



SV RESTAURANT GO
GRAUBÜNDNER KANTONALBANK

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

Katia Strassmann
Restaurantverantwortliche
T +41 81 256 83 69
katia.strassmann@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant / GO Graubündner Kantonalbank
Engadinstrasse 27
7000 Chur



FRÜHSTÜCK

ZMORGE-PÄCKLI

ZMORGE-PÄCKLI FÜR DEN START Stück 8.20

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

ZMORGE-PÄCKLI FAIRTRADE Stück 14.20

Duftender Fairtrade-Kaffee oder -Tee, Fairtrade-Orangensaft, ofenfrische Gipfeli, knusprige Vollkornbrötchen, Butter, Fairtrade-Honig und Fairtrade-Konfitüre, Früchtekorb

ZMORGE-PÄCKLI GENUSS Stück 17.20

Duftender 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 Früchtekorb

KAFI UND GIPFELI Stück 5.80

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	2.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	2.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.60
Körnerbrötli Power	Stück	2.60



FRÜHSTÜCK

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli	Stück	5.60
Häppchenweise Vitamine	Stück	5.50
Saisonale geschnittene Früchte		

EIERSPEISEN

3-Minuten-Ei	Stück	2.80
Rührei mit Speck und frischen Kräutern	Stück	4.80
Eier Benedict	Stück	8.00
Pochiertes Ei auf Toast mit Schinken und Spinat, gratiniert mit Sauce hollandaise		



PAUSEN

ZNÜNI-/ZVIERI-PÄCKLI

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
IDEAL FÜR ZWISCHENDURCH** Stück 14.20

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

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI –
GESUND UND OHNE SÜNDE** Stück 14.80

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

**ZNÜNI- UND ZVIERI-PÄCKLI FÜR
DEN GROSSEN HUNGER** Stück 18.30

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft und eine Auswahl von saiso-
nalen Sandwiches, saisonalen Fruchttörtchen, Schokoladenmousse
und frischen Früchten

4

SANDWICHES

Kleines knuspriges Brötli mit Bauernkäse aus der Region	Stück	4.30
Knuspriges Brötli mit Bündner Rohschinken	Stück	7.70
Knuspriges Brötli mit Mailänder Salami	Stück	5.60
Vollkorntoast mit Galakäse und Schnittlauch	Stück	5.60
Knuspriges Brötli mit Buurehamme-Schinken	Stück	5.60
Rustico-Sandwich mit Gemüsetatar und gereiftem Käse	Stück	5.90
New York Style Bagel mit Frischkäse und Räucher- lachs	Stück	5.90
Bürli wahlweise mit Bündnerfleisch, Emmentaler, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Roastbeef	Stück	ab 6.80
Laugenzopf mit Fleischkäse	Stück	5.90



PAUSEN

SÜSSES

SV Amaretti assortiert	Stück	2.30
Zitronen-, Schoggi- oder Rüepli-Cake	Stück	ab 2.80
Homemade Brownie	Stück	4.60

DESSERT

Mocha Panna Cotta mit Haselnuss-Lolli im Gläsli	Portion	5.80
Leichtes Ananas Tiramisu ohne Ei mit Mascarpone und Blanc Battou im Gläsli	Portion	5.80
Schokoladen Mousse, verfeinert mit Soja	Portion	5.60
Mini Patisserie	Portion	3.80
Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermandeln	Portion	5.80



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	Stück	21.50
------------------------	-------	-------

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

ASIA DELIGHT	Stück	24.50
---------------------	-------	-------

- Glasnudelsalat mit Ingwer und Koriander
- Crevetten glasiert mit Mango
- Poulet-Satay mit rassischer Erdnussauce
- Frühlingsrolle mit Soja-Sesam-Dip
- Indische Samosas mit Sweet Chili Dip
- Gebackene Bananen mit Honig
- Exotischer Fruchtsalat

AZZURRO-IDEEN	Stück	27.20
----------------------	-------	-------

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Grissini mit Prosciutto
- Zweierlei Oliven im Schälchen
- Antipasti in verschiedenen Varianten im schälchen serviert
- Focaccia gefüllt mit Mortadella und Taleggokäse
- Tiramisu tradizionale
- Marinierte Melonen



APÉRO

APÉRO RICHE	Stück	30.00
--------------------	-------	-------

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Bruschette mit Rohschinken, Parmesan und Rucola
- Vegetarische Toast mit Peperoni-Hummus und Gurken
- Thonmousetoast
- Hauspastete
- Petits fours
- Mousse au chocolat

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 20 PERSONEN)

7

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI UND METZGEREI	Pro Person	16.50
---	------------	-------

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

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF	Pro Person	21.00
---	------------	-------

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

BÜNDNER PLATTE	Pro Person	22.50
-----------------------	------------	-------

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



APÉRO

GRÜNER DAUMEN

Pro Person 6.80

Platte mit Gemüse-Crudités, Rucola-Wraps mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, Sauerrahmdip, Humus und knusprigem Baguette

À LA CARTE

APÉRO BRÖTLI

Ein Meter aus Baguette und lokalen gluschtigen Produkten, mit knackigem Salat	10 Portionen	78.00
Kräuter-Focaccia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	3.80
Tomaten-Focaccia mit scharfer Salami und grillierten Peperoni	Stück	3.80
Tomaten-Focaccia mit grilliertem Hallomi und Tomatensalsa	Stück	3.50
Körnlibrotli mit Butter, Emmentaler, Tomate und knackigem Salat	Stück	3.60
Bürli mit Senf, Fleischkäse, Essiggurke und Lollo rosso	Stück	6.80
Nussbrötli mit Bündner Rohschinken, Essiggurke und Kopfsalat	Stück	6.80

KALTE HÄPPCHEN

Antipasti-Tramezzini, Dreiecke	Stück	5.60
Taleggio-Rucola-Tramezzini, Dreiecke	Stück	5.60
Pincho mit Räucherlachstatar	Stück	3.40
Pincho mit Roastbeef und Tomaten	Stück	4.60
Wrapprollchen mit Poulet, Rucola, Tomaten und Käse leicht pikant	Stück	3.00
Marinierte Oliven mit Fetakäse	p. P	3.00
Cherrytomaten mit Mozzarellapiessli marineirt	Stück	3.00
Mini Laugengipfeli mit verschiedenen Füllungen	Stück	3.20



APÉRO

Knusprige Crostini mit Thon	Stück	2.60
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Avocadocrème	Stück	2.60
Knusprige Crostini mit getrockneten Tomaten	Stück	2.60
Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	3.40
Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	3.40
Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	3.40
Toastcanapé mit Salami, Schinken 1/2	Stück	3.00
Toastcanapé mit Thon	Stück	3.40
Toastcanapé mit Gemüsetatar	Stück	3.00
Parmesanmöckli mit knusprigem Brot	Stück	2.60

W A R M E H Ä P P C H E N

Datteln im Speckmantel	Stück	2.60
Chäschüechli	Stück	2.80
Miniburger im bunten Bun	Stück	3.80
Schinkengipfel	Stück	2.80
Indische Gemüsetaschen mit Chilidip	Stück	3.30
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce	Stück	3.30
Kleine knusprige Pizza mit Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassigem Tomaten- Chutney	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	3.40
Mini Capuns Sursilvan	Stück	4.80
Jalapenos mit frische Käse gefüllt	Stück	2.80

S A L Z I G E S

Mandeln mit Meersalz und frischen Kräutern, Curry oder Chiliflocken	100 g	2.20
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	p.P.	2.50



APÉRO

SÜSSES

Gebrannte Crème, Miniportion	Stück	5.60
Mini-Gugelhupf	Stück	3.60
Kleine Eclair mit Mokka-, oder Schokoladenfüllung	1 Stück	3.60
Kleine Windbeutel gefüllt mit Rahm	Stück	2.20
Früchtespiessli	Stück	4.00
Panna Cotta mit Haselnuss-Lolli im Gläsli	Portion	5.50
Leichtes Ananas Tiramisu ohne Ei mit Mascarpone und Blanche battu im Gläsli	Portion	5.80
Schokoladen Mousse, verfeinert mit Soja	Portion	5.60
Mini Patisserie	Portion	3.60
Verschiede Mousse saisonal	Portion	4.50



WEINDEGUSTATIONEN

ERLEBEN SIE EINE INDIVIDUEL ZUSAMMENGESTELLTE & NACH WUNSCH GEFÜHRE WEINDEGUSTATION

Wir stellen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis in der Genusswelt des Weins zusammen. Ganz nach Ihren Präferenzen gehen wir auf Ihre Wünsche ein und kreieren einen einzigartigen Event.

In den verschiedenen Ausführungen Buchbar sind:

«trocken»	Informativ, lehrreich mit Zusatzinformationen zur Weinherstellung und Verarbeitung
«halbtrocken»	Genusszentrierter Austausch mit Zusatzinfos und Wissenswertem aus der Weinwelt
«lieblich»	Lockere Runde, entspannt und gesellig mit gelegentlichem Wissensinput



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.60
Coca-Cola Zero	5 dl	3.60
Rivella rot	5 dl	3.60
Rivella blau	5 dl	3.60
Sinalco	5 dl	3.60
Elmer Citro	5 dl	3.60
Apfelsaft Ramseier Hochstamm, Schorly	5 dl	3.60
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.60
Orangensaft in der Karaffe	1 Liter	8.80
Zizerser Apfel-Beeren, Holunder und Cassis Saft vom Bauer Grendelmeier aus Igis	1 Liter	11.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	6.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	6.80

12

KAFFEE & TEE

Kaffee mit Service	Tasse	3.90
Kaffee in Selbstbedienung	Tasse	3.60
Ovomaltine oder Schokolade mit Service	Tasse	3.90
Ovomaltine oder in Selbstbedienung	Tasse	3.60
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.90

WEISSWEINE

Malanser Pinot Blanc von Salis AOC Graubünden	75 cl	38.00
Bündner Blanc de Noir von Salis AOC Graubünden	75 cl	36.00
Anselmi San Vincenzo Veneto IGt	75 cl	32.00
Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Apulien	75 cl	32.00



GETRÄNKE

Malanser von Salis Pinot Noir Selection AOC Graubünden	75 cl	37.00
---	-------	-------

ROTWEINE

Villa Antinori IGT Toscana	75 cl	34.00
Masi Camofiorin Veronese IGT	75 cl	29.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Apulien	75 cl	32.00

SCHAUMWEINE

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	35.00
Prosecco il Colle DOC di Valdebbiadene	75 cl	30.00

BIER

Calanda Edelbräu	33 cl	4.00
Calanda Senza	33 cl	4.00



RÄUMLICHKEITEN

Das Restaurant können Sie nur mit Personalbetreuung mieten.
Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 85 Sitzplätzen und 45 Sitzplätzen auf der Terrasse, 20 Sitzplätze in der Garten Lounge.



ALLGEMEINE HINWEISE

ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus oder im Foyer des Auditorium der Graubündner Kantonalbank

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag pro angebrochene Stunde	pro Stunde	48.00
Tischtücher	Stück	6.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke o.ä.	nach Aufwand	

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

15

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Lieferungen im Areal und Abholung	pro Lieferung	20.00

Die definitive Personenzahl benötigen wir bis 5 Arbeitstage vor Ihrem Anlass. Die von Ihnen 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.

DEKLARATION

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

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger (MSC/ASC – Auf Rückfrage geben wir Ihnen gerne das Fang- respektive Meeresgebiet an)

Norwegen: Rauchlachs (MSC/ASC – Auf Rückfrage geben wir Ihnen gerne das Fang- respektive Meeresgebiet an)

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

17

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p.a sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

18

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich 1**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.