



SV RESTAURANT  
CULINARIUM GÜMLIGENPARK

# 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.

**Daniela Mathys**  
Restaurant Manager  
T +41 79 776 06 85  
[daniela.mathys@sv-group.ch](mailto:daniela.mathys@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
Personalrestaurant  
Worbstrasse 187  
3073 Gümligen  
[Guemligen.sv.group.ch](http://Guemligen.sv.group.ch)



## FRÜHSTÜCK

### FRÜHSTÜCKSBUFFET IM PERSONALRESTAURANT

#### START YOUR DAY

---

Zur Begrüssung servieren wir Ihnen einen frischen Fruchtsaft und fein duftender Kaffee, Tee oder heisse Schokolade wird Ihnen serviert.

Danach bedienen Sie sich nach Herzenslust am Buffet.

- Fleisch- und Käseplatten
- Saisonale Gemüse- und Früchteplatten
- Rührei mit Speck
- Kleine Knusper-Joghurts
- Leichte Süssigkeiten
- Züpfe, Gipfeli und Brot in allen Variationen
- Butter, Konfitüre, Honig und Nutella

**2**

Bis 10 Personen CHF 25.00



## PAUSEN

### PAUSENVERPFLEGUNG KONFERENZRAUM, SITZUNGSZIMMER & EINGANGSHALLE

Nespresso Kaffeemaschine und Mineralwasser 5 dl  
PET mit und ohne Kohlensäure

½ Tagespauschale	pro Pers.	10.50
Tagespauschale	pro Pers.	16.00

Mineralwasser 5 dl PET mit und ohne Kohlensäure

½ Tagespauschale	pro Pers.	5.00
Tagespauschale	pro Pers.	7.50

Nespresso Kaffeemaschine

½ Tagespauschale	pro Pers.	6.50
Tagespauschale	pro Pers.	11.00

3

### UND DAZU PASST...

Mini-Gipfeli/Mini-Brötli in Variationen	Stück	2.20
Gipfeli und Brötli in Variationen	Stück	2.50
Saisonale Frucht ganz	Stück	2.00
Saisonale Früchtespiessli	Stück	2.50
Nussmischung	100 g	6.00
Dörrfruchtmischung	100 g	6.00
Kleines Gebäck	Stück	2.20
Mini-Hefeschnecken, Brownies oder Mini-Spitzbuben		
Cake	42 cm	28.00
Saisonaler Früchtekuchen	CHF	25.00
Transport Sitzungszimmer (1-4 Stock)	CHF	10.00



## LUNCH & CO.

### SANDWICH-LUNCH

**S M A L L** Pro Pers. 12.50

---

Sandwich am Meter mit Fleisch oder vegetarischer Füllung  
Mineralwasser PET 5 dl, Süssgetränk PET 5 dl

**M E D I U M** Pro Pers. 16.00

---

Diverse Sandwiches mit Fleisch oder vegetarischer Füllung  
Hausgemachter SV Ice Tea, Mineralwasser PET 5 dl

**L A R G E** Pro Pers. 18.00

---

Diverse Sandwiches mit Fleisch oder vegetarischer Füllung.  
Hausgemachter SV Ice Tea, Mineralwasser PET 5dl  
Saisonale Salate im Glas und saisonale Früchte geschnitten im Glas  
Kleines Dessert

Upgrade: Suppe nach Wahl Pro Pers. 2.00



## LUNCH & CO.

### STEHLUNCH AB 10 PERSONEN

#### STEHLUNCH EINGANGSHALLE

---

Kleines saisonales Salatbuffet	Pro Pers.	40.00
Warmes Buffet mit Fleisch oder Fisch oder Geflügel und vegetarische Variante mit Beilagen nach Wahl inkl. kleinem Tagesdessert		

Mineralwasser	1 l	7.00
Kaffee	Portion	4.00

#### BUSINESS-LUNCH IM GÄSTE- RESTAURANT 2 – 20 PERSONEN

---

Saisonales 3-Gang-Menu	Pro Pers.	45.00
Mineralwasser	1 l	7.00
Kaffee mit Friandises	Portion	6.00

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein aus unserem Hauskeller dazu.

Stehlunch- und Businesslunch Preise inkl. Service



## APÉRO

### FLEISCH- UND KÄSEPLATTEN\*

#### AUS DES METZGERS GENUSSSTUBE UND VON DER ALP

---

Fleisch- und Käseplatte Rustico	6-10	69.50
Reich garnierte Platte mit Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Greyerzerkäse und Hobelkäse mit Gemüse garniert.	Stück	2.50
dazu Zopf	1 kg	14.00
oder Mediterranes Brot	450 g	7.00

#### AUS GARTEN UND VON DER ALP

---

Saisonale Gemüseplatte mit Hobelkäse und Greyerzer, dazu Kräuterquark und Cocktailsauce	6-10 Personen	57.00
---	------------------	-------

6

### APÉRO-PÄCKLI\*

---

<b>METERSANDWICH</b>	Stück	70.00
----------------------	-------	-------

---

Pro Meter maximal zwei Füllungen nach Wahl: Schinken, Salami, Thon, Ei, Tomate und Mozzarella, Käse

---

<b>METERSANDWICH DELUXE</b>	Stück	74.00
-----------------------------	-------	-------

---

Pro Meter maximal zwei Füllungen nach Wahl: Lachs, Roastbeef oder Bresaola

---

<b>PARTYBROT</b>	Stück	80.00
------------------	-------	-------

---

Durchmesser 22 cm, 5-lagig, 40 Sandwiches. Pro Partybrot maximal 5 Füllungen nach Wahl: Schinken, Salami, Käse, Thon, Poulet, Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Lachs



## APÉRO

### À LA CARTE\*

#### KLASSIKER WARM

---

Chäschüeli	Stück	2.20
Greyerzerquiche klein	Stück	2.20
Mini Frühlingsrolle mit Sojasauce	Stück	1.80
Schinkengipfeli	Stück	2.70
Schinkengipgeli klein	Stück	2.20
Mini-Cheeseburger	Stück	2.50
Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chili Sauce	Stück	1.50
Falafel mit Harissajoghurt	Stück	2.00

#### KLASSIKER KALT (AB 10 STÜCK)

---

Crostini mit Dörrtomaten-Oliventapenade	Stück	1.80
Tartelettes mit Gemüsetatar	Stück	2.20
Pumpernickel mit Frischkäse und Gurke	Stück	2.50
Pumpernickel mit Lachs und Meerrettich u	Stück	3.50
Gemüsecrudites nach Saison mit Kräuterquark oder Cocktailsauce	100 g	3.50
Parisettes mit Brie und Früchtechutney und Baumnuss	Stück	2.80
Parisettes mit Rindstatar	Stück	3.80
Mini-Gipfeli/Mini-Laugenbrötli mit Ei, Gemüsetatar, Schinken oder Salami	Stück	2.80
Mini Gipfeli/Mini-Laugenbrötli mit Lachs	Stück	3.20
Minisandwiches mit Ei, Gemüsetatar, Schinken oder Salami	Stück	3.20
Minisandwiches mit Lachs oder Roastbeef	Stück	4.20
Belegte Brötli mit Ei, Spargel, Gemüsetatar, Schinken oder Salami	Stück	3.90



## APÉRO

Belegte Brötli mit Lachs, Roastbeef oder Rindstatar	Stück	5.00
Spiessli Caprese mit Tomaten und Mozzarella	Stück	2.50
Spiessli Italia mit Rohschinken und Melone	Stück	2.50
Nussmischung	100 g	6.00
Salzstangen	100 g	8.00
Diverse Chips	100 g	8.00
Focaccia Rosmarin	Stück	15.00
Focaccia Tomaten	Stück	18.00

\* zum Abholen oder für Apéros in der Eingangshalle





## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5 dl	2.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1 l	4.00
Süßgetränke	5 dl	2.50
Süßgetränke	1 l	5.00
Orangensaft	1 l	5.50

### KAFFEE & TEE

Nespresso Kaffee	Tasse	3.00
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.20

### WEISSWEINE

Prà Bianco Merlot Bianco Ticino	75 cl	28.00
Cuvée Rosmarie Mathier Salgesch	75 cl	32.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	24.00
Luc Pirlet Pay`d`Oc Sauvignon blanc	75 cl	20.00

### ROTWEINE

Prà Rosso Merlot Ticino	75 cl	28.00
Cuvée Rosmarie Mathier Salgesch	75 cl	32.00
Simposio Rosso DOC Brindisi	75 cl	30.00
Rioja DOC Seis Paco Garcia	75 cl	22.00

### SCHAUMWEINE

Prosecco Brut Milisemato	75 cl	24.00
--------------------------	-------	-------



## GETRÄNKE

### BIER

Feldschösschen Bügelbier	50 cl	5.00
Bernermüntschi	33 cl	4.50
Erdinger alkoholfrei	33 cl	3.80



## ALLGEMEINE HINWEISE

10

### ZUSATZKOSTEN

Service pro Mitarbeitenden	pro Stunde	60.00
Service Kader	pro Stunde	80.00

Gerne offerieren wir Ihnen grössere Anlässe.

Beziehen Sie Ware für CHF 300.- stellen wir Ihnen die

Stehrtische / Kühlschränke gratis zur Verfügung.

Ansonsten:	pro Stehtisch	25.00
------------	---------------	-------

	pro Kühlschr.	25.00
--	---------------	-------

Bei Apéros im Personalrestaurant erstellen wir Ihnen gerne eine Offerte.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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

