



**GASTRONOMIE  
ENDRESS+HAUSER, REINACH**

# 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.

**Christian Stehlin**

**Restaurant Manager**

**SV (Schweiz) AG**

**Gastronomie Endress+Hauser**

Kägenstrasse 7, 4153 Reinach

Telefon: +41 61 715 6444

E-Mail: [e\\_h@sv-group.ch](mailto:e_h@sv-group.ch)

[e-h.sv-restaurant.ch](http://e-h.sv-restaurant.ch)

Marco Bannwart

Küchenschef

Gastronomie Endress+Hauser

[marco.bannwart@sv-group.ch](mailto:marco.bannwart@sv-group.ch)

Monika Bigler

Assistant Restaurant Managerin

Gastronomie Endress+Hauser

[monika.bigler@sv-group.ch](mailto:monika.bigler@sv-group.ch)

**Cateringbestellungen**

**Flowtec:**

Nadine Cichy

Leiterin Catering

SV Restaurant Flowtec

[e\\_h@sv-group.ch](mailto:e_h@sv-group.ch)

061 715 60 38

**Cateringbestellungen**

**Sternenhof:**

Zorka Mrkonjic

Assistant Restaurant Managerin

Café- & Snackbar Sternenhof

[e\\_h@sv-group.ch](mailto:e_h@sv-group.ch)

061 715 78 15

# INHALTSVERZEICHNISS

	BEZEICHNUNG	SEITE
	FRÜHSTÜCK	3
	PAUSEN	4
	LUNCH + CO.	5
	FRUCHTIGES	7
	MÜESLI + CO.	7
	FRISCH VOM BECK	7
	SANDWICHERIA	8
	VOM BROTBRETT	9
	CHEFS PLATE	10
	AUS DER KALTEN KÜCHE	11
	AUS DER WARMEN KÜCHE	12
	ZUM KNABBERN	13
	SÜSSE VERFÜHRUNG	13
	KIOSKARTIKEL	14
	GETRÄNKE	15
	RÄUMLICHKEITEN	17
	ALLGEMEINE HINWEISE	18
	AGB'S	20



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

---

<b>FÜR EINEN GUTEN START</b>	Portion	6.50
------------------------------	---------	------

Duftender Kaffee oder Tee, einen Fair – Trade Fruchtsaft 2cl, ein ofenfrisches Gipfeli und eine Frucht aus dem Früchtekorb

---

<b>GESUND UND LECKER</b>	Portion	12.50
--------------------------	---------	-------

Duftender Kaffee oder Tee, einen saisonalen Smoothie, zwei Partybrötli und geschnittene Früchte im Glas.

---

#### PÄCKLI-UPGRADES

Birchermüesli im Glas	Stück	3.00
Mini Süssgebäck	Stück	2.50
Teegebäck	Stück	3.00
Konfekt assortiert	Stück	1.00
Silserli - Standard / Premium	Stück	2.80 /3.80



## PAUSEN

### ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Portion 12.50

---

Zwei Standard mini Bagel dazu eine Portion geschnittene Früchte im Glas und ein mini Süssgebäck

**SEELENSCHMEICHLER** Portion 13.00

---

Zwei premium Silserli dazu eine Frucht aus dem Früchtekorb, ein Schoggistängeli und ein Fruchtjoghurt

#### PÄCKLI-UPGRADES

---

Birchermüesli im Glas	Stück	3.00
Teegebäck	Stück	3.00
Mini Patisserie	Stück	3.00
Macarons	Stück	1.00



## LUNCHTIME

### FOUR SEASONS

#### ITALIAN'S CLASSICS Portion 28,50

---

Insalata mista mit Antipasti und Parmesan

Cannelloni mit Ricotta & Spinat, Tortellini mit Rindfleischfüllung und Penne dazu Basilikum Pesto, Carbonara, und Bolognese

Panna Cotta mit Basilikum

#### ASIAN VIBES Portion 27,50

---

Glasnudelsalat mit Chinakohl, Karotten und Erdnüssen

Chicken Tandoori mit Basmatireis, Kokosnuss, Kefen und Bambussprossen

Asiatische Mangocreame mit Pfefferminze

#### BUTCHER'S FAVORIT Portion 32,00

---

Spitzkohl Chiffonnade mit Citrus-Ginger Dressing und Radieschen

Hohrückensteak vom Rind mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Kartoffeln

Toblerone-Schoggimousse mit Zuckerbruch

#### THE VEGETARIAN Portion 25,00

---

 Rendentatar mit Buschetta und Olivenöl

Gemüsepfanne mit Weizennudeln, Kokosnuss und Chiasamen

Plantbased Joghurt mit Früchten

#### OCEAN'S CHOICE Portion 32,00

---

ASC Lachstatar mit Orange, Apfel und Dill auf Microgreens

MSC Eglifilet mit Nussbutter gebacken, Matchareis und Sous Vide Karotten

Limettenmousse mit confierten Zitronenzesten



## LUNCH & CO.

### SAISONAL

**SPRING BREEZE** Portion 25.50

---

Nüsslisalat mit Spargel und Rhabarber  
Rindsentrecote mit Buchweizen, Salbei, Sprinz und Lauch  
Erdbeercreme mit Merengue

**SUMMER FEELINGS** Portion 27.50

---

Melonenvariation mit Honig und Orange  
Grillierte Pouletbrust mit Rosmarinbutter, Baked Patato, Sour Cream  
und Ofengemüse  
Limettenmousse

**COLORED AUTUMM** Portion 28.00

---

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Sesam  
Rehbratwurst mit Marronispätzli, Preiselbeeren und Rosenkohl  
Zwetschegenkompott mit Skyr

**HEARTY WINTER** Portion 31.00

---

Winterlicher Blattsalat mit Cranberries  
Schulterbraten vom Kalb mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und  
Sellerieduett  
Schokoladentriologie



## À LA CARTE

### FRUCHTIGES

Saisonale Früchte im Korb	Portion	1.20
Geschnittene Früchte im Glas	Stück	3.00

### MÜESLI + CO.

Hausgemachte Birchermüesli im Glas	Stück	3.00
Früchtequark oder Joghurt im Glas	Stück	3.00

### FRISCH VOM BECK

Knusprige mini Gipfeli - Butter, Laugen	Stück	1.50
Knusprige Gipfeli – Butter, Laugen	Stück	1.80
Kerniges Vollkorngipfeli	Stück	1.90
Mini Süssgebäck: Himbeer-Vanille Plunder, Mandelstange, Donuts, etc.	Stück	2.50
Maxi Süssgebäck: Apfeltaschen, Aprikosen-Stange, Berliner, Muffin, etc.	Stück	3.50



## À LA CARTE

### SANDWICHERIA

#### FÜR DEN KLEINEN HUNGER

##### Standard

Salami, Schinken, Käse, Tomate Mozzarella, Fleischkäse

Walliser mini 35g	Stück	2.60
Silserli 55g	Stück	2.80
Party Brötli assortiert 36g	Stück	2.60
Bagel mini 30g	Stück	2.50

##### Premium

Rohschinken, Lachs, Thon, Roastbeef, Antipasti

Walliser mini 35g	Stück	3.50
Silserli 55g	Stück	3.80
Party Brötli assortiert 36g	Stück	3.50
Bagel mini 30g	Stück	3.50

8

#### FÜR DEN GROSSEN HUNGER

##### Standard

Salami, Schinken, Käse, Tomate Mozzarella, Fleischkäse

Laugenzopf 30er Schnitt	Stück	52.00
Focaccia 1 Meter	Stück	40.00

##### Premium

Rohschinken, Lachs, Thon, Roastbeef, Antipasti

Laugenzopf 30er Schnitt	Stück	70.00
Focaccia 1 Meter	Stück	62.00






## À LA CARTE

### VOM BROTBRETT

**BUTCHER'S PLATE** Portion 12.00  

---

Reich garnierte Platte mit Berner Rauchschinken, Fleischkäse, Salami und Speck, dazu Bauernbrot mit Butter

 **CHEESMAKER'S PLATE** Portion 13.00  

---

Reich garnierte Platte mit Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Appenzeller Mild, Tilsiter, St. Paulin, Fontal dazu Baumnüsse, Trauben, Feigen- und Bauernbrot mit Butter

**COOK'S PLATE** Portion 15.00  

---

Reich garnierte Platte mit Berner Rauchschinken, Salami, Fleischkäse, Emmentaler AOP, Tete de Moine, Le Gruyère AOP, Greyerzer und Baumnüssen, Trauben mit Bauernbrot mit Butter

**FISHERMAN'S PLATE** Portion 18.00  

---

Reich garnierte Platte mit geräuchtem Lachs, geräucher Forelle, Graved Lax, Crevetten und Thunfisch dazu Meerrettichmousse, Kapern, Oliven, Zwiebeln und Vollkornbrot

**CHEF'S PLATE** Portion 25.00  

---

Reich garnierte Platte mit Berner Rauchschinken, Salami, Speck, Walliser Trockenfleisch, Bündner Hobelfleisch, Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Appenzeller Mild, Tilsiter, Tete de Moine und geräucher Lachs dazu Baumnüsse, Trauben, Chutneys, Feigen- und Bauernbrot mit Butter



## À LA CARTE

### CHEFS PLATE

<b>THE MEAT PLATE</b>	Portion	15.50
-----------------------	---------	-------

---

Rind Hackfleischbällchen, Poulet Meatballs, Shrimps, Schweinebauch Spiessli mit Honig und Sesam und Chickenwings dazu Zwiebelringe, Knoblauch Dip, Chimmichurri, Knoblauchbrot und Tortilla Chips

<b>V THE VEGETARIAN PLATE</b>	Portion	14.50
-------------------------------	---------	-------

---

Spinatfalafel, Randenfalafel, Honig Chili Hummus, Manchurian Kugeln, Zwiebelringe, Maiskolben, Knoblauch Dip, Salsa, Tortilla Chips und Knoblauchbrot

<b>THE TAPAS PLATE</b>	Portion	16.50
------------------------	---------	-------

---

Pimientos de patron, Calamares a la romana, Ailerons de pollo, Albondigas. Patatas al ajillo, Flor de calabacin, Champiñon salteados, Aceitunas machacadas, Platgo de jambon y queso, Salsa verde, Aioli






## À LA CARTE

### AUS DER KALTEN KÜCHE

#### Appetizer

Appenzeller Mockenpraline	Stück	5.40
Kalbstartar mit Brioche und Tete de Moine	Stück	4.50



#### Micro Salat

 Antipasti/Olivenöl	Stück	4.20
 Tomaten-Mozzarella/Pesto	Stück	4.00
Poulet/Curry	Stück	3.80
Crevetten/Cocktail	Stück	3.20
 Gurken/Feta	Stück	3.20

#### Chiefs Favorites

Sautierte Rindfleisch/Mango Chutney	Stück	5.50
Lachstartar/Dill/Zitrone	Stück	5.50

#### Salty Pralinés

 Ziegenkäse/Kokos/Koriander/Mandeln	Stück	3.20
Frischkäse/Cheddar/Pekannüsse/Speck	Stück	3.20
 Feta/Oliven/Walnuss/Pfefferminz	Stück	2.80

#### Cream Cheese Crostini





 Tomate/Pesto	Stück	3.20
 Gurke/Dill/Pfefferminze	Stück	2.60
Lachs/Meerrettich/Olivenöl	Stück	3.50



## À LA CARTE

### AUS DER WARMEN KÜCHE




#### From the Oven

 Focaccia mit Rosmarin, Oliven und Cherrytomaten	Stück	50.00
Pizzabrot mit Parmesan	Stück	30.00
 Basilikum Blätterteigschnecken	Stück	1.20
 Tomaten Blätterteigschnecken	Stück	1.20
Speckzopf	1000g	28.00
 Oliven Feta Zopf	1000g	28.00

#### Old Classic's

Mini Schinkengipfel	Stück	2.20
 Mini Chäschüechli	Stück	2.20
Mini Burger im Bun	Stück	2.50

#### Dip'n eat

 Gebackene Champignons/Sauerrahm Dip	Stück	3.00
 Frühlingsrollen/Sweet & Sour Sauce	Portion	3.00
 Falafilled Ricotta-Pfefferminze/Kräuter Dip	Stück	3.50
Crevetten im Pankomantel/Mango Chutney	Stück	3.50

#### Chiefs Favorites

Rindhackfleischbällchen/Tomatensalsa	Stück	4.00
Datteln im Speckmantel	Stück	4.20
Cordonbleu Lollis	Stück	5.00



## À LA CARTE

### ZUM KNABBERN

Chips	100gr	3.90
Gesalzene Erdnüsse	100gr	3.90
Wasabi Nüsse	100gr	3.90
Blätterteig Flûtes	100gr	3.90
Salzbretzeli	100gr	3.90
Marinierte Oliven	100gr	5.00
Speck Gugelhopf à 18 Port	Stück	25.00

### SÜSSE VERFÜHRUNG

13

Mini Teegebäck: Brownies, Nussecken, Amaretti, Kokosmakronen, etc.	Stück	2.70
Maxi Teegebäck: Linzer Schnitten, Amaretti, Nussecken, Brownies, etc.	Stück	3.00
Fruchtwähe 8 er Schnitt	Stück	3.50
Fruchtwähe 16 er Schnitt	Stück	2.00
Diverse Mousse (Schoggi, Kokosnuss, Mango, etc.)	Stück	2.80
Panna Cotta mit Saisonalen Coulis	Stück	2.80
Mini Patisserie Cremeschnitte, Früchtetörtli, Eclairs, Erdbeertörtli (Saison), etc.	Stück	3.00
Macarons	Stück	1.00
Friandises	Stück	2.00
Konfekt assortiert	Stück	1.00

Ganze Torten  
Für jeden Anlass sei es Geburtstag, Eistanstand oder eine andere  
Feierlichkeit. Fragen Sie uns wir beraten Sie gerne.

Nach  
Absprache



## À LA CARTE

### KIOSKARTIKEL

#### Riegel

Branches Milch 46g Cailler	Stück	1.80
Weisse Prügeli rot 46g Munz	Stück	2.00
Double Lait Riegel 38g Lindt	Stück	2.10
Nocciolatte Riegel 40 g Lindt	Stück	2.10
Noccionoir Riegel 40 g Lindt	Stück	2.10
Minor Stengel S, 22g	Stück	1.80

#### Glusterli

Süsse Truffes	Stück	1.10
Ragusa Classique, Trommel 25 g	Stück	1.40
Ragusa Noir Trommel 25 g	Stück	1.40
Lindt Lindor Kugel Milch 12.5g	Stück	1.10
Lindt Lindor Kugel Noir 12.5 g	Stück	1.10
Lindt Lindor Kugel Blanc 12.5 g	Stück	1.10
Minor Mini	Stück	0.20
Richterich Schaumkuss	Stück	1.30



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure PET	50 cl	1.50
Michel Orangensaft, Max Havelaar	20 cl	2.00
Michel Fruchtsäfte, Max Havelaar	20 cl	2.00
Süßgetränke	50 cl	2.40
Cola/ Cola Zero	45cl	2.40
SV Lemonade mit frischer Zitrone	1 Liter	4.00
SV Ice Tea Fair Trade mit frischer Limone	1 Liter	4.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	2.50
Süßgetränk	1 Liter	4.50
Orangensaft	1 Liter	5.00
Frisch gepresster Orangensaft	1 Liter	12.50
Saisonale Smoothies oder Lassi	25 cl	3.90
Rimuss Cocktail (fragen sie uns nach dem Saisonalen Angebot)	1 Liter	20.00
Rimuss Secco	75cl	14.00

15

### KAFFEE + TEE

Nespresso Maschine	pro	7.50
Aufbau- und Reinigungspauschale	Maschine	
Nespresso Pads	Stück	0.80
Teebeutel (diverse Teesorten zur Auswahl)	Stück	0.80
Kaffee & Tee klein (ca. 9 Port.)	Kanne	8.00
Kaffee & Tee mittel (ca. 14 Port.)	Kanne	12.00
Kaffee & Tee gross (ca. 22 Port.)	Kanne	15.00



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Heida du Valais AOC, Albert Mathier & Söhne (CH)	75 cl	38.00
Roero Arneis DOCG, Cantina del Nebbiolo (I)	75 cl	33.00
Aigle AOP, Chablais, Beau-Rivage (CH)	50 cl	13.00

### ROTWEINE

Cornalin Dée Valais AOC, Albert Mathier & Söhne(CH)	75 cl	40.00
Seis DOCa Rioja, Paco Garcia (SP)	75 cl	31.00
Dôle du Valais AOP, Maurice Gay (CH)	50cl	13.00

### PROSECCO + CHAMPAGNER

16

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	31.00
Champagne auf Anfrage	75 cl	

### HOPFEN + MALZ

Birtel Bier Lager	33 cl	4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.00





## RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Diese müssen über Condeco gebucht werden.

Ebenfalls können Sie unser Restaurant den Wintergarten oder das Foyer bei der messbar sowie die Cafeteria im Sternenhof für Ihren Anlass reservieren. Kontaktieren Sie uns bitte per Mail: [e\\_h@sv-group.ch](mailto:e_h@sv-group.ch)

Catering Bestellungen nehmen wir gerne über Condeco entgegen. Kurzfristige Meetings oder Änderungen melden Sie bitte per Telefon. Flowtec: 6038 / Sternenhof: 7815

Für Fragen, Wünsche, Anregungen und Feedback, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### MITARBEITER

Gültig für Events, Apéros, Lunches, Tagesseminare, Cateringservice und Betreuung vor Ort.

Arbeitsbeginn bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag.

Kader	pro Stunde	68.00
Servicemitarbeiter	pro Stunde	48.00
Koch	pro Stunde	58.00

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Abholung im Restaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal (Bringen, aufbauen und abräumen) Nach Aufwand (siehe Zusatzkosten Mitarbeiter)

Aufbau Lunch, Apéro, Catering Seminar Nach Aufwand (siehe Zusatzkosten Mitarbeiter)

Bestellungen nach Bestellschluss, Aufwand- und Expresszuschlag Pro Lieferung 20.00

Bestellschluss für Meeting Raum Verpflegung ist jeweils am Arbeitstag vor dem Anlassdatum um 12:00 Uhr

Die bis am Arbeitstag vor dem Anlassdatum um 12:00 Uhr gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Bei Lunches, Events, Apéros, Tagespauschalen und Gruppen grösser 20 Personen, brauchen wir die genaue Teilnehmerzahl eine Woche im Voraus.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

### DIVERS

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

Gebühren für Leihmaterial ohne Konsumation pro Stück 0.50

Geschirr, Gläser, etc.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlich geltenden MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

Schweiz: Rind, Schwein, Poulet, Truthahn  
Vietnam: Crevetten, Thon  
Norwegen: Lachs

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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