



**SV RESTAURANT
SCHELLER**

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.

Carina Scherz
Restaurant Manager
T +41 79 508 63 46
carina.scherz@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Scheller
Schellerstrasse 18
8620 Wetzikon
<https://scheller.sv-restaurant.ch>



FRÜHSTÜCK

KAFI UND GIPFELI Stück 5.00

Duftender Kaffee, Tee, oder heisse Schokolade mit Gipfeli

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Knusprige Jumbo Buttergipfeli	Stück	2.00
Ofenfrisches Jumbo Laugengipfeli	Stück	2.50
Cailler Schoggigipfeli	Stück	3.00
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	3.00
Fitnessbrötli	Stück	2.20
Nussbrötli	Stück	2.00
Pausenbrötli	Stück	2.00
Maisbrötli	Stück	1.80

2

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli im Glas serviert	Stück	4.50
Brain Müesli	Stück	5.00
Naturjoghurt mit gehackten Nüssen und Honig, raffiniert abgeschmeckt mit frischer Limette		
Superfood Joghurt mit Joghurt, Erdbeerpüree und	Stück	5.00
Super Food Mix im Glas serviert		
Birchermüesli vegan no Sugar added mit 5-Kornflocken, New Roots Nature, Nüssen und Beeren	Stück	5.00
Berry Joghurt vegan no Sugar added mit New Roots Nature, Beeren und Granola	Stück	5.00



FRÜHSTÜCK

Häppchenweise Vitamine Saisonale geschnittene Früchte	Stück	5.50
--	-------	------



PAUSEN

SANDWICHES

Tomaten Foccacia mit Tomaten und Mozzarella	Stück	7.50
Pastorello mit Hummus, Tomaten und Gurken	Stück	5.00
Sandwiches assortiert	Stück	6.00
Partybrötli assortiert	Stück	3.80

3

CEREALIEN & CO.

Schokoriegel << mix >>	Stück	2.00
Lindorkugel	Stück	1.00
Sesamcracker	Stück	2.80

SÜSSES

Cinnamon Roll	Stück	3.00
Zitronen-, Schoggi- oder Rüepli-Cake	Stück	2.80
Teegebäck assortiert	Stück	2.50
Donut Mania	Stück	3.00
Eine bunte Welt aus Hefe – verschiedene Donuts je nach Saison		



À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.50
Gemüsesalat aus dem Ofen mariniert mit Balsamico-Essig, dazu Ziegenkäsekrümel	Portion	6.50
Gemüse-Tatar auf Nüsslisalat mit lauwarmen Croûtons und Ei	Portion	7.00

HAUPTSPEISEN

4

FLEISCHGERICHTE

Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm, Spätzli und buntem Gemüse	Portion	22.50
Rinds-Entrecôte mit Lima-Chimichurri, Kartoffel-ecken und Koriander-Tomaten-Gemüse	Portion	32.50
Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie bunten Karotten	Portion	16.50
Australien Style Burger im Vollkorn Bun, mit Rindfleisch, Speck, Ei, Lattich, Tomate, Zwiebeln und Käse	Portion	18.50

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	18.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Linguine in Tomatenpesto, umrundet von Zucchetti-Zitronen-Gemüse	Portion	26.50



À LA CARTE

FISCHGERICHTE

Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat	Portion	30.00
Casarecce mit Shrimps, Chilitomaten-Marmelade und Rucola	Portion	25.00

VEGETARISCH/VEGANE GERICHTE

Gedämpfte Dim Sum mit Sweet Chili Sauce und Wokgemüse mit Koriander	Portion	15.50
Couscous Marrakesch mit Kichererbsen, Kartoffeln, Zucchini und Peperoni	Portion	16.50
Tofu süß sauer mit gedämpften Parfümreis und Pak Choi mit Sesam	Portion	18.50
Buddha Bowl mit Randen Falafel Lattich, Quinoa tricolore, pickled Rettich Tomaten und Zucchini	Portion	15.50



À LA CARTE

DESSERT

Kokos Panna Cotta mit Fruchtcoulis	Portion	4.50
Milchreis mit Frucht	Portion	6.50
Apple Crumble mit Vanilleglace	Portion	6.00



APÉRO

6

APÉRO-PÄCKLI

SCHWEIZER REISE	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 in der Eiswaffel mit Pistazien
- Gebrannte Crème im Glas mit Zuckermanteln



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

GRÜNER DAUMEN Pro Person 9.50

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

À LA CARTE

SANDWICHES

Ein Meter aus Baguette und lokalen Produkten, dazu knackiger Salat	10 Portionen	78.00
Foccacia mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	9.50
Foccacia mit Hummus und gebratenen Auberginen	Stück	7.50
Sandwiches assortiert	Stück	6.00
Partybrötli assortiert	Stück	3.80



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Karamellisierte Wassermelone mit Sesam	Stück	3.50
Wassermelonen-Feta Spiess	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiess	Stück	3.00
Gemüsetatar mit Crostini im Weckglas serviert	Stück	4.00
Sushi und Sashimi mit Ingwer und Wasabi	Stück	5.50
Bunte Gemüsebox mit zweierlei Dip	Stück	8.50
Mini Caesar Salat mit Tofu im Weckglas serviert	Stück	4.00
Bunte Summerrolls mit Soja-Limettensauce	Stück	4.00
Parmesanmööckli	Stück	3.00
Rindfleischatar im Weckglas serviert	Stück	4.00

WARMER HÄPPCHEN

Chäschüechli	Stück	2.80
Schinkengipfeli	Stück	2.80
Mini Burger im bunten Bun	Stück	3.80
Mini Veggi Burger im bunten Bun	Stück	3.80
Dinkelmosos mit Pulled Planted gefüllt dazu Terriyaki Sauce	Stück	4.00
Terriyaki Lachs auf lauwarmen Pak Choi mit Sesam	Stück	4.00
Spare Ribs mit Ofenkartoffel und Sour Cream	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00

SALZIGES

Goin' Nuts, Nussmischung	100 g	3.00
Crispy Choice, eine Auswahl an Kartoffelchips	Sack	8.50
Traditionelles Apérogebäck	100 g	4.50



APÉRO

SÜSSES

Blondies oder Brownies	Stück	1.50
Süßes Sushi mit Fruchtsauce	Stück	3.50
Mini Cheesecake im Glas serviert	Stück	4.50
Saisonales Fruchttiramisu im Glas	Stück	4.50
Früchtespiessli	Stück	4.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	2.80
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	2.80
Coca-Cola	5 dl	3.00
Coca-Cola Zero	5 dl	3.00
Rivella rot/blau/refresh	5 dl	3.00
Apfelschorle	5 dl	3.00
Sinalco	5 dl	3.00
Elmer Citro	5 dl	3.00
Süßmost	5 dl	3.00
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.00
SV Ice Tea Zero Fairtrade	5 dl	3.00
Orangensaft Premium Fairtrade	3.3 dl	4.00
Orangensaft Premium Fairtrade	1 Liter	5.50
Süßgetränke	1.5 Liter	6.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	4.50

10

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50



GETRÄNKE

WEISSWEINE

Mythos weiss, VdP Suisse, Weingut Landolt	75 cl	24.00
Fendant du Valais Landolt	75 cl	20.00
Lugana Garda Monte del Frà,	75cl	18.00
Sauvignon Blanc, Luc Pirlet Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00

ROTWEINE

Mythos rot, VdP Suisse, Weingut Landolt	75 cl	28.00
Stadt Zürcher Pinot Noir, Weingut Landolt	75 cl	26.00

SCHAUMWEINE

Mythos Brut Suisse, VdP, Weingut Landolt	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

BIER

Bier << mix >>	33 cl	4.50
alkoholfreies Bier	33 cl	4.50



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	

12

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger

Norwegen: Rauchlachs

Dänemark: Cocktailcrevetten

Italien: Bresaola, Parmaschinken

Frankreich: Entenbrust

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

13

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