



SV RESTAURANT
WIPFRE RESTAURANT

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

Christian Bärtschi
Restaurantverantwortlicher
T +41 44 945 32 31
wipfrestaurant@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
Wipfrestaurant
Industriestrasse 29
8604 Volketswil
<https://wipf.sv-restaurant.ch/de/menuplan/>



FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHES

Buttergipfeli	Stück	1.30
Rusticogipfeli	Stück	1.30
Laugengipfeli	Stück	1.30
Schoggigipfeli	Stück	2.50

FRÜCHTE UND MÜESLI

Birchermüesli	Stück	4.00
Saisonale geschnittene Früchte	Stück	5.50

2

SANDWICHES

Kleines Brötli mit Käse	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Salami	Stück	4.50
Knuspriges Brötli mit Trutenschinken	Stück	4.50
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Gruyère, Rohschinken oder Roastbeef	Stück	5.50
Laugenzopf mit Trutenschinken oder Trockenfleisch	Stück	5.50

SÜSSES

Zitronen-, Schoggi- oder Rüebl-Cake	Stück	3.50
-------------------------------------	-------	------



APÉRO

BODENSTÄNDIG	Stück	18.50
---------------------	-------	-------

- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Tomaten-Bruschetta
- Crèperöllchen mit Frischkäse und Roastbeef
- Focaccia mit Pesto und Trockenfleisch

GENIESSER	Stück	18.50
------------------	-------	-------

- Poulet-Satayspiessli mit Erdnussauce
- Datteln im Speckmantel
- Hummus auf Crostini mit Sprossen
- Hausgemachte Federkohlchips
- Gebackene Crevetten mit Wasabimayo

APÉRO RICHE	Stück	22.50
--------------------	-------	-------

- Knuspriges Pouletinnenfilet in Panko Panade mit BBQ Sauce
- Gemüsesamosa mit Sweet Chili Sauce
- Rindstatar auf Buttertoast
- Grissini mit Rohschinken
- Party-Ciabatta mit Pesto, confierten Tomaten und Burrata



APÉRO

GOURMET-PLATTEN (BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

KALTE PLATTE KLASSIKER Pro Person 11.50

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot (Portion 120 gr.)

KALTE PLATTE WIPFRESTAURANT Pro Person 14.50

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot (Portion 120 gr)

BÜNDNER PLATTE Pro Person 18.50

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Bergkäse, knuspriges Bauernbrot

4

À LA CARTE

SANDWICHES

Halber-Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, dazu knackiger Salat	Stück	17.50
Focaccia mit Pesto und Trockenfleisch	Stück	9.50
Ciabatta mit Pesto, confierten Tomaten und Burrata	Stück	7.50
Chia brötli mit Trutenschinken, Käse oder Trockenfleisch	Stück	5.50



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Chips & Nüssli	Person	2.50
Grissini mit Rohschinken	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	3.00
Trauben-Käse Spiessli	Stück	3.00
Tomatenbruschetta	Stück	3.50
Gemüsesticks mit Quarkdip	Portion	4.00
Rindstatar mit Buttertoast	Stück	6.50
Hummus auf Crostini mit Sprossen	Stück	4.00
Wrap-Röllchen mit Roastbeef	Stück	6.00
Wrap-Röllchen mit Antipasti	Stück	5.50
Saisonaler Gemüsesalat mit Burrata	Stück	6.50

5

WARMER HÄPPCHEN

Datteln im Speckmantel	Stück	4.00
Chäschüechli	Stück	3.00
Schinkengipfel	Stück	3.00
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	4.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	4.00
Gebackene Crevetten mit Wasabimayo	2 Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.50
Pouletinnenfilet in Pankopanade, BBQ Sauce	Stück	5.00
Knoblibrot	Stück	3.50

SALZIGES

Pizza/ Flammkuchen	Stück	17.50
--------------------	-------	-------



APÉRO

SÜSSES

Panna Cotta mit Fruchtcoulis	Stück	4.00
Schokoladenmousse	Stück	4.00
Fruchtsalat mit frischen Früchten	Stück	4.50
Mini Patisserie (Crèmeschnitte, Schoggitörtli, Tiramisu)	Stück	2.80
Früchtespiessli	Stück	5.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	2.70
Coca-Cola / Coca- Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot / blau	5 dl	3.00
Sinalco / Pepita	5 dl	3.00
Focus Wasser	5 dl	3.00
Apfelsaft/Schorle	5 dl	3.00
SV Ice Tea	5 dl	3.00
Michel Orangensaft	1 l	6.00

WEISSWEINE

Chardonnay Luc Pirlet, 2021	75 cl	28.00
Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo, 2022	75 cl	31.00

7

ROTWEINE

Primitivo Salento Cantele, Salento, 2021	75 cl	29.00
Crianza Ribera del Duero, Bodegas Valduero	75 cl	39.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00
------------------------------------	-------	-------

BIER

Quöllfrisch	33 cl	3.50
Sonnwendlig, alkoholfrei	33 cl	3.50
IPA, Appenzeller	33 cl	4.50



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Sehr gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Gerne offerieren wir auch Speisen und Getränke, welche nicht auf der Cateringkarte zu finden sind.

Kontaktieren Sie uns: 044 945 32 31, wipfrestaurant@sv-group.ch

Standard Geschirr, Besteck und Servietten sind inklusive

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestau- pro Stunde 60.00
rant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag

Kader pro Stunde 80.00

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

8

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde gratis

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rück- pro Lieferung 35.00
schub

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Ex- pro Lieferung 30.00
presszuschlag

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. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Aufschnitt, Salami

Vietnam: Crevetten

Spanien: Rohschinken



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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