



SV RESTAURANT VIS A VIS

# 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.

**Andrea Zaugg**  
Restaurant Managerin  
T +41 62 923 30 07  
[visavis@sv-group.ch](mailto:visavis@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant Visavis  
Güterstrasse 20  
4900 Langenthal  
[www.sv-restaurant.ch](http://www.sv-restaurant.ch)

## ZWISCHENVERPFLEGUNG

### SANDWICHES

---

<b>Mütschli</b> mit Schinken, Salami, Ei, Thon oder Käse	Stück	3.50
<b>Laugenbrötli</b> gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Thon oder Käse	Stück	3.80
<b>Bagel</b> gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Thon oder Käse	Stück	4.80
<b>Ruchbrot</b> vom Beck, gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Thon oder Käse	Stück	4.80
<b>Zwirbelbrötli</b> gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Thon oder Käse	Stück	5.40
<b>Zwirbelbrot</b> gefüllt mit einem Pouletschnitzel und Currysauce	Stück	6.50
<b>Kleines Meter-Sandwich «visavis»</b> gefüllt mit Schinken, Salami Ei, Thon oder Käse (6-8 Personen)	Stück	24.50
<b>Grosses Meter-Sandwich «visavis»</b> gefüllt mit Schinken, Salami, Ei, Thon oder Käse (14-16 Personen)	Stück	48.50

2

### GIPFELI- BRÖTLI- SÜSSGEBÄCK

---

Gipfeli	Stück	1.40
Brötli assortiert	Stück	1.40
Ruchbrotscheibe	Stück	1.40
Laugenbretzel gefüllt mit Butter	Stück	1.90
Schoggi Gipfeli Cailler	Stück	2.80
Früchtebrötli	Stück	1.40
Cake (Zitrone oder Schokolade)	Stück	2.50
Blätterteig- Nussgipfel	Stück	4.50
Hefe- Nussgipfel	Stück	4.50
Brownie	Stück	2.50
Bergertörtli (Spitzbuben, Pfaffenhut oder Linzertörli)	Stück	2.50
Mini Muffins	Stück	1.50
Zopf vom Beck	700g	10.50

## APERO BIS 20 PERSONEN

---

<b>FLEISCHPLATTE</b>	Pro Person	14.40
----------------------	------------	-------

---

Reich garnierte gemischte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Rohess-Speck (ca. 100g pro Person)

knusprigen mini Brötli

---

<b>FLEISCHPLATTE &amp; KÄSEPLATTE</b>	Pro Person	10.40
---------------------------------------	------------	-------

---

Reich garnierte gemischte Platte mit Aufschnitt, Schinken, Salami, 3 Käsesorten (ca. 180g pro Person)

knusprigen mini Brötli

---

<b>KÄSEPLATTE</b>	Pro Person	9.80
-------------------	------------	------

---

Reich garnierte Käseplatte (ca. 100g pro Person)

Knusprigen mini Brötli

---

<b>KALTE HÄPPCHEN</b>		
-----------------------	--	--

---

Gemüsedip im Becherli (mit zweierlei Saucen)	Stück	4.20
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	2.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	2.80
Knusprige Crostini mit Tatar	Stück	3.50
Mini-Canape wahlweise belegt mit Thon, Schinken, Salami Käse, Sellerie oder Ei	Stück	3.50
Canape wahlweise belegt mit Thon, Schinken, Salami, Sellerie, Käse oder Ei	Stück	4.80
Sbrinz Möckli	Pro 100g	5.10
Mini Tartelettes gefüllt (salzig)	Stück	2.60
Oliven Mariniert	Pro 100g	4.70
Melone Rohschinkenspiessli (Saisonal)	Stück	2.80
Tomaten Mozarella Spiessli mit Basilikum	Stück	2.80

## W A R M E H Ä P P C H E N

---

Schinkengipfeli	Stück	1.80
Hausgemachter Käsekuchen geschnitten	Stück	1.60
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce	Stück	1.50
Mini Pouletspiessli mit Dipsauce	Stück	2.80
Knoblauchbrot Hausgemacht mit Parisettebrot	Stück	8.50
Speckpflaumen	Stück	2.80
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Käse	100g	5.80
Crevetten im Knuspermantel	Stück	1.80
Pinsa mit Rauchlachs und Creme Fraiche ca. 500g	Stück	10.50

## S A L Z I G E S

---

Wasabinüssli	100 g	3.50
Pommes Chips nature oder Paprika	100 g	3.50
Gesalzene Nussmischung	100g	4.70

## S Ü S S E S

---

Dessert im Glas	Gross	Klein
- Früctemousse nach Saison	4.50	2.50
- Schoggimousse		
- Brönnti Creme		
- Panna Cotta		
Cremeschnitte	Stück	4.50
Schwarzwälderschnitte	Stück	4.50
Waldfruchtschnitte	Stück	4.50
Passionsfruchtschnitte	Stück	4.50
Fruchtsalat im Glas mit Rahm	Stück	4.00
Lindorkugel	Stück	0.80
Ragusa mini	Stück	0.50
Toblerone mini	Stück	0.40
Schoggistängeli	Stück	1.80
Dubler Schokoladenkuss	Stück	1.00
Kägi Fret	Stück	1.70
Balisto div.	Stück	1.60

## **APERO MIT FIXPAUSCHALEN AB 20 PERSONEN**

**APERO « EINFACH »** Pro Person 5.50

---

- Chips, Nüssli, Butterstängeli

**APERO « VIS A VIS »** Pro Person 12.50

---

- Chips, Nüssli
- Hausgemachter Käsekuchen
- Schinkengipfeli

**APERO « CHLI MEH »** Pro Person 18.50

---

- Chips, Nüssli
- Hausgemachter Käsekuchen
- Schinkengipfeli
- Gemüsedip im Weckglas
- Mini Gebäck oder Dessert (2 Sorten)

**APERO « CHLI VO AUEM »** Pro Person 25.50

---

- Schinkengipfeli
- Hausgemachter Käsekuchen
- Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce
- Speckpflaumen
- Tomaten Mozarella Spiessli
- Marinierte Oliven
- Sbrinzmöckli
- Crevetten im Knuspermantel
- Gemüsedip im Weckglas
- Pinsa mit Rauchlachs und Creme Fraîche
- Mini Gebäck oder Dessert assortiert (2 Sorten)

# MENÜ

Pro Person      Preis

## VORSPEISEN

---

- Saisonale Gemüsesuppe 4.50
- Bouillon mit Einlage 4.40
- Grüner Salat mit gerösteten Kernen 4.50
- Kleiner Gemischter Salat 5.50
- Grosser Gemischter Salat 8.50
- Salatteller «Vis a Vis» 10.50
- Salat vom Buffet (Selbstbedienung) 4.20

## HAUPTGANG MIT FLEISCH

---

- Schweinsrahmschnitzel (CH) mit Pilzsauce  
Butternudeln und Broccoli mit Mandeln 19.50
- Paniertes Schweineschnitzel (CH) Wienerart  
mit Pommes Frites und Mischgemüse 20.50
- «Riz Casimir» (Poulet, CH)  
Reis und Früchtegarnitur 21.50
- Gebratene Pouletbrust (CH) mit Estragonsauce  
Kroketten und Saisonales Marktgemüse 24.50
- Sous Vide Gegartes Rinds Entrecote (CH)  
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelgratin und  
Buntes Gemüse 38.80
- Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Butterrösti und  
Gemüsegarnitur 39.80

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

- Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce dazu  
gebratener Reis oder Nudeln mit Gemüse 17.50
- «Riz Casimir» mit Quorn, Gemüsereis und  
Früchtegarnitur 18.50
- Agnolotti gefüllt mit Talleggiokäse und  
getrockneten Tomaten, Salzeibutter 18.50
- Vegane Cevapcici mit Koreander -Joghurtdip  
mit Knusprigen Bratkartoffeln und Peperoni-  
gemüse 21.50
- Pink Burger mit Kichererbsen- Kürbispatty,  
Haussauce, Tomaten, Lollo und  
gerösteten Peperoni dazu Country Frites 22.50

# MENÜ BUFFET SELBSTBEDIENUNG

Preise Inkl. Kleinem Salat vom Buffet

## **SPAGHETTIBUFFET** Pro Person 17.50

---

- Spaghetti
- Bolognese Sauce
- Carbonara Sauce
- Basilikumsauce
- Tomatensauce

## **PASTABUFFET** Pro Person 19.50

---

- Spaghetti
- Penne
- Tortellini (Vegetarisch)
- Bolognese Sauce
- Carbonara Sauce
- Basilikumsauce
- Tomatensauce

## **THAI BUFFET «EINFACH»** Pro Person 28.50

---

- Gebratener Reis mit Ei
- Asiatische Nudeln
- 2 Sorten Currys mit Fleisch
- 2 Sorten currys Vegetarisch

## **THAI BUFFET «VIS A VIS»** Pro Person 42.50

---

- Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
- Asiatische Nudeln
- Jasminreis
- 2 Sorten Curry mit Fleisch
- 2 Sorten Curry mit Fisch/Meeresfrüchte
- 2 Sorten Curry Vegetarisch
- Frühlingsrollen und Gyoza Vegetarisch
- Frittierte Crevetten im Knuspermantel
- Gemüse im Tempurateig

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5 Liter	7.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5 Liter	7.50
Orangensaft	1 Liter	6.50
div. Süssgetränke	1.5 Liter	8.50
div. Süssgetränke	PET 5dl	3.80
SV Ice Tea	1 Liter	7.50
SV Ice Tea	5 dl	3.50

## KAFFEE & TEE

---

Kaffee	Tasse	3.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.00
Kaffee oder Tee Selbstbedienung mit Jeton	Tasse	1.80

## WEIN

---

Weisswein, Johannisberg du Valais, AOC Valais,	50 cl	19.90
Weisswein, Roero Arneis Cantina del Nebbiolo	75 cl	29.90
Rotwein, Il Primitivo del Tarantino Sette Torri	75 cl	19.90
Rotwein, Summa Summarum Negroamaro Salento	75cl	34.80

Gerne offerieren wir Ihnen Ihren Wunschwein auf Anfrage

---

## BIER

---

Feldschlösschen Original	33 cl	4.20
Feldschlösschen Braufrisch	33 cl	4.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.10
Appenzeller Quöllfrisch hell	33 cl	4.20
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33 cl	4.20
Chopfab Bleifrei Alkoholfrei	33 cl	4.10
Bschorle Alkoholfrei	33 cl	4.10



# RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit. Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## **PERSONALRESTAURANT**

---

Restaurant mit 200 Sitzplätzen.

## **PH-SIZI „EIGER“**

---

120 Personen (-Bestuhlung mit oder ohne Tische)

Infrastruktur: Projektionsfläche, 2 Beamer, Pinnwand, Flipchart, Tisch für Getränke

## **PH-SIZI MITTEL „PILATUS“**

---

25-40 Personen, Tische und Stühle frei möblierbar, Projektionsfläche, Beamer, Flipchart, Tisch für Getränke

## **PH-SIZI „MÖNCH“**

---

10 -20 Personen, Tische und Stühle.

TV- Bildschirm, Pinnwand, Flipchart

## **UMBAUKOSTEN RESTAURANT**

---

Nach Aufwand

# ALLGEMEINE HINWEISE

## BANKETTE UND ANLÄSSE (INTERN)

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Restaurant

Betriebesmitarbeiter 48 CHF pro Stunde ab 16.00 Uhr

Kader 58 CHF pro Stunde ab 16.00 Uhr

Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand

Gedeckzulage (weiss) am Mittag bedient 11.40 CHF p.P

Gedeckzulage (weiss) am Mittag unbedient 4.90 CHF p.P

## ZUSATZKOSTEN LIEFERUNG EXTERN

Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl.  
Nacht- und Überzeitzuschlag

10

Mitarbeiter: pro Stunde 60.00

Kader pro Stunde 80.00

## TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete nach Aufwand

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe  
der Gebinde gratis

Lieferung (bringen und abholen externe Kunden) Pro Lieferung 20.00

Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rück-  
schub (für externe Kunden) pro Lieferung 38.00

Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und  
Expresszuschlag (für externe Kunden) pro Lieferung 28.00

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. 8% MWST.

# **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

---

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

## **DEKLARATION**

Schweiz: Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz.

Vietnam: Crevetten, Thon

Vereinigtes Königreich: Quorn