



SV RESTAURANT DAYLIS  
SEM

# 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.

**Martina Bernhard**  
Restaurant Manager  
T +41 58 456 86 56  
Martina.bernhard@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant daylis SEM  
Quellenweg 6  
CH-3084 Wabern

<https://daylis-migration.sv-restaurant.ch>



## PAUSEN-UND SITZUNGSVERPFLEGUNG

### KAFFEE UND MEHR...

#### ZMORGE-PÄCKLI GENUSS Stück 15.00

---

Duftender Kaffee, Tee, Orangensaft, Fruchtsäfte, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen und Vollkornbrot, Butter oder Margarine, Honig und Konfitüre, diverses süsses Gebäck, hausgemachtes Birchermüesli und Früchtekorb

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.70
Mehrkornbrötchen	Stück	2.30
Nuss-Landbrötli	Stück	2.30
Früchte-Joghurt Brötli	Stück	2.30
Butterweggli	Stück	1.60
Hausgemachter Butterzopf 700gr.	Stück	10.00

#### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Birchermüesli	Stück	3.00
Chia pudding mit Früchten (Vegan)	Stück	3.00
Homemade Power Joghurt	Stück	3.10
Knusper-Müesli mit Joghurt, im Glas serviert		
Häppchenweise Vitamine	Stück	3.00
Saisonale geschnittene Früchte		

## SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Hinterschinken, Salami, Gruyere, Quark und Thon	Stück	3.00
Knuspriges Brötli mit Humus und Antipasti (Vegan)	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit Lachs und Roastbeef	Stück	3.50
Sandwiches gemischt	Stück	5.00

## SÜSSES

Saison Mousses	Stück	2.50
Zitronen-, Schoggi- oder Rüebl-Cake	Stück	32.00
Hausgemachter Niedlechueche	Stück	28.00
Mini Muffins	Stück	2.50
div. mini Blätterteig Gebäck	Stück	2.50



## LUNCH & CO.

### BUFFET

**INTERKANTONALE TOUR** Pro Person 25.50

---

Bündnergerstensuppe  
Buntes Salatbuffet  
Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti  
Egli-Knusperli mit Sauce Tartare  
Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln  
Gebrannte Crème  
Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch  
Meringue mit Schlagrahm

4

**ITALIENISCHE VIELFALT** Pro Person 32.50

---

Minestrone mit Parmesan-Cracker  
Grillierter Gemüsespiess  
Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto  
Grissini mit Rohschinken  
Branzino mit Limoncello und Risotto  
Waldpilzragout auf Polenta  
Penne cinque p  
Pannacotta mit Früchtecoulis  
Tiramisu im Glas  
Saisonaler Fruchtsalat mariniert mit Galliano



## LUNCH & CO.

### WALD UND WIESE

Pro Person 32.50

---

Curry-Linsen-Suppe

Couscous-Salat Marrakesch

Salat aus grillierten Gemüsen

Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings

Wakame-Gurken-Salat

Grillierte Tofuwürfel mit Sweet-Chili-Sauce

Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti

Karotten-Pflaumen-Tajine

Schoggimousse

Fruchtsalat

Rüebli-Cake-Würfel mit Kardamomglasur



## APÉRO

### APÉRO-PÄCKLI

---

<b>SCHWEIZER REISE</b>	Stück	16.50
------------------------	-------	-------

---

- Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben
- Knusprige Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken
- Mini-Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Toblerone-Mousse mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas

---

<b>ASIA DELIGHT</b>	Stück	25.00
---------------------	-------	-------

---

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit grüner Mango
- Poulet-Satay mit rassiger Erdnussauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Samosas serviert mit Kardamom-Zimt-Sauerrahm
- Mangomousse
- Exotischer Fruchtsalat

---

<b>AZZURRO-IDEEN</b>	Stück	28.00
----------------------	-------	-------

---

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven
- Antipasti in verschiedenen Varianten im Glas serviert
- Crevettencocktail
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



## 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 4.50

---

Platte mit Gemüse, Tomaten, Rucola und dip Saucen



## APÉRO

### À LA CARTE

#### SANDWICHES UND HÄPPCHEN

---

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten	10 Portionen	75.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Kräuter-Focaccia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Rusticobrötchen mit Brie, Pesto, Baumnuss und Humus, Grillgemüse	Stück	2.50
Kleines knuspriges Brötli mit Hinterschinken, Salami, Gruyere, Quark und Thon	Stück	3.00
Knuspriges Brötli mit Humus und Antipasti (Vegan)	Stück	3.50
Knuspriges Brötli mit Lachs und Roastbeef	Stück	3.50
Sandwiches gemischt	Stück	5.00

#### WARMER HÄPPCHEN

---

Datteln im Speckmantel	Stück	2.50
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger auch Vegi	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	2.50
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.50
Kleine knusprige Pizzarollen mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassicem Tomaten-Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00





## APÉRO

### SALZIGES

---

Nussmischung	100 g	2.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	100 g	2.80

### SÜSSES

---

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	2.50
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	5 dl	2.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.90
Coca-Cola	5 dl	2.90
Coca-Cola Zero	5 dl	2.90
Rivella rot	5 dl	2.90
Rivella blau	5 dl	2.90
Sinalco	5 dl	2.90
Elmer Citro	5 dl	2.90
Apfelsaft	5 dl	3.30
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.60
Orangensaft	1 l	6.50

10

### KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	2.60
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	2.60

### WEISSWEINE

Aigle «Les Murailles»	75 cl	32.00
-----------------------	-------	-------

### ROTWEINE

Humagne rouge du Valais	75 cl	34.00
-------------------------	-------	-------

### SCHAUMWEINE

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

### BIER



## GETRÄNKE

Feldschlösschen Lager Bier	33 cl	4.00
Bärnermüntschi	33 cl	4.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Lieferungen im QW 6	pro Lieferung	20.00
Lieferung im QW 9/ 15 und 17	pro Lieferung	30.00

**12**

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. MwSt.



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

---

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon (Wildfang, Westlicher Indischer Ozean)

Vereinigtes Königreich: Rauchlachs (Zucht)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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