



**SV RESTAURANT BELLA VISTA
RIVELLA AG**

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.

André Grossmann
Restaurant Manager
T +41 62 785 41 78
andre.grossmann@sv-group.ch

SV (Schweiz) SA
SV Restaurant Bella Vista Rivella AG
Neue Industriestrasse 10
4852 Rothrist
<http://bellavista.sv-group.ch>



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 4.50

1 Gipfeli oder Brötli mit 2 Butter und 1 Konfitüre nach Wahl

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli oder Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Cailler Schoggigipfeli	Stück	2.20
Fair-Trade-Schoggibrötli	Stück	2.00
Mütschli, Weggli, Vollkornbrötli	Stück	1.80
Diverses Süssgebäck	Stück	3.00
Mini Pâtisserie / Hefegebäck	Stück	3.00

FRÜCHTE UND MÜESLI

Schwiizer Birchermüesli	Stück	5.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower	Stück	5.00
Naturjoghurt mit Knusperflocken, Honig, und verschiedenen Früchten		
Joghurt, diverse Sorten	Stück	2.00
Häppchenweise Vitamine	Stück	5.50
Saisonale geschnittene Früchte		



SNACKS

MINI SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	3.00
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	4.00
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	3.00
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	2.50
Knuspriges Brötli mit Schinken	Stück	3.00
Rustico-Sandwich mit gereiftem Käse	Stück	3.00
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs	Stück	4.00
Laugenzopf mit Fleischkäse	Stück	3.00
Canapés gemischt (geviertelt)	Stück	2.80

3

REGULAR SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	5.00
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	6.00
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	5.00
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchquark	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Schinken	Stück	5.00
Rustico-Sandwich mit gereiftem Käse	Stück	5.00
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs	Stück	6.50
Laugenzopf mit Fleischkäse	Stück	5.00
Canapés gemischt (halbiert)	Stück	3.40
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	ab 5.50



SNACKS

SALZIGES

Gesalzene Erdnüsse	100gr.	3.00
Kartoffelchips (Salz / Paprika)	100gr.	3.00
Gesalzene Pistazien	100gr.	3.80
Sesamcracker mit Frischkäse	p.P.	2.80

SÜSSES

Crèmeschnitte	Stück	3.50
Zitronen-, Schoggi- oder Rüepli-Cake	Stück	ab 2.50
Brownie	Stück	3.00
Donut Mania	Stück	3.00
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		



LUNCH & CO.

KLASSIKER

PURE SWISSNESS Portion 20.50

Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und knusprigem Speck
serviert mit pochiertem Ei

Kalbshackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten
und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit saisonalen Garnituren

SATTES GRÜN Portion 21.50

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie
dazu geräucherter Seidentofu

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm
und Rösti

Vegane Pannacotta glasiert mit Frucht-Coulis

TAGESMENU Portion 26.50

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Orangen-Balsamico-
Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Toblerone-Schoggimousse

EINE REISE UM DIE WELT Portion 38.50

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert, auf Microgreens

Green Curry Chicken mit Jasminreis und Asiagemüse

Crème brûlée mit Knusperzucker



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Pappardelle, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenstreusel mit Ceylon-Zimt-Sauce

KALTER WINTER Portion 26.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce



À LA CARTE

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Gebratene Pouletbrust an Currysauce mit trockenreis und Früchtegarnitur	Pro Person	24.50
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsegarnitur	Pro Person	32.50
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	Pro Person	42.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsegarnitur	Pro Person	44.00



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

FORTE	Stück	16.50
--------------	-------	-------

- Gemischte Gemüsestängeli mit Curry-, Cocktail- und Tartarsauce
- Krevetten Butterfly
- Früchtespiessli
- Tomaten – Mozzarella Spiessli
- Schinkengipfeli
- Chäschüechli
- Bruschetta Pomodori

FORTISSIMO	Stück	22.50
-------------------	-------	-------

- Italienische Gemüsespezialitäten in Olivenöl
- Früchtespiessli
- Parmesanmöckli
- Yakitorispiessli
- Chicken Nuggets
- Krevetten Butterfly
- Bruschetta Pomodori
- Bruschetta al Pesto

PIANO	Stück	28.50
--------------	-------	-------

- Mini Canapés mit Tartar, Lachs, Schinken und Salami
- Blätterteigstangen mit Rohschinken
- Krevetten Butterfly
- Mini Frühlingsrollen
- Fruchtspiessli
- Parmesanmöckli
- Saisonale Pastete
- Flammkuchen
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Cherrytomaten – Mozzarella- Spiessli	Stück	2.50
Mini Pastetli mit Thonmousse	Stück	2.50
Melonenschiffchen mit Rohschinken	Stück	2.50
Früchtespiessli	Stück	3.00
Gemüestängeli mit Dipsaucen	100gr	4.50

WARME HÄPPCHEN

Mini Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini Chäschüechli	Stück	2.50
Frühlingsrollen Vegetarisch	Stück	2.80
Frühlingsrollen mit Poulet	Stück	2.80
Poulet-Yakitori-Spiessli	Stück	2.80
Krevetten Butterfly	Stück	2.80

KALTE PLATTEN

Gemischte Platte mit Schinken, Rohschinken, Salami, verschiedenen Käsesorten und gluschtiger Garnitur, dazu knuspriges Ruchbrot	Pro Person	13.50
---	------------	-------



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser und Säfte aus dem RIVELLA Sortiment

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse

WEISSWEINE

Hess Chardonnay 2011, Kalifornien	75 cl	35.00
-----------------------------------	-------	-------

10

ROTWEINE

Helveticus 2007, Schweiz	75 cl	35.00
Chianti Classico Riserva 2005, Italien	75 cl	30.00
Artezin Zinfandel 2006, Kalifornien	75 cl	35.00
Fetzer Cabernet Sauvignon 2006, Kalifornien	75 cl	40.00

SCHAUMWEINE

Rimus Secco alkoholfrei	75 cl	22.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	32.00

BIER

Feldschlösschen Lager	33 cl	3.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.50



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, inkl. Raum- und Mitarbeiterkosten.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro Stunde 45.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

11

BEDINGUNGEN

Die bis 24 Stunden im Voraus 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. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Pouletbrust,
Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli,
Trockenfleisch, Aufschnitt

Ungarn: Truten

Norwegen: Rauchlachs Norwegen MSC

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

14

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.