



GASTRONOMIE BÜHLER CAMPUS

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.

1

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

Marcel Born

Restaurant Manager

T +41 71 951 67 25

Marcel.born@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

Gastronomie Campus Bühler

Bahnhofstrasse 114

9240 Uzwil

sv-buehler@sv-group.ch

<https://buehler.sv-restaurant.ch/de/menuplan>



FRÜHSTÜCK

SCHWUNGVOLL IN DEN TAG

| | | |
|---|---------|------|
| Gemischte Gipfeli | Stück | 1.50 |
| Mini Gipfel | Stück | 1.00 |
| Veganer Knusperkorn Gipfel | Stück | 1.80 |
| Früchtekorb | Portion | 4.20 |
| Nespresso Point mit Teeauswahl | Stück | 3.50 |
| Michel Orangensaft oder Bodyguard Multivitaminsaft 3.3dl | Stück | 4.50 |
| Kleines Birchermüesli | Stück | 3.50 |
| Semmel, Bürli | Stück | 1.70 |
| Kürbis-, Mais-, Focaccia-, Saisonbrötli | Stück | 1.80 |
| Butterbrezel | Stück | 2.30 |
| Fruchtsalat im Weckglas | Stück | 4.70 |

2

POWER FÜR ZWISCHENDURCH

| | | |
|---|-------|---------|
| Power Riegel | Stück | 3.10 |
| Süssgebäck assortiert | Stück | 3.00 |
| Mini Süssgebäck assortiert | Stück | 2.20 |
| SV Amaretti (verschiedene Sorten) | Stück | 2.80 |
| Mini Schoggi (Lindor Kugeln, Mini Kägi, etc.) | Stück | 1.10 |
| Bühler Hausbrot-Sandwich mit diversen Füllungen | Stück | 5.00 |
| Spezial Sandwiches diversen Füllungen | Stück | 7.00 |
| Wrap mit Frischkäse und Gurke | Stück | 4.30 |
| Wrap mit Rauchlachs und Frischkäse | Stück | 5.20 |
| Andiamo Salate im Glas | Stück | ab 5.00 |
| Mini Brezel mit diversen Füllungen | Stück | ab 4.50 |
| Partybrötli mit diversen Füllungen | Stück | 4.70 |
| Prussien mit Spinat und Feta | Stück | 4.50 |
| Hausgemachter Appenzeller "Chäsflade" | Stück | 6.00 |
| Hausgemachter Fruchtfladen | Stück | 5.50 |



LUNCH & CO.

KULINARISCHE FEINHEITEN

| | | |
|--|--------|-------|
| Tomaten-Mozzarella Spiesse | Stück | 2.90 |
| Käse und Oliven Platte garniert | 100gr. | 15.50 |
| Fleischplatte garniert | 100gr. | 18.50 |
| Geröstete Nussmischung | 100gr. | 2.40 |
| Zweifel Chips | 100gr. | 2.20 |
| Flutes | 100gr. | 2.50 |
| Bühlerbot-Crostini | Stück | 4.50 |
| Mini Beefburger mit Coleslaw | Stück | 5.50 |
| Vegane Pulled Burger (Planted) mit Coleslaw | Stück | 5.80 |
| Hummus mit Falafel und (Mandel-) Joghurt Dip | Stück | 5.40 |
| Gemüse Samosas auf Taboulé und Joghurt | Stück | 4.80 |
| Mini Pizza Margherita | Stück | 2.60 |
| Poulet Satay Spiessli mit Erdnusssauce | Stück | 5.50 |
| Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce | Stück | 4.50 |
| Mini Chiliwürstli- oder Cipollata-Spiessli mit Mini-Bürli | Stück | 5.20 |
| Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis | Stück | 5.80 |
| Meterbrot (Parisiette, Lauge, Wurzelbrot) «urchig» mit Schinken, Käse, Fleischkäse und Salami | Stück | 58.00 |
| Meterbrot (Parisiette, Lauge, Wurzelbrot) «deluxe» mit Rohschinken, Ei, Rauchlachs und Chorizo | Stück | 60.00 |



PAUSEN

SÜSSES

| | | |
|---|-------|------|
| Hausgemachter saisonaler Blechkuchen | Stück | 2.50 |
| Veganes Vanille Mousse mit saisonalem Topping | Stück | 5.00 |
| Tiramisu della nonna | Stück | 5.00 |
| Schokoladenmousse | Stück | 5.00 |
| Veganer Schokoladenkuchen | Stück | 4.00 |
| Oreo Cheescakecreme im Glas | Stück | 5.00 |

4



FEIERN UND SPEZIAL EVENTS

Ob 5-Gang Menu, Grillevent, Weihnachtsfeier, Tavolata, Bowls bis hin zum Geburtstagsfest.

Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein und erstellen ein auf Ihre Bedürfnisse angepasstes Angebot.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|---------|------|
| Mineralwasser Goba Glasflasche | 33 cl | 3.50 |
| Mineral Henniez PET-Flasche | 50 cl | 3.50 |
| Saisonale aromatisierte Wasser, Karaffe | 1 Liter | 5.00 |
| Diverse Süssgetränke | 50 cl | 4.50 |
| Orangensaft | 1 Liter | 7.50 |
| Hausgemachter saisonaler Smoothie | 25 cl | 5.00 |
| SV Ice Tea Fairtrade | 1 Liter | 7.00 |

KAFFEE & TEE

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| Kaffee, Espresso | Tasse | 3.50 |
| Cappuccino, Milchkaffe / Kaffeebar | Tasse | 4.50 |
| Tee (diverse Teesorten zur Auswahl) | Tasse | 3.50 |

5

BIER

| | | |
|--|-------|------|
| Appenzeller Quöllfrisch / Brandlöscher | 33 cl | 4.80 |
| Appenzeller Sonnwendig | 33 cl | 4.80 |



GETRÄNKE

WEINE VON UNSEREM PARTNER ROMANIN WEINE

«Seit mehr als 30 Jahren beschäftigen wir uns mit Bioweinen. Die Romanin Weine AG ist heute DER Spezialist für Topweine aus kontrolliert biologischem Anbau. Wir importieren ausschliesslich Originalabfüllungen der Produzenten und verzichten auf den Import von günstigeren Offenweinen im Tankwagen zur Abfüllung in der Schweiz. Bio ist das Tüpfchen auf dem i der Weinqualität. Arbeiten im Einklang mit der Natur in Weinbergen, die als Teil eines intakten Ökosystems bewirtschaftet werden. Eine andere Grundlage können wir uns für die von uns gehandelten Weine gar nicht vorstellen. Bioweinbau ist für uns die modernste und die einzige zukunftsträchtige, weil nachhaltige Form des Weinbaus. Liebe zur Natur, Respekt und Sorge für unsere Umwelt und unsere Zukunft und der feste Glaube, dass die beste Weinqualität nicht gegen, sondern mit der intelligent einbezogenen Natur entsteht, davon sind wir überzeugt.

6

SCHAUMWEINE

| | | |
|---|-------|-------|
| Franciacorta brut DOCG, Chardonnay, Lombardei, vegan | 75 cl | 72.00 |
| Prosecco Spumante Extra Dry DOC Fenice, Glera, Veneto, vegan | 75 cl | 37.00 |

BIO - WEISSWEINE

| | | |
|---|-------|-------|
| Pinot Grigio IGT, Bio, Vegan | 75 cl | 28.00 |
| Vinzel Grand Crû AOC, Chasseals, Waadt, Bio, vegan | 75 cl | 38.00 |
| Soave "Cru Pieve Vecchia" DOC, Garganeta, Veneto, Bio, vegan | 75 cl | 49.00 |



GETRÄNKE

BIO - ROSEWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Montepulciano, Abruzzo, 75 cl 35.00
Bio, vegan

BIO - ROTWEINE

Equinoxe La Côte Grand Crû AOC, Gamaret, 75 cl 43.00
Garanoir, Gamay und Diolinoir, La Côte, Bio, vegan

Morellino di Scansano DOC, Sangiovese, Cabernet, Syrah, 75 cl 52.00
Primitivo, Morellino di Scansano, Bio, vegan

L'Angelet Crianza DOP, Tempranillo, 75 cl 65.00
wenig Cabernet und Merlot, Valencia, Bio, vegan



CUBIC & ENERGY CENTER

Die «CUBIC Event Managerin», Charlotte Odeving, ist Ihre Ansprechpartnerin für jede Art von Anlässen im CUBIC. Gemeinsam mit Desta sorgen wir anschliessend für genussreiche Momente im Glas oder auf dem Teller.

E cubicevents@buhlergroup.com

E charlotte_sofie.odeving@buhlergroup.com

T +41 71 955 33 31

H +41 79 473 34 93

Die Ansprechpersonen im Energy Center sind Shanice Frehner und Monika Locher. Gemeinsam mit ihnen organisieren wir Ihre Verpflegung und verwöhnen sie mit unseren Angeboten.

E energy.center@buhlergroup.com

E shanice.frehner@buhlergroup.com

E monika.locher@buhlergroup.com

T +41 71 955 31 11

H +41 79 519 20 82



RÄUMLICHKEITEN

MITARBEITERRESTAURANT VIVA

Restaurant mit 250 Sitzplätzen und Garten mit 80 Sitzplätzen,
Beamer, Leinwand, Tonanlage, Mikrofon vorhanden

Aperos und Events auf Anfrage

COFFEE & MORE

Bediente Mittagmenüs mit 50 Sitzplätzen; Reservation erforderlich

Apero`s und Events auf Anfrage

Kostenlose Änderungen Ihrer Reservation (und Stornierungen) im
sind bis maximal 24 Stunden im Vorfeld möglich. Andernfalls verrechnen wir pro Gast CHF 29.90.

"Wir sehen uns leider zu dieser Massnahme gezwungen, da wir nahezu täglich "No-Show"-Tische haben. Das geht zum einem zu Lasten jener Gäste, denen wir absagen mussten. Das geht zum anderen aber auch zu Lasten des Unternehmens, da wir unwiederbringlich Umsatz verlieren.

Uns ist bewusst, dass wir mit der neuen "No-Show"-Regel - unbeabsichtigt - manchen Gast vor den Kopf stossen könnten. Das ist (natürlich) nicht unsere Intention. Auch ist uns klar, dass wir eine Regel (für alle) einführen müssen, auch wenn nur ein (sehr) kleiner Teil davon direkt betroffen sein wird. Danke daher für Ihr Verständnis."



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, respektive auf dem Areal der Bühler AG.

ZUSATZKOSTEN

| | | |
|--|--------------|-----------|
| Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag | pro Stunde | 60.00 |
| Mittlere Kadermitarbeitende | pro Stunde | 70.00 |
| Hohe Kadermitarbeitende | pro Stunde | 80.00 |
| Expresszuschlag bei Bestellungen unter 24 Std. | Nach Aufwand | bis 20.00 |
| Lieferpauschale (entfällt bei: Abholung/Konsumation im Restaurant, Sitzungszimmer CC 1-10, Auditorium, Skyroom) | | 15.00 |
| Lieferungen ausserhalb Bühler Areal | | ab 20.00 |
| Bestuhlung verändern | | ab 300.00 |
| Stehische | | 25.00 |
| mit Hussen inkl. Reinigung zusätzlich | | 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. gesetzliche MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Fischburger

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Die genauen Fang- und Meeresgebiete geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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