SV RESTAURANT
LANDHUS FRANKE

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.

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

Céline von Wartburg
Restaurant Manager
T +41 62 787 33 97
Celine.vonwartburg@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Landhus Franke
Steinbillenstrasse 18
4663 Aarburg
https://franke.sv-restaurant.ch/de

FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START — Stück — 5.50

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, verschiedene Brötchen

ZMORGE-PÄCKLI FAIRTRADE — Stück — 10.50

Duftender Fairtrade-Kaffee oder -Tee, Fairtrade-Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Butter oder Margarine, Fairtrade-Honig und Fairtrade-Konfitüre, Früchtekorb

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS — Stück — 15.00

Duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

FRÜHSTÜCK

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	2.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	2.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.50
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli Power	Stück	2.20

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette	Stück	4.20
Homemade Power Joghurt Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert	Stück	3.80
Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	5.50

EIERSPEISEN

3-Minuten-Ei	Stück	2.50
5-Minuten-Ei im Glas	Stück	2.50
Rührei mit Speck und frischen Kräutern	Stück	4.50
Eier Benedict Pochiertes Ei auf Toast mit Schinken und Spinat, gratiniert mit Sauce hollandaise	Stück	5.50
Pochiertes Ei mit Apfelvinaigrette und Brotchips	Stück	3.50

PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI – IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH

Stück 7.00

Kaffee, Tee, Mineralwasser und eine Auswahl von kleinen Nussstangen, Plundern, Wienerkonfekt und Früchtekorb

ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI – GESUND UND OHNE SÜNDE

Stück 11.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, saisonaler Fruchtsaft, geschnittene Früchte, Gemüsestängeli und Quarkdips

ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Stück 14.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saisonalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladenmousse und frischen Früchten

POWER BREAK

Stück 7.50

Kaffee, Tee, Mineralwasser mit frischen Gurken und frischem Ingwer, Brainfood-Mix aus Nüssen und getrockneten Früchten sowie Quark mit frischen Früchten

PAUSEN

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Greyerzer-Käse	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	4.00
Knuspriges Brötli mit Hinter-Schinken	Stück	4.00
Rustico-Sandwich mit Grillgemüse	Stück	3.50
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucher-lachs	Stück	5.00
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Greyerzer, Roh-schinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	5.50

CEREALIEN & CO.

Kellog's Riegel, Berry oder Schoko	Stück	3.00
Brainfood Ungesalzene Nüsse und getrocknete Früchte im Weckglas	Stück	4.50
Energy Fit Mix, Cashewkerne und Rindfleisch Chips	Stück	5.00

SÜSSES

Crèmeschnitte	Stück	4.50
Zitronen-, Schoggi- oder Rüebli-Cake	Stück	3.50
Schoko Brownie	Stück	3.50
Cheesecake-Schnitte	Stück	3.50
Donut Mania Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison	Stück	3.00

LUNCH & CO.

BUSINESS LUNCH IM LANDHUS- SÄÄLI

VORSPEISEN

Saisonale Suppe (fragen Sie uns)

Saisonale Blattsalate

Rohschinken mit Melone (saisonal)

Rindstatar mit Brioche

HAUPTGANG

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, im Rösti Kranz mit saisonalem Marktgemüse

Rindsstroganoff vom Bio Hof Scheibler in Oftringen, mit Gemüse-Reis und Crème Fraîche

Rinds-Entrecôte vom Bio Hof Scheibler in Oftringen mit Nudeln und saisonalem Gemüse

VEGETARISCH

Quinoa-Taler auf Gemüse-Risotto

Fregola Sarda mit Mandelfrischkäse, Tomaten und Oliven, garniert mit Rucola

DESSERT

Saisonaler Fruchtsalat

Schokoladenmousse im Weckglas

Crème brûlée mit Knusperzucker

Panna Cotta mit Früchten garniert

2 Gang Businesslunch ab CHF 49.00

3 Gange businesslunch ab CHF 56.00

*Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menu zusammen

LUNCH & CO.

BUFFET

VORSPEISEN

Saisonale Suppen

Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings

Assortierte Salate im Weckglas

Couscous-Salat Marrakesch

Salat aus grillierten Gemüsen

Wakame-Gurken-Salat

HAUPTGANG

Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Älplermakkaronen mit Röstzwiebeln

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten

Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi

VEGETARISCH

Grillierte Tofuwürfel mit Sweet-Chili-Sauce

Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti

Karotten-Pflaumen-Tajine

DESSERT

Gebrannte Crème

Pannacotta mit Amaretti

Frische saisonale Früchte

Diverse mini Patisserie

* Gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Lunch zusammen

LUNCH & CO.

APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 9.50

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 15.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, geräuchertem Lachs, graved Lachs, Brotauswahl

BÜNDNER PLATTE

Pro Person 19.00

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

GRÜNER DAUMEN

Pro Person 3.50

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

APÉRO

SANDWICHES

Riesen Laugenzopf 1m ca. 25- 30 Stk. mit Fleischaufschnitte, Käse, Vegi	Stück	125.00
Riesen Laugenzopf 1m ca. 25- 30 Stk. mit Parmaschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Grillgemüse und Käse	Stück	135.00
Riesen-Focaccia 1m ca. 20-25 Stk. mit Fleischaufschnitte, Käse, Vegi	Stück	90.00
Riesen-Focaccia 1m ca. 20-25 Stk. mit Parmaschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lachs, Grillgemüse und Käse	Stück	100.00
Fuustbrot mit Butter, Greyerzerkäse, Tomate und Nüsslisalat	Stück	4.50
Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	4.50
Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	5.50
Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eisbergsalat	Stück	3.50

APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Norwegisches Rauchlachs-Tartar mit Meerrettichschaum	Stück	4.00
Gemüsestängeli mit Dip-Sauce	Stück	3.50
Rauchlachsrosette auf Pumpernikel	Stück	4.00
Avocado-Mango Salat im Wrckglas	Stück	4.00
Parmaschinken mit Kräutermousse und Oliven im Tartelettes	Stück	4.00
Roastbeef im Brioche mit Tartarsauce	Stück	4.00
Tomaten-Mozzarella mit Pesto im Glas	Stück	3.50
Spiesschen vom Schweizer Käse mit Dörrfrüchten	Stück	3.50
Bruschetta mit Tomatenwürfel	Stück	3.50
Bruschetta mit Rindtatar	Stück	4.00
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	5.50

WIR EMPFEHLEN IHNEN FOLGENDE BESTELLMENGE PRO PERSON:

FÜR DEN KLEINEN HUNGER:
3-5 HÄPPCHEN (KURZER APÉRO)

FÜR DEN GRÖSSEREN HUNGER:
6-8 HÄPPCHEN (GEDIEGENER APÉRO)

ALS MAHLZEITENERSATZ:
9-10 HÄPPCHEN (LUNCH/DINNER)

Apéro

Warme Häppchen

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	3.50
Gemüse-Chüechli	Stück	3.50
Mini Beef- oder Vegi Burger	Stück	2.70
Schinkengipfeli	Stück	3.50
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	3.50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet and Soursauce	Stück	3.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Flammkuchen-Ecke	Stück	4.00

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmenge pro Person:

Für den kleinen Hunger:
3-5 Häppchen (kurzer Apéro)

Für den grösseren Hunger:
6-8 Häppchen (gediegener Apéro)

Als Mahlzeitenersatz:
9-10 Häppchen (Lunch/Dinner)

Apéro

Salziges

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50
Gemüsechips	100 g	3.50

Süsses

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
Mini-Gugelhupf	Stück	3.00
Eclair mit verschiedenen Füllungen: Mokka, Erdbeere oder Vanille	3 Stück	5.50
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.00

*weitere diverse Patisserie auf Anfrage

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella rot	5 dl	3.50
Rivella blau	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelschorle	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1l	7.00
Apfelsaft Hochstamm	1l	7.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.00

KAFFEE & TEE

Kaffee

Ovomaltine oder Schokolade

Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)

GETRÄNKE

WEISSWEINE

Hallauer Riesling x Silvaner Schaffhausen	75 cl	39.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	35.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	37.00
Basa Blanco DO Verdejo Spanien	75 cl	46.00
Bianco Rovere Bianco di Merlot Tessin	75 cl	48.00

ROTWEINE

Hallauer Pinot Noir Schaffhausen	75 cl	47.00
Maienfelder AOC Pinot Noir	75 cl	58.00
Pra Rosso Merlot Tessin	75 cl	53.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	45.00
Celeste Tempranillo Spanien	75 cl	48.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Sant' Alberto extra dry	75 cl	41.00
Champagne Veuve Clicquot Brut	75 cl	77.00

BIER

Feldschlösschen Lager	33 cl	3.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	3.80
Bio- Häxli Bier Lager	33 cl	4.80

RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit ca. 180 Sitzplätzen und 70 Sitzplätzen auf der Terrasse

Allgemeine Hinweise

Zusatzkosten

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke		nach Aufwand

Transport und Bedingungen

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete		nach Aufwand
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferungen ausserhalb Areal (Bringen und Holen, bei einem Bestellwert unter CHF 200.00)	pro Lieferung	20.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	25.00

Die bis 48 Stunden vorher 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, Kalbfleisch

Vietnam: Riesencrevetten, Thon (Aquakultur/Wildzucht)

Norwegen: Rauchlachs (Aquakultur/Zucht)

Türkei/Italien: Forelle (Aquakultur/Zucht)

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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