



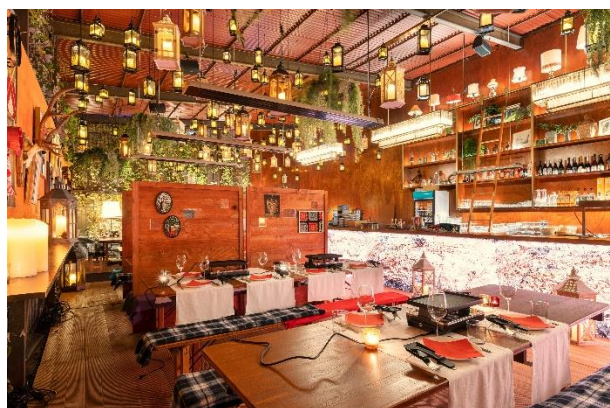
FRAU GEROLD'S WINTERSTÜBLI

Frau Gerold genießt in diesem Winter das Abendessen mit Freunden, Familien und Geschäftskollegen in ihrem gewärmten Winterstübli. Sie verzaubert den gesamten Garten in eine verträumte Winterlandschaft. Genügend frische Luft und Platz ist die Devise. Es sind gedeckte, leicht gewärmte und windgeschützte Sitzplätze vorhanden.

Das Winterstübli bietet Platz für bis zu 90 Personen. Im Fokus stehen Fondue-Spezialitäten, feine Wintergerichte und eine Weinkarte mit erlesenen Tropfen.

Gerne beraten wir Dich persönlich und individuell, damit Dein Event unvergesslich wird.

Kontaktiere uns auf info@fraugerold.ch oder +41 78 971 67 64.





GLÜHWEIN APÉRO

Der Apéro findet draussen im Winter-Garten statt und ist zur Selbstbedienung...

		CHF pro Portion
Glühwein (<i>mind. 4 Lt.</i>)	1000cl	29.5
Giselle Chaud (<i>mind. 4 Lt.</i>)	1000cl	29.5
Punsch (<i>Orange oder Apfel - Alkoholfrei - mind. 1 Lt.</i>)	1000cl	18

Weitere Getränke auf Anfrage möglich.

Nussmischung «Wintertraum» nach Frau Gerolds Hausrezept, 150gr.		8.5
Nachos «Maria Dolores» mit Tomaten-Salsa, 200gr.		11
Trockenfleisch Plättli (<i>gemischt</i>) mit Hausbrot, ca. 180-200gr.		32.5

WILLKOMMEN IM WINTERSTÜBLI

VORSPEISEN

	CHF pro Portion
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengras (v)	11.5
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons	11.5



IM FONDUEHIMMEL (300GR./P, AB 2 PERSONEN)

Seit Jahren beziehen wir den Käse für unsere Fondues von Art of Fondue in Nussbaumen, weil wir die hochwertige Qualität schätzen. Im Gegensatz zu anderen Fondueproduzenten, verarbeitet Art of Fondue ausschliesslich ganze Laibe hochwertiger Käsesorten.

Hier im Garten verfeinern wir diesen Käse mit viel Erfahrung und Liebe, um ihnen das schönste Fondue-Erlebnis zu bieten.

	CHF pro Portion
Moitié-Moitié	28.5
<i>der Schweizer Klassiker mit 50% Vacherin Fribourgeois AOP und feinstem Gruyère</i>	
Trüffel	36.5
<i>mit bestem Bergkäse und viel Sommertrüffel</i>	
«Guinness»-Bier & Speck	29.5
<i>Unser hauseigenes irisch-rustikales Rezept: deftig abgeschmeckt!</i>	
Chilli	29.5
<i>nach ihren Wünschen mild, medium oder feurig scharf</i>	
<i>...Zu allen Fondues gibt es knuspriges Hausbrot à discretion</i>	
Beilagen	
<i>Frische Früchte (v)</i>	6.5
<i>Geschwellti (v)</i>	6.5
<i>Gemischtes Essiggemüse (v)</i>	6.5
<i>Chilli, Knobli oder Speckwürfeli zum individuellen verfeinern</i>	4

ALTERNATIVMENÜS

Bœuf Bourguignon (Swiss Prime Beef) mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse	32.5
Hausgemachtes Kichererbsen-Gemüsecurry mit Sojajoghurt (v)	24.5

DESSERT

Haugemachter Brownie mit Passionsfruchtganache (v)	12.5
Zitronensorbet (v)	8.5
...mit einem Schuss Vodka	plus 4



GETRÄNKE

CHF pro Flasche/Port.

Softgetränke in Flaschen

Valser Mineral (<i>Classic/Silence</i>)	100cl / 50cl	9 / 5
zH2O (Hahnenwasser in Karaffen / Drink&Donate)	100cl / 50cl	6 / 3
Chaya Bio-Eistee (<i>Classic</i>)	33cl	6
Gazosa (<i>Mandarine/Mirtillo</i>)	33cl	6

Softgetränke im Offenausschank

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	30cl	4.5
Schweppes: Bitter Lemon, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	30cl	5
Orangensaft, Ananas- und Cranberry Saft	30cl	5

Bier / Cider in Flaschen

Hürlimann Lager (CH)	35cl	6
Feldschlösschen Bügel (CH)	50cl	8.5
Valaisanne Pale Ale (CH)	33cl	7.5
Schneider Weisse (DE)	50cl	9
Guinness (IRL)	50cl	9
Coruja IPA (PT)	33cl	7.5
Shangri La Black Yak (TIB)	33cl	8
Grimbergen Blonde (BEL)	33cl	7.5
Guinness 0.0 (IRL)	44cl	8.5
Feldschlösschen Alkoholfrei 'Weizenfrisch' (CH)	33cl	7
Möhl Apple Cider Straight / Punsch	33cl	7.5

Schaumweine

Vin Mousseux "Väterchen Frost" VdP (CH) <i>Herter Wein/ Pinot Noir, Gamay</i>	75cl	69
Pet Nat "La Chassornade" Sans Soufre VdF (FRA), 2020 <i>Frédéric Cossard / Aligoté</i>	75cl	79
Champagne Brut Rosé AOC (FRA) <i>Billecart-Salmon / Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	75cl	116
Champagne Brut Blanc de Noirs AOC Bio (FRA) <i>Fleury / Pinot Noir</i>	75cl 150cl	84 159
Franciacorta Brut "Golf 1927" DOCG Bio (ITA) <i>Barone Pizzini / Chardonnay, Pinot Noir</i>	75cl	69
Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC (ITA) <i>Colli del Soligo / Glera</i>	75cl	59



Weissweine

Cuvée Weiss "Regula" AOC (CH), 2019 <i>Smith & Smith Wine Company / Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal blanc</i>	75cl	56
Humagne Blanche Réserve AOC (CH), 2019 <i>Histoire d'Enfer / Humagne Blanche</i>	75cl	78
Petite Arvine "Collection Chandra Kurt" AOC (CH), 2019 <i>Provins / Petite Arvine</i>	75cl	64
"Mondieu Mondieu" (CH/FRA) <i>Cave la Chapelle / Chasselas, Viognier</i>	75cl	56
Le Bouquet VdF (FRA), 2020 <i>Laporte / Sauvignon Blanc</i>	75cl	56

Rotweine

Cuvée Rot "Felix" AOC (CH), 2018 <i>Smith & Smith Wine Company / Pinot Noir, Diolinoir, Garanoir</i>	75cl	56
Pinot Noir Classic AOC (CH), 2020 <i>Weingut Roman Hermann / Pinot Noir</i>	75cl	67
Cornalin "Collection Chandra Kurt" AOC (CH), 2018 <i>Provins / Cornalin</i>	75cl	67
Les Annereaux AOC Bio (FRA), 2019 <i>Château des Annereaux / Merlot, Petit Verdot</i>	75cl	59
Barolo DOCG (ITA), 2015 <i>Fabio Oberto / Nebbiolo</i>	75cl	79
Romanico DO (ESP), 2017 <i>Teso La Monja / Tempranillo</i>	75cl 150cl	56 98

Naturweine

SOIF, Vin de France Blanc BIO <i>Mas del Périé (à 1000cl Bag in Box)</i>	10cl	8
SOIF, Vin de France Rouge BIO <i>Mas del Périé (à 1000cl Bag in Box)</i>	10cl	8

Obstbrände

	CHF pro Portion	
Kirsch Willisauer (alc.37,5%)	2cl	5
Etter Kirsch - Ideal für 6 bis 10 Personen (alc.41%)	35cl	70
Etter Vielle Kirsch/Poire/Quitte/Prune Barrique (alc. 40% - 42%)	70cl	190

Kaffee/Tee

Kaffee/Espresso	4.5
Doppio Espresso	6.5
Tee von Länggass Bern	5
Tee Kanne	12



ALLERGENLISTE

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengras HLO
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons ACLMO

HAUPTSPEISEN & BEILAGEN

Moitié-Moitié GO
Trüffel GO
«Guinness»-Bier & Speck GO
Chilli GO
Hausbrot A

Gemischtes Essiggemüse OLM

Boeuf Bourguignon (Swiss Prime Beef) mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse AGLOM

Hausgemachtes Kichererbsen-Gemüsecurry mit Sojajoghurt FHLNO

DESSERT

Haugemachter Brownie mit Passionsfruchtganache EHF

LEGENDE

A Glutenthaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

(V) Vegan



Allgemeine Geschäftsbedingungen (verkürzte Version)

Definitive Personenzahl und Menüwahl

Bei dieser Offerte handelt es sich um Erfahrungswerte. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt. Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 15 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass kann die Personenzahl gegenüber der unterzeichneten Offerte um maximal 20% reduziert werden, eine Aufstockung ist je nach Reservationsauslastung möglich. Danach sind keine Anpassungen mehr möglich und es wird die vereinbarte Personenzahl / Anzahl Speisen in Rechnung gestellt.

Zahlungskonditionen

Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, ist die Konsumation vor Ort mit Kredit-/ EC-Karte oder TWINT zu begleichen. Frau Gerold akzeptiert kein Bargeld. Ein Einzelinkasso ist aus Zeitgründen nicht möglich. Wurde eine Bezahlung per Rechnung vereinbart, gilt eine Zahlungsfrist von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Bestuhlung

In der Regel werden die Tische für 8 bis 10 Personen gedeckt. Es handelt sich um Festtischgarnituren mit Bänken. Stühle können aus Platzgründen nicht zur Verfügung gestellt werden. Die Zuordnung der Tische erfolgt durch das Frau Gerolds Winterstübli Team. Die Tische sind mit den vorgegebenen Mindestabständen platziert und mit fixen Abtrennungen versehen, welche nicht verschoben werden dürfen.

Pandemie/ Epidemie (z.B. COVID-19)

Frau Gerold hält sich strikt an die behördlichen Vorgaben zum Schutze unserer Gäste und Mitarbeiter. Jeder Gast trägt eine Eigenverantwortung und ist zur Einhaltung der vorgegebenen Schutzmassnahmen verpflichtet. Das Nichteinhalten kann zu einer Wegweisung und einem Hausverbot führen. Die geltenden Massnahmen werden laufend anhand der Vorgaben angepasst und sind auf unserer Homepage ersichtlich. Es kann durch den Bund und den Kanton können Zugangs- und Kapazitätsbeschränkungen (z.B. Zertifikatspflicht, Einschränkung der Öffnungszeiten) auferlegt werden. Sofern eine Durchführung der Veranstaltung möglich ist, besteht kein Anrecht auf eine kostenlose Annullierung.

Parkplätze und Anreise

Frau Gerold verfügt über keine eigenen Parkplätze. Das nächste Parkhaus befindet sich 5 Gehminuten entfernt: www.parkhauspfigstweid.ch. Empfohlen wird die Anreise per Zug, Bus Nr. 72, 33 und 83 (Bahnhof Hardbrücke) oder per Tram Nr. 4 (Haltestelle Schiffbau).

Annullierung

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und ausschliesslich schriftlich mitgeteilt werden. Tritt der Kunde ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, behält sich die Frau Gerolds Garten AG ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung zu verrechnen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die gemäss Offerte/ Auftragsbestätigung vereinbarten Leistungen (Miete, Verpflegung (F&B Anteil), Kosten für Leistungen von Dritten, etc.) sowie die administrativ erbrachten Leistungen. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, ohne dass wir dies zu vertreten haben, berechnen wir dem Kunden folgende Annullationskosten der gebuchten Leistungen:

- Bis zum 16. Arbeitstag vor Anlasstag: 100% des Beratungs- und Organisationsaufwand (min. CHF 400.- exkl. MwSt.)
- Ab 15. bis 4. Arbeitstag vor Anlasstag: 75% vom veranschlagten voraussichtlichen Gesamtumsatz gem. Offerte inkl. kalkulierter Getränkeumsatz
- 3 bis 0 Arbeitstage vor Anlasstag: 100% vom veranschlagten voraussichtlichen Gesamtumsatz gem. Offerte inkl. kalkulierter Getränkeumsatz

Es ist Frau Gerolds Garten AG vorbehalten, Stornierungen aufgrund von behördlichen Bestimmungen oder ausserordentlichen Begebenheiten nach eigenem Ermessen vorzunehmen ohne weitere Ansprüche gegenüber dem Kunden.

Die vollständigen [AGB's](http://www.fraugerold.ch) sind auf unsere Webpage www.fraugerold.ch ersichtlich.