



**SV RESTAURANT/MENSA  
FHNW HGK DREISPITZ**

# 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.

1

**Antonio Chiarolanza**  
Restaurant Verantwortlicher  
T +41 79 692 17 31  
[hgk@sv-group.ch](mailto:hgk@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant Cafe Freilager  
Freilager-Platz 1  
4032 Basel



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START** Stück 5.50

---

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

**ZMORGE-PÄCKLI FAIRTRADE** Stück 10.50

---

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

**ZMORGE-PÄCKLI GENUSS** Stück 15.00

---

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 Fruchtkorb

**KAFI UND GIPFELI** Stück 3.50

---

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	2.00
Veganes Gipfeli	Stück	2.20
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.00
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Körnerbrötli Power	Stück	2.00

#### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	4.50
Brainfood Joghurt & Bienenpower	Stück	4.70
Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette		
Homemade Power Joghurt	Stück	3.80
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	5.50
Saisonale geschnittene Früchte		



## PAUSEN

### ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –  
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 9.00

---

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

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –  
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.50

---

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

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR  
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 17.50

---

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von  
saisonalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladen-  
mousse und frischen Früchten

**POWER BREAK** Stück 9.50

---

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

Rustico-Sandwich mit Gemüsetatar und gereiftem Käse Stück 4.80

New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs Stück 7.50

Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef Stück Ab 5.50

Laugenzopf mit Fleischkäse Stück 5.50



## PAUSEN

### SANDWICHES

Mach mal cheese	Stück	5.50
Fleischkäse im Sauerteigbrötli	Stück	5.90
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	3.90
Kleines knuspriges Brötli mit Schnittlauchfrischkäse	Stück	4.00
Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken	Stück	4.50

### CEREALIEN & CO.

Quix Pic Nic Nuss Früchtemischung	Stück	1.90
Nakd Raw Fruit Riegel	Stück	1.80
Peak Nut Raw Bar Riegel	Stück	3.50
Erdnüsse, Chips	Stück	2.00
Nakd Raw Fruit Riegel	Stück	1.80

5

### SÜSSES

Panna Cotta im Weckglas	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	4.50
Schokoladenmousse	Stück	3.50
Brownie	Stück	2.50



## 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 mit Zuckerbruch

---

**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 Kartoffelgratin und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



## LUNCH & CO.

### BUFFET

---

#### **INTERKANTONALE TOUR** Pro Person 35.50

---

Bauernplatte mit Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken, Salsiz und verschiedenen Käsesorten

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Egli-Knusperli mit Sauce Tartare

Gebrannte Crème mit Luzerner Hüppen

---

#### **ITALIENISCHE VIELFALT** Pro Person 42.50

---

Minestrone mit Parmesan-Cracker

Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto

Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi

Pannacotta mit Amaretti oder

Tiramisu im Glas

---

#### **OHNE LAST UND MIT VIEL GENUSS** Pro Person 36.00

---

Saisonale Gemüsesalate aus der Region

Beluga-Linsen-Salat mit geräuchertem Tofu

Quinoaburger auf Peperonata

Frische saisonale Früchte

Vegane Pannacotta mit gerösteten Cashewnüssen

---

#### **WALD UND WIESE** Pro Person 39.50

---

Curry-Linsen-Suppe

Salat aus grillierten Gemüsen

Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti

Karotten-Pflaumen-Tajine

Fruchtsalat



## APÉRO

### GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

#### LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI

Pro Person 10.50

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

#### AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 16.50

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

#### BÜNDNER PLATTE

Pro Person 20.00

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

### À LA CARTE

#### SANDWICHES

---

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	75.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	7.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Tomaten-Focaccia mit grilliertem Halloumi und Tomatensalsa	Stück	7.50
Fuustbrot mit Butter, Emmentaler, Tomate und Nüsslisalat	Stück	6.50
Fuustbrot mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	6.50
Fuustbrot mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	9.50
Fuustbrot mit Kräuterquark, Salatgurken und Eisbergsalat	Stück	5.50



## APÉRO

### À LA CARTE

#### KALTE HÄPPCHEN

---

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke	Stück	6.50
Pincho mit Räucherlachstatar	Stück	3.00
Pincho mit Kartoffel-Knoblauch-Aioli	Stück	2.50
Pincho mit slow cooked Roastbeef und Tomaten Ceviche	Stück	4.50
Pincho mit Zucchetti-Orangen-Jam	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Frischkäse	Stück	2.50
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	6.50
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	6.50
Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	5.50
Toastcanapé mit Thon	Stück	5.50
Toastcanapé mit Gemüsetatar	Stück	5.50
Parmesanmöckli	Stück	2.20
Brotchips mit Tapenade, Rohschinken und Tomatenragout, ideal zum Dippen	Portion	4.00



## APÉRO

### À LA CARTE

#### WARME HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00

12

#### SALZIGES

---

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80
Popcorn – a variation	100 g	4.50
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



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	1 l	5.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 l	5.00
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot	5 dl	3.00
Rivella blau	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Apfelsaft	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.50
Orangensaft Premium Fairtrade	1 l	5.50

13

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

### BIER

Ueli Bier	33 cl	4.50
Vollmond Bier	33 cl	4.50
Leermond Bier	33 cl	4.50



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Epesses AOC Lucine Waadt	75 cl	32.00
St-Saphorin AOC Belle Dame Waadt	75 cl	32.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Waadt	75 cl	36.00
Roero Arneis DOCG Piemont	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00

### ROTWEINE

Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	28.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piemont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00
Ticinello Merlot del Ticino DOC Tessin	75 cl	28.00

### SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	34.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	32.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### BANKETTE UND ANLÄSSE

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

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den Menupreis ein Rabatt von 20% gewährt. Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive.

Bei allen Hauptgängen können die Beilagen untereinander getauscht werden.

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	48.00
Kader	pro Stunde	58.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand		

15

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Lieferungen im Areal (Bringen und Holen) pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag pro Lieferung 18.00

Gipfeli-Lieferung mit Znüniwagen (bei Kapazität) pro Lieferung 20.00

Die bis am Vortag 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. 7,7% MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

---

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

Vietnam: Riesengarnelen, Thon, Pangasius, Fischburger (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben, MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben, MSC/ASC)

Dänemark: Cocktailgarnelen

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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