



RESTAURANT

ZUM ÄUSSEREN
STAND

ANLÄSSE UND CATERING

Das Restaurant Zum Äusseren Stand liegt im Herzen der Stadt Bern. Das geschichtsträchtige Barockhaus wurde im frühen 17. Jahrhundert durch den renommierten Berner Architekten Albrecht Stürler erbaut. Es ist umgeben von Restaurants, Bars, Spezialitätengeschäften sowie dem Stadttheater, dem Kunstmuseum und dem Zytglogge.

Im Erdgeschoss des Gebäudes bietet sich das unverwechselbare Ambiente des Stadtraurants, des Hof-Cafés, des Innenhofes und der Hof-Bar zum Verweilen und Genießen an.

Im Obergeschoss offenbart sich der wohl schönste Barocksaal der Schweiz – perfekt für Ihren Anlass der besonderen Art. Sei es ein Familienfest, ein Teamapéro, eine Firmenfeier, eine Produktpräsentation oder ein Anlass zur Förderung des politischen Verständnisses, der Empiree-Saal mit seinen 150 Sitzplätzen bietet den passenden Rahmen für Ihre Feier der besonderen Klasse.

Nicht zuletzt und ganz besonders soll Sie nun unser kulinarisches Angebot, unsere Herzlichkeit und Dienstleistung überzeugen.

Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in unvergessliche Momente um!

Wir freuen uns auf Sie und Ihren Anlass.

Werner Rothen und Team



RESTAURANT ZUM ÄUSSEREN STAND

Zeughausgasse 17

3011 Bern

+41 31 329 50 50

info@aeussererstand.ch

INHALTSVERZEICHNIS

Anlässe und Catering	2
Inhaltsverzeichnis	3
Frühstück & Kaffee-Pause	4
Apéros	5
Speisen zum selber zusammenstellen	7
Wild auf Wild	8
Getränke	10
Bier	10
Weine	11
Aperitif und Longdrinks	14
Miete – Empire-Saal	22
Bestuhlungsmöglichkeiten	23
Technik	25
Hinweise	26
AGB	27

FRÜHSTÜCK & KAFFEE-PAUSE

PACKAGES

Kleines Frühstück	pro Portion	18.00
Butter, Konfitüre, Käse, Charcuterie-Auswahl, Kaffee, Orangensaft		
Begrüssungs-Kaffee	pro Person	11.00
Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit oder ohne, Mini-Croissant		
Kaffee-Pause	pro Person	15.00
Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineral mit oder ohne, Süssgetränke, frische und saisonale Früchte, Grissini mit Etivaz & Bündler Rohschinken		
Znüni oder Zvieri	pro Person	25.00
Kaffee, Tee, Mineral mit oder ohne, saisonale Fruchtsäfte, Cocktail-Sandwiches, Friandises		

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Butter-/ Vollkorn-/ Laugen-Gipfel	Stück	2.20
Muffins (diverse Aromen)	Stück	2.80
Laugenbrezel mit Butter	Stück	3.80
Dänisch Plunder, mini, assortiert	3 Stück	6.00
Birchermüesli	Schale	6.50
Fruchtsalat	pro Portion	6.50
Saisonale Früchte	Stück	Marktpreis
Lachs-Bagel mit Frischkäse	Stück	8.50
Cerealien (Frühstücksflocken)	Schale	6.50
Käseauswahl: fünf Sorten	pro Person	12.00
Charcuterie: Salami Milano, Trockenfleisch, Schinken	pro Person	15.00
Bio-Joghurt der Berner Molkerei	Portion	2.50

EIERSPEISEN

Diverse Eierspeisen (ausschliesslich aus Schweizer Freilandeiern)		
Onsenei 65°C und Sbrinz-Schaum	Stück	5.50
Spiegelei und knuspriger Landrauchspeck	Stück	5.50
Omelette mit Avocado, Tomate, Cheddar	3 Eier	9.00
Rührei mit Rauchlachs, Schnittlauch, Yuzu-Pfeffer	2 Eier	12.00

APÉROS

APÉRO KLEIN

Kalifornische Rolle (vegetarisch)
Avocado/Mango/Gurke/Reis/Nori/Soja

Chorizo Madeleines

Rauchlachs

Kürbis Cappuccino

Kerne & Öl

6 Stück, pro Person

18.00

APÉRO STANDARD

Thai-Curry-Cappuccino

Kokos, Cilantro-Sprossen

Spiesschen-Parade

Lamm, Rind, Poulet, Dip

Lachstatar

Rice-Cracker, Yuzu

Fladenbrot-Wrap

gegrilltes Gemüse, Avocado

8 Stück, pro Person

25.00



STEHLUNCH/-DINNER

pro Person

58.00

Ersetzt eine Mahlzeit

Kalt

Greyerzer-Blätter

Parmaschinken/Blutampfer

Geräucherte Forelle

Rilette/Crostini

Ente

Zwergorange/Pistazie/Endivien

Hirsch

Trockenfleisch/Rosenkohl-Blätter/Vanille

Warm

Kürbis-Cappuccino

Kerne & Öl

Freilande 65°C

Sbrinz/Burgunder-Trüffel

Kartoffel-Blini

Rauchlachs/Salm-Rogen/Sauerrahm

Königs-Zander

Sauerkraut/Speckschaum

Roastbeef

Sellerie/Sesam/Wasabi

Süss

Kleines Vermicelle

Sauerkirsche/Meringue/Rose

Haferflocken-Gebäck

Dattel

Pochierte Zwetschge

Zimt/Haselnuss

Friandise

Notiz: Die einzelnen Gerichte werden in kleinen Gläsern, Tellern oder Schalen angerichtet und bieten dadurch ein tolles Gesamtbild an Farben, Formen und Aromen in harmonischem Geschmack vereint auf Ihrem Buffet.

SPEISEN ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

HERBST 2018, VERFÜGBAR AB ENDE AUGUST

EINSTIEG

Herbst-Salat	18.00
Herbstliche Salatblätter/Abate Birne/Pistazie/Belper-Knolle	
Muscat Kürbis	20.00
Cappuccino/Flan/Kerne & Öl/Milchschaum/Burgunder-Trüffel	
Bouchot Muschel vom Mt. Saint Michel (FR)	26.00
Grüner Apfel/Gurke/Safran/fermentierter Knoblauch/Crostini	
Rind (CH)	28.00
Tatar/Herbstpilz in Variation/Bauernbrot	

DAZWISCHEN (AUCH ALS HAUPTGANG ERHÄLTlich)

Königs-Zander (CH)	28.00 / 38.00
Spaghetti-Kürbis/Noilly Prat/Landrauch Speck (CH)/Mini-Kartoffel/Panko	
Salm (SOCO)	24.00 / 34.00
Rande/Meerrettich/Venere Reis	
Loup de Mer (FR)	32.00 / 42.00
Fenchel/Grapefruit/Chorizo (SP)/Anna-Kartoffel/Salbei	

HAUPTSACHE

Hackbraten (CH) «Deluxe»	32.00
Pilzschaum/Senfjus/Kartoffelpüree/Gemüse	
Ente aus der Challans (FR)	38.00
Pflaumensauce/Lardo di Colonnato (IT)/gebratener Reis/Hokkaido-Kürbis, süss-sauer/Perlzwiebel	
Kalb (CH)	38.00
Frikassee/Thai-Curry/Kartoffelpüree/Wasabi/Senf Kohl	
Rind (CH)	48.00
Doppeltes Entrecôte/Pfeffer-Jus/Zuckermais-Blini, Püree, grilliert/BBQ	

KÄSE

Fünferlei (hart, weiss, rot, blau & Ziege) von Affineur Christoph Bruni
Garnituren

22.00

Ab 4 Gängen

16.00

SÜSS

Zwetschge

18.00

Haselnuss/Dattel/Sabayon

Schokolade «Pure Venezuela Grand Cru»

18.00

Fondant/Mousse/Sauerrahm-Glace/Granatapfel

Victoria Ananas

18.00

Limette/bretonisches Sablé/Oliven-Öl-Sorbet

Zudem stehen Ihnen diversen Aromen von
Sorbets und Glaces zur Auswahl.



WILD AUF WILD

VERFÜGBAR AB ENDE SEPTEMBER 2018

EINSTIEG

Pastinaken-Schaumsuppe	18.00
Kastanie/Petersilie/Burgunder-Trüffel	
Entenleber (FR)	35.00
Terrine/pochierte Cranberry/Pistazie/Rose/Knäckebrot	
Freiland Nüssler & Ei 65°C	18.00
Wildschweinspeck/Apfelessig-Vinaigrette	

HAUPTSACHE

Reh (AT) Pfeffer (auch als Vorspeise oder Zwischengang möglich)	24.00 / 30.00 / 38.00
Süss-Sauer/Ricotta-Flan/Izmir Feige/Kokos/Rosenkohlblätter	
Reh (AT) Rücken	52.00
Malabar Kaffee/Banane/Rosenkohl/Rotkraut/Laugenknödel	
Hirsch (CH) Saltimbocca	46.00
Herbsttrompete/Acquerello-Risotto	
Diverses Wild-Gelfügel je nach Angebot erhältlich	

KÄSE

Temperierter Vacherin Mont d'Or	15.00
Karamellierte Baumnuss/Bauernbrot	

SÜSS

Vermicelle	15.00
Kastanie/bretonisches Karamell/Vanille/Kirsche	

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola normal, light, zero	33 cl	4.50
Sprite		
Apfelschorle, Süssmost		
Rivella rot, grün, blau		
Mineralwasser m/o Co2	1l	9.50
Mineralwasser m/o Co2, PET-Flasche	0.5 l	5.50
Schweppes	2 dl	4.90
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		

SÄFTE

Orangensaft offen	1 l	11.00
Cranberry-Saft	2 dl	5.00
Tomatensaft, Ananassaft, Pink Grapefruit	2 dl	4.50
Apfelsaft	33cl	4.30

KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso		4.80
Schale		4.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50
Bailey's coffee		7.80
Irish coffee		9.80
Länggass Tee		5.00
Assam Halmari, Long Jing, Verveine, Melange Rouge, Berner Rose, Ginger Lemon		
Warme / kalte Schokolade oder Ovomaltine		4.80
Warme / kalte Lumumba (mit Rum)		4.80

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle Flasche	33 cl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei Flasche	33 cl	5.00
Bärner Müntschi Flasche	33 cl	6.00

WEINE

FLASCHENWEINE WEISS

Aus der Schweiz

Cuvée Werner Rothen, Kerner Vin de Pays Nordwestschweiz, 2015	75 cl	52.00
Sélection Werner Rothen Chardonnay, Maurice Gay, Obrist Vevey	75 cl	64.00
Gewürztraminer Weinkellerei Hasler, Alfermée Bielersee, 2018	75 cl	54.00
Dude Pinot Gris, Weinkellerei Hasler, Alfermée Bielersee, 2017	75 cl	52.00
Sympa Chasselas, Weinkellerei Hasler, Alfermée Bielersee, 2017	75 cl	46.00
Petite Arvine Maurice Gay SA Chamoson, 2017	75 cl	54.00
Malanser Pinot Gris Adolf Boner, Malans, 2017	75 cl	68.00
Prà Bianco Chardonnay, Sémillon, Pinot noir, Sauvignon Blanc, Ticino DOC, Guido Brivio, 2016	75 cl	45.00
Bianco Rovere DOC Merlot, Ticino, Guido Brivio, 2017	75 cl	89.00

Aus Frankreich

Sancerre Les Panseillots Sauvignon Blanc, Cave Prieure, 2016	75 cl	85.00
Les Folastries, Gewürztraminer Josmeyer, Elsass, 2017	75 cl	72.00
Pouilly-Fuissé Chardonnay, Domaine Mathias, Burgund, 2017	75 cl	54.00

Aus Italien

Roero Arneis DOCG Giodobono Piemont, 2016	75 cl	42.00
Soave Classico Superiore Calvarino Garganea, Trebbiano di Soave, Nino Pieropan, 2016	75 cl	42.00
Sauvignon Quarz Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, Südtirol, 2017	75 cl	82.00

Aus Spanien

Mitarte Bianco Viura, Bodega Mitarde, Rioja Spanien, 2017	75 cl	68.00
Coma Blanca Garnacha Blanca & Macabeo, Mas d'en Gil, Priorat, 2018	75 cl	72.00

Aus Österreich

Riesling Federspiel Wachau, Emmerich Knoll, 2014	75 cl	64.00
Grüner Veltliner, Tradition Schloss Gobelsburg, Niederösterreich, 2015	75 cl	90.00
Gutsriesling trocken Riesling, Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, 2016	75 cl	58.00

FLASCHENWEINE ROT

Aus der Schweiz

Sélection Werner Rothen Merlot, Maurice Gay, Obrist Vevey, 2017	75 cl	68.00
Cuvée Werner Rothen Cabernet Dorsa, Syrah, Vin de Pays, Nordwestschweiz, 2015	75 cl	62.00
Château de Vinzel AOC Grand Cru Merlot, La Côte, Obrist SA, AOC, 2017	75 cl	45.00
ENIGMA Pinot Noir «Les Palins», Alfermée Bielersee, 2016	75 cl	79.00
Malanser Blauburgunder Pinot Noir, Adolf Boner, Malans Bündnerherrschaften, 2015	75 cl	83.00
Merlot-Gamaret Dogaia Merlot, Gamaret, Guido Brivio, Mendrisio, 2012	75 cl	75.00
Prà Rosso Merlot, Ticino, Guido Brivio, 2016	75 cl	45.00

Aus Frankreich

Beaune Marconnets AC 1 ^{er} Cru Pinot Noir, Remoissenet, Côte de Beaune, Burgund, 2014	75 cl	135.00
Savigny-les-Beaune «Les Serpenteieres» AC 1 ^{er} Cru Pinot Noir, Remoissenet, Cote de Beaune, Burgund, 2015	75 cl	99.00
Chateau Boutisse AC Grand Cru Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, St-Emilion, 2012	75 cl	65.00
Chateau de Sales AC Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pomerol, 2011	75 cl	88.00
Chateau de Sales AC Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pomerol, 2012 «Magnum»	150 cl	180.00
Chateau Lynch-Bages AC 5 ^{ème} Cru classe Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Pauillac, 2012	75 cl	280.00
Chateaufeuf-du-Pape AOC Domaine du Père Caboché Granache, Mourvedre, Syrah, Côtes du Rhône, 2015	75 cl	75.00

Aus Italien

Amarone della Valpolicella DOCG Corvina, Rondinella, Molinara, Bolla, Veneto, 2012	75 cl	88.00
Il mio Amore Amarone, Classico DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Cantina Valpolicella, Veneto, 2009 «Magnum»	150 cl	145.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC II Falco Cantina Frontenac, Abruzzo, 2012	75 cl	38.00
Nobile di Montepulciano DOCG Avignonesi, Toscana, 2014	75 cl	75.00

Aus Spanien

Bellmunt Vi de Villa Priorat DOC Finca Mas den Gil, Priorat, 2014	75 cl	59.00
Heserva Roble Ribera del Duero D.O. 2015	75 cl	64.00
Castillo del Monte la Reina Barrica Vinos D.O. Toro, Spanien, 2009	75 cl	74.00

SÜSSWEINE

Vidal Strohwein Zweifel Weine, Zürich AOC	37.5 cl	60.00
--	---------	-------

APERITIF UND LONGDRINKS

APERITIF

Martini Bianco / Martini rosso	4 cl	8.00
Campari on the rocks	4 cl	8.00
Campari Soda	4 cl	9.00
Campari mit Orange oder Tonic	4 cl	10.00
Aperol on the rocks	4 cl	7.00
Aperol mit Tonic	4 cl	10.00
Aperol Sprizz	4 cl	12.00
Cynar on the rocks	4 cl	8.00
Cynar mit Orange	4 cl	9.00
Pastis 51	4 cl	8.00
Pernod	4 cl	8.00
San bitter	4 cl	6.00
Crodino	4 cl	6.00
Chinotto	4 cl	7.00
The martini dry Gin, dry Vermouth	4 cl	14.00

CÜPLI

Prosecco di Valdobbiadene	10 cl	12.00
Giustino B. Azienda Ruggeri, Veneto	75 cl	80.00
Louis Roederer	10 cl	19.00
Brut Premier, Epernay Frankreich	75 cl	110.00

COCKTAIL

The Manhattan Rye, Vermouth		14.00
The Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberry		14.00
The Americano Campari, Vermouth, Soda		12.00
The Negroni Gin, Campari, Vermouth		14.00
Gimlet <il grano> Gin, Lime, Cordial, Yuzu		14.00
Vodka Martini Vodka, dry Vermouth		14.00
Rob Roy Scotch, Vermouth		14.00

CHAMPAGNE COCKTAILS

The Champagne Cocktail	
Champagne, Angostura bitters, Sugar	17.00
James Bond	
Champagne, Vodka, Angostura bitters, Sugar	21.00
Triple c	
Champagne, Cognac, Cointreau	21.00
Kir royal	
Champagne, Crème de Cassis	17.00

SHORT DRINKS

Old fashioned	
Bourbon, Angostura bitters, Sugar, muddled Fruit	15.00
Rusty nail	
Scotch, Drambuie	15.00
James	
Gin, Chartreuse Jaune, Lime Cordial	15.00
White lady	
Gin, Cointreau, Lime	15.00
«Il grano» sidecar	
Armagnac, Grand Manier, Orange, Yuzu	15.00

FIZZES & SOURS

Gin fizz	
Gin, Lemon, Sugar, Soda	15.00
Ramos fizz	
Gin, Lime, Sugar, Cream, Orange Blossom	15.00
Whiskey sour «il grano»	
Bourbon, Lemon, Sugar, Orange, Yuzu	15.00
Pisco sour	
Pisco, Lemon, Sugar, Orange	15.00
Aperol sour	
Aperol, Lemon, Orange	14.00
Amaretto sour	
Amaretto, Lemon, Orange	14.00

LONG DRINKS

Cuba libre	
Rum, lime, coke	14.00
Screwdriver	
Vodka, Orange	14.00
Scotch & soda	
Scotch, Soda, Lime	14.00
Whisk(e)y coke	
choose your preference	14.00
Long island iced tea	
it's delicious – but we rather keep the recipe secret	14.00
Harvey wallbanger	
Vodka, Orange, Galliano	21.00
Singapore sling	
Gin, Cointreau, Benedictine, Cherry Brandy, Pineapple, Soda	15.00

Tequila sunrise	
Tequila, Orange, Lemon, Grenadine	18.00
Kir royal	
Champagne, Crème de Cassis	15.00

Wir bereiten Ihnen gerne Ihren Lieblings-Longdrink zu. Wählen Sie dazu eine Spirituose und sagen Sie uns mit was Sie diese gerne serviert hätten. Wir verrechnen den auf der Karte aufgeführten Preis und zusätzlich CHF 2.00 für den alkoholfreien Mix.

GIN & TONIC

Bombay sapphire	
Lime	15.00
Monkey 47	
Lemon peel	18.00
Martin miller's	
Lime	16.00
Tanqueray 10	
Lime	16.00
Beefeater 24	
Lime	16.00
Hammer & son	
Lemon peel, Juniper berries	19.00
Mombasa club	
Grapefruit peel	18.00
Hendricks	
Cucumber, pepper if desired	18.00
Seagram's	
Cinnamon, Orange peel	17.00
Gin mare	
Rosemary, Lemon peel	17.00
Wint & lila	
Orange peel	16.00
Brockmans	
Lime, fresh berries	19.00

SIGNATURE GIN & TONIC

Spanish orange	
Gin Mare, Wint & Lila, flamed orange peel	17.00
Connoisseur's	
Brockmans, Martin Miller's, flamed lemon	17.00

TROPICAL & FANCY

Planter's Punch	
Dark Rum, Fruit Juices, Grenadine	16.00
Caipirinha	
Cachaça, Lime, Cane Sugar	16.00
Mojito	
Rum, Lime, Mint, Sugar, Soda	17.00
Margarita <il grano>	
Tequila, Cointreau, Lemon, Yuzu, Salt	17.00
Daiquiri	
Rum, Lime, Sugar	16.00
Mai tai	
Rum, Apricot Brandy, Orange, Pineapple, Lime, Orgeat	21.00
Piña colada	
Rum, Pineapple, Coconut, Cream	18.00
Sex on the beach	
Vodka, Peach, Cranberry, Pineapple	18.00
Ladykiller	
Gin, Cointreau, Orgeat, Pineapple, Passion Fruit	18.00
Highlander	
Scotch, Strawberry, Orange	18.00

DAISIES & AFTER DINNER DRINKS

Golden cadillac	
Crème de Cacao, Galliano, Pineapple, Cream	8.00
Brandy alexander	
Cognac, Crème de Cacao, Cream	8.00
Black or white Russian	
Vodka, Kahlúa, with or without Cream	8.00
After eight	
Crème de Cacao, Crème de Menthe, Cream	8.00

PICK ME UP

Bloody mary	
Vodka, Tomato, Lemon, Spices	9.00

RUM & CACHAÇA

Cuba

Havanna Club Silver		10.00
Havanna Club 3 años		12.00
Havanna Club añejo	4cl	14.00

Puerto rico

Bacardi Reserva	4cl	14.00
-----------------	-----	-------

Jamaica

Myer's Jamaican Dark	4cl	14.00
----------------------	-----	-------

Martinique

Clément VSOP de Martinique	4cl	18.00
----------------------------	-----	-------

Guatemala

Zacapa Centenario XO de Guatemala	4cl	21.00
-----------------------------------	-----	-------

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva de Venezuela	4cl	21.00
--	-----	-------

Brasilien

Cachaçana Cachaça	4cl	10.00
-------------------	-----	-------

WHISKY & WHISKEY

Scotch blended

Johnnie Walker Red Label		9.00
Johnnie Walker Black Label		14.00
Johnnie Walker Gold Label		17.00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	35.00

Scotch single malt

The Arran Amarone cask finish		17.00
Glenmorangie Original 10yo		17.00
Glenmorangie <Nectar d'or> sauternes cask finish		17.00
Glenmorangie <Signet>		19.00
Caol Ila 12 yo Islay	4 cl	19.00

Irish

Jameson	4 cl	9.00
---------	------	------

Nippon

Nikka from the Barrel cask strength		18.00
Suntory Hakushu single malt distiller's choice	4 cl	21.00

Bourbon & rye

Four Roses		9.00
Maker's Mark		14.00
Jack Daniel's		14.00
Jim Beam		12.00
Jim Beam Knob Creek Rye	4 cl	15.00

Canadian

Canadian Club	4 cl	12.00
---------------	------	-------

WODKA & VODKA

Absolut	4 cl	9.00
Absolut citron	4 cl	11.00
Absolut kurant	4 cl	11.00
Belvedere	4 cl	14.00
Belvedere	4 cl	18.00
Beluga noble	4 cl	14.00
Beluga Transatlantic	4 cl	18.00

TEQUILA

Patrón silver	2 cl	7.00
Patrón reposado	2 cl	9.00
Patrón añejo	2 cl	11.00
Gran corralejo añejo	2 cl	14.00

GIN

Bombay sapphire	4 cl	13.00
Monkey 47	4 cl	16.00
Martin miller's	4 cl	14.00
Tanqueray 10	4 cl	14.00
Beefeater 24	4 cl	14.00
Hammer & son old english gin	4 cl	17.00
Mombasa club	4 cl	16.00
Hendricks	4 cl	16.00
Seagram's	4 cl	15.00
Gin mare	4 cl	15.00
Wint & lila	4 cl	14.00
Brockmans	4 cl	16.00

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy fine de cognac	4 cl	15.00
Hennessy xo	4 cl	28.00
Remy martin vsop	4 cl	16.00
Davidoff vsop	4 cl	16.00
Davidoff xo	4 cl	28.00
Bas armagnac hors d'age laubade	4 cl	18.00

BRANDY & PISCO

Carlos i	4 cl	12.00
Jaime i	4 cl	18.00
Pisco barsol acholado	4 cl	12.00

CALVADOS

Christian drouin	4 cl	14.00
Boulard grand solage	4 cl	22.00

OBSTBRÄNDE

Berner Rosenapfelbrand im Barrique

Schweiz Brennerei Urs Hecht, Destillateur mit Auszeichnung

In den Sorten: Vielle Williams, Vielle Abricots, Vielle Prune

14.00

Österreich

Wachauer Marille

20.00

Brennerei Rochelt, Tirol

Williams

20.00

Quitte

20.00

Mirabelle

20.00

Orange

28.00

Waldhimbeere

32.00

Wilde Vogelbeere

36.00

GRAPPA

Bitte fragen Sie bei unserem Service Team nach den vorhandenen Grappe und Marc. Wir führen ein wechselndes Sortiment.

BITTERS

Fernet branca

4 cl

9.00

Averna

4 cl

8.00

Ramazotti

4 cl

8.00

Apenzeller

4 cl

8.00

LIKÖRE

Grand manier

12.00

Cointreau

10.00

Amaretto di saronno

8.00

Kahlúa

8.00

Limoncello

7.00

Malibu

8.00

Drambui

12.00

Frangelico

12.00

Galliano original / vanilla

11.00

Apricot brandy

8.00

Maraschino

8.00

Peter heering cherry

13.00

Sambuca molinari

8.00

Crème de cacao white

8.00

Crème de cacao brown

8.00

Crème de menthe white

8.00

Chartreuse jaune

14.00

Chartreuse verte

18.00

Bénédictine dom

15.00

Blue curaçao

8.00

Bailey's

8.00

ALKOHOLFREIE DRINKS

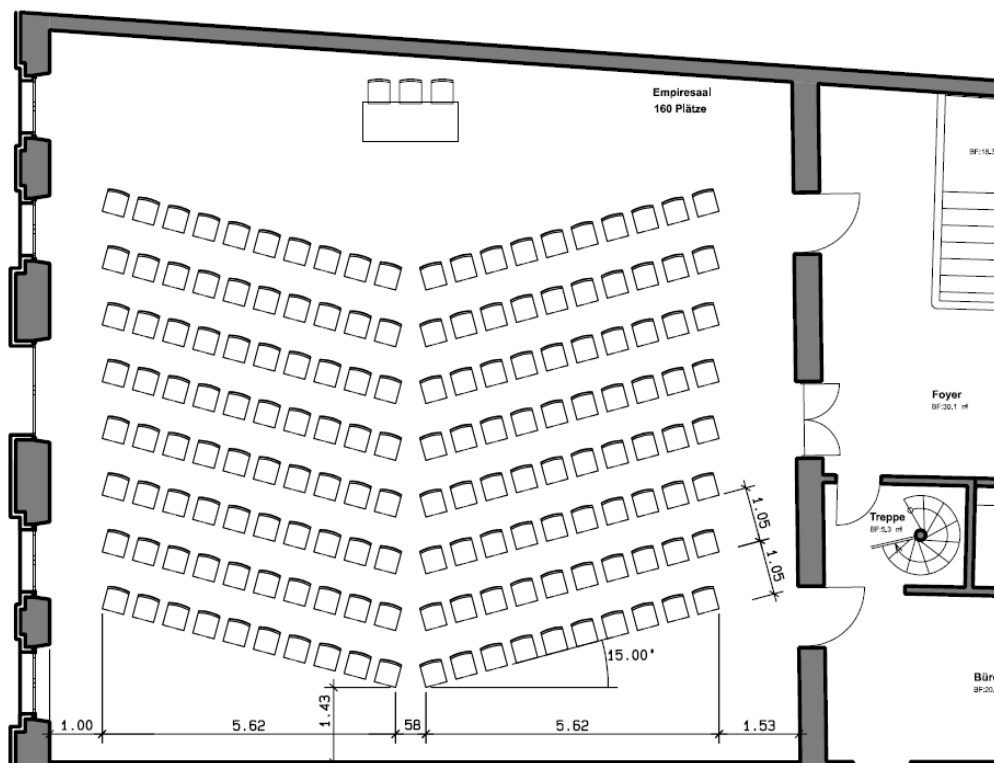
Ipanema	
Caipirinha	8.00
Mosquito	
Mojito	8.00
Fruit punch	
Planter's Punch	8.00
Virgin colada	
Piña Colada	8.00
Shirley temple	8.00

MIETE – EMPIRE-SAAL

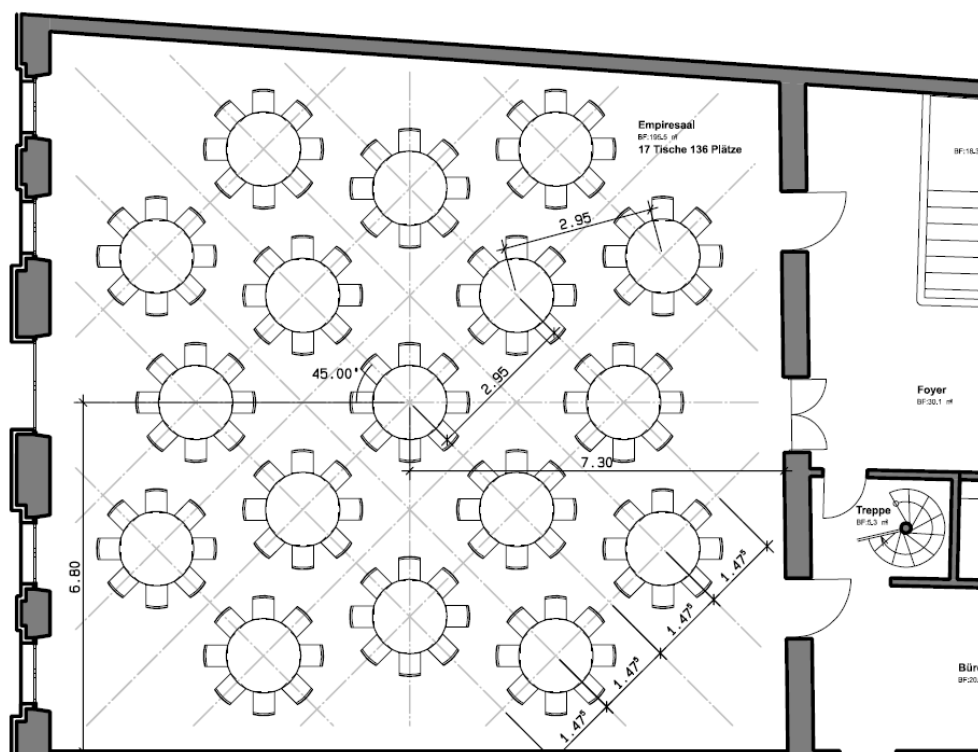
ANLASS / VERANSTALTUNG	TARIFE
Halber Tag	1500.00
Ganzer Tag	2200.00
Kurzanlass max. 2 Stunden	1200.00
Konzert	
Konzert ohne Konsumationen	3000.00
Ausstellungen / mehrtägige Anlässe	Auf Anfrage
SAALMIETE ENTFÄLLT BEI MINDESTUMSATZ	
Mittag	3500.00
Abend	6000.00

BESTUHLUNGS- MÖGLICHKEITEN

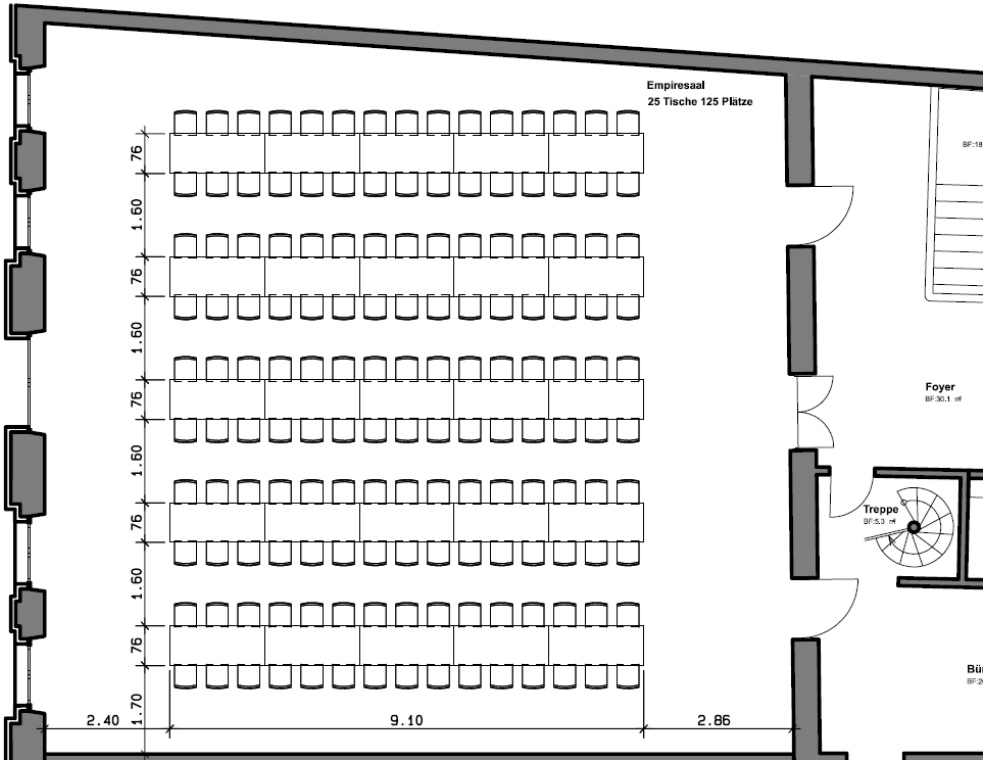
Konzertbestuhlung: Kapazität bis 160 Personen



Runde 8er-Tische: Kapazität bis 150 Personen



Tischreihen: Kapazität bis 125 Personen



TECHNIK

1 Headset oder 1 Handmikrofon (inkl. Verstärker)		160.00
1 Headset und 1 Handmikrofon (inkl. Verstärker)		240.00
1 Headset und 2 Handmikrofone (inkl. Verstärker)		300.00
Verstärker zur Übertragung von Ton (ohne Beamer)		60.00
CD-Player (inkl. Verstärker)		120.00
Beamer (inkl. Kabel und Leinwand)		160.00
Leinwand (2 Leinwände à 2 x 2m)	pro Stück	30.00
Steh-Rednerpult (inkl. Mikrophon, Lampe, Verstärker)		180.00
Flipchart		20.00
Pinnwand		gratis
Fotokopien	1 Seite	1.50
	Folgeseite / Stück	0.30
C. Bechstein-Konzertflügel		380.00
W-LAN im ganzen Haus		gratis



HINWEISE

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus mit.

Mitarbeiterzuschlag

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00
Garderobenbetreuung	Stunde	45.00

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir einen Nachzuschlag von CHF 20.00 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

Material

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Äusseren Stand sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Für alle anderen Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration	auf Anfrage

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche (75cl) verrechnet.

Für Spirituosen verrechnen wir CHF 45.00 pro Flasche (100cl).

AGB

1. Geltungsbereich und Begriffe

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. Leistung

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. Vereinbarung

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber unterschrieben und rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen. Weitere, zusätzliche Dienstleistungen (spezielle Dekorationen etc.) werden gemäss Offerte separat verrechnet.

5. Änderung der Teilnehmerzahlen

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet. Grabmahle sind davon ausgeschlossen, diese werden individuell behandelt.

6. Annullierung von Anlässen und Reservationen

Annullierungen sind nur schriftlich via Brief oder E-Mail möglich. Die Basis der Annullationsgebühr berechnet sich aus dem Menü- und Apéropreis, der Saalmiete und einer Getränkepauschale von CHF 20.00 pro gemeldeten Gast. Die Gebühr ist wie folgt zeitlich abgegrenzt:

Bis 8 Wochen vor bestätigtem Termin	keine Gebühr
Ab 8. Woche vor bestätigtem Termin	10 %
Ab 6. Woche vor bestätigtem Termin	20 %
Ab 4. Woche vor bestätigtem Termin	50 %
Ab 3. Woche vor bestätigtem Termin	80 %
Ab 2. Woche und weniger vor bestätigtem Termin	100 %

7. Haftung des Auftraggebers

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht

werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. Nachtzuschlag Mitarbeitende

Ab 23.30 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Zuschlag von CHF 20.00 pro Stunde. Es werden nur volle Stunden verrechnet. Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten auf unserer Webseite.

8. Preise und Zahlungsbedingungen

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. Rücktritt durch die ZFV-Unternehmungen

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. Schäden an Mobilien / Gebäude

Der Aeussere Stand steht unter Eidg. und Kant. Denkmalschutz. Deshalb ist es strikte untersagt Nägel, Stecknadeln, Schrauben, Klebe- oder Scotchbänder, Fahnen oder ähnliches im, am oder vor dem Gebäude an den Wänden, Decken, Böden, Fenstern oder Mobilien zu montieren, resp. zu platzieren. Für Schäden dieser oder ähnlicher Art kommt der Gast auf, bzw. dessen Haftpflichtversicherung. Ebenfalls haftet der Gast für Brandlöcher, Farbflecken, Kerzenrückstände u.ä. an Tischwäsche, auf Stühlen, Mobilien und Böden. Allfällige Umsatzebussen werden in Rechnung gestellt.

11. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder nicht durchsetzbar sein oder werden, wird die Wirksamkeit oder Durchsetzbarkeit der übrigen Bestimmungen dieser AGB davon nicht berührt. Die Parteien werden in diesem Fall die unwirksame oder nicht durchsetzbare Bestimmung durch eine wirksame und durchsetzbare Bestimmung ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der zu ersetzenden Bestimmung am nächsten kommt. Dasselbe gilt sinngemäss für den Fall, dass diese AGB eine Regelungslücke enthalten sollten.

12. Anwendbares Gericht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

