24.00
Lagrein Südtirol Kurtatsch, DOC Südtirol	75 cl	24.00
Ultima Goccia, Merlot, Chiodi	75 cl	45.00

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

Il Colle Prosecco Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG	75 cl	22.00
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	61.00

13

BIER

Quöllfrisch Lager, Hell, Appenzeller Bier	33 cl	4.00
Sonnwendlig, alkoholfrei, Appenzeller Bier	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen im Gebäude modern eingerichtete Sitzungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie das Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 90 Sitzplätzen und 32 Sitzplätzen auf der Terrasse

GÄSTERÄUME FÜR LUNCH

Unsere drei Gästeräume (gross 10 bis 20 Personen und klein 4 Personen) können ebenfalls über Mittag gebucht werden. Wir servieren Ihnen dort ein feines 3 Gang Menu.



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die definitive Bestellung benötigen wir spätestens mit einem Vorlauf von 48 Stunden. Wir setzen alles daran, auch sehr kurzfristige Bestellungen durchzuführen

NEBENKOSTEN

Servicearbeiter/Koch	pro Stunde	49.50
Kader	pro Stunde	69.50
Apéro Auslieferung inkl. Aufbau und Abräumen	pro Stunde	45.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

MATERIALMIETE OHNE KONSUMATION

15

Gläser und Geschirr	Pro Stück	0.50
Kübel mit Eiswürfel gefüllt	Stück	5.00
Brotmesser, Brotkorb	Depot	20.00

Die Reinigung sowie die Ordnung der diversen Räumlichkeiten sind Sache des Veranstalters.

Die bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Aufschnitt, Salami

Vietnam: Riesengarnelen, Thon

Norwegen: Rauchlachs

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>