

# FRAU GEROLDS WINTERSTÜBLI

## GRUPPEN

Frau Gerold verzaubert dich in diesem Jahr mit Winterstimmung à la Central Park in New York. Das Abendessen mit Freunden, Familien und Geschäftskollegen geniessen wir in ihrem gewärmten Winterstübli.

Das Winterstübli bietet Platz für bis zu 90 Personen und verwöhnt ihre Gäste mit Fondue-Spezialitäten, feinen Wintergerichten, einer exquisiten Weinkarte und erlesenen Digestifs.

Ein leicht gewärmter und windgeschützter Innenbereich.

Gerne beraten wir dich persönlich und individuell, damit dein Event unvergesslich wird.

Kontaktiere uns auf [info@fraugerold.ch](mailto:info@fraugerold.ch) oder +41 78 971 67 64.



## GLÜHWEIN APÉRO

Der Apéro findet draussen in unserem schönen Wintergarten statt. Die Snacks werden auf den Tischen verteilt und die Getränke ab unserer Bar ausgegeben. Alles im Selbstbedienungsprinzip.

Für das Apéro stehen Sitz- und Stehplätze für euch bereit. Lasst euch von der winterlichen Atmosphäre verzaubern

		CHF pro Portion
Glühwein	100cl	29.5
Giselle Chaud	100cl	29.5
Punsch (Orange oder Apfel - Alkoholfrei)	100cl	18
"Mondieu Mondieu" (CH/FRA) Cave la Chapelle / Chasselas, Viognier	75cl	56
Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2021 Cave de Genève / Gamay, Gamaret	75cl	56
Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC (ITA) Colli del Soligo / Glera	75cl	59
Hürlimann Lager (CH)	35cl	6
Feldschlösschen Bügel (CH)	50cl	8.5
Valaisanne Pale Ale (CH)	33cl	7.8
Coruja IPA (PT)	33cl	7.6
Mineral	150cl	12
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite)	150cl	12

Weitere Getränke auf Anfrage möglich.

Nachos «Maria Dolores» mit Tomaten-Salsa, 200gr.		11
Schüttelbrot mit Auberginen-Dip		11.5
Trockenfleischplättli - Schweizer Fleisch-Spezialitäten mit feinen Zürigurken ausgarniert. Dazu Hausbrot. (Apero: für 3-4 Personen)		34.5

# WILLKOMMEN IM WINTERSTÜBLI

## VORSPEISEN

	CHF pro Portion
Trockenfleischplättli	
Schweizer Fleisch-Spezialitäten mit feinen Züri Gurken aus garniert dazu Hausbrot (für 2 Personen)	34.5
Tomatensuppe mit Kräuter-Croûtons (v)	11.5
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons	11.5
<i>...auch als vegetarische Variante, ohne Speck, erhältlich</i>	

## 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
<b>Moité-Moité</b>	
Der Schweizer Klassiker mit 50% Vacherin Fribourgois AOP und feinstem Gruyère	29.5
<b>Kräuter</b>	
Mit bestem Bergkäse und Frau Gerolds Kräutermix	31.5
<b>«Guinness»-Bier &amp; Speck</b>	
Unser hauseigenes irisch-rustikales Rezept: deftig abgeschmeckt!	29.5
<b>Mediterranea</b>	
Mit einem Hauch Gorgonzola, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten ..und einem Schuss Grappa abgeschmeckt	29

*Zu allen Fondues gibt es knuspriges Hausbrot à discretion*

### Beilagen

Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	6.5
Geschwellti (v)	6.5
Frische Früchte (v)	7
1 Stk. Cervelat	6.5

## ALTERNATIVMENÜS

CHF pro Portion

**Bauernbratwurst (Kalb) mit Bens Zwiebelsauce** 28.5  
mit Kartoffelstampf - selbstverständlich mit "Seeli" serviert

**Veganes Gulasch** 26.5  
mit Kartoffeln und Peperoni (v)

## DESSERT

Apfelkuchen mit Karamell-Glacé 14.5

Zwetschgensorbet (v) 9.5  
...mit einem Schuss Vodka plus 4

## GETRÄNKE

	CHF pro Flasche/Port.	
<b>Softgetränke in Flaschen</b>		
Mineralwasser mit/ohne	100cl	9
zH2O (Hahnenwasser in Karaffen / Drink&Donate)	100cl	6
Chaya Bio-Eistee ( <i>Classic</i> )	33cl	6
Lurisia Chinotto / Gazzosa	27.5cl	6
<b>Softgetränke im Offenausschank</b>		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	30cl	4.5
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	30cl	5
Säfte: Apfel, Orange, Cranberry	30cl	5
<b>Bier / Cider in Flaschen</b>		
Hürlimann Lager (CH)	33cl	6
Valaisanne Pale Ale (CH)	33cl	7.8
Schneider Aventinus (DE)	50cl	9
Guinness (IRL)	50cl	9
Guinness 0.0 (IRL)	44cl	8.6
Guinness Hop House 13	33cl	8.2
Coruja IPA (PT)	33cl	7.6
Super Bock Stout	33cl	7.5
Brooklyn Speical Effects ( <i>Alc. 0.4%</i> )	33cl	8
Möhl Apple Cider Straight / Punsch	33cl	7.5
<b>Obstbrände</b>		
Kirsch Willisauer ( <i>alc.37,5%</i> )	2cl	5
Etter Kirsch - Ideal für 6 bis 10 Personen ( <i>alc.41%</i> )	35cl	70
Etter Vielle Kirsch/Poire/Quitte/Prune Barrique ( <i>alc. 40% - 42%</i> )	70cl	160
<b>Kaffee/Tee</b>		
Kaffee/Espresso		4.5
Doppio Espresso		6.5
Tee Kanne		12

## WEINE

CHF pro Flasche/Port.

### Schaumweine

Vin Mousseux "Väterchen Frost" VdP (CH) <i>Herter Wein/ Pinot Noir, Gamay</i>	75cl	69
Pet Nat "petillant naturelle" (CH) <i>Weingut zum Sternen / div.</i>	75cl	59
Champagne Brut Rosé AOC (FRA) <i>Billecart-Salmon / Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	75cl	116
Champagne Brut Réserve AOC (FRA) <i>Philippe Gonet / Pinot Noir, Chardonnay Pinot Meunier</i>	75cl 150cl	83 161
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

Petite Arvine Grand Métral AOC (CH), 2020 <i>Provins / Petite Arvine</i>	75cl	64
Humagne Blanche Réserve AOC (CH), 2020 <i>Histoire d'Enfer / Humagne Blanche</i>	75cl	78
"Mondieu Mondieu" (CH/FRA) <i>Cave la Chapelle / Chasselas, Viognier</i>	75cl	56
Sauvignon blanc "Le Renard" IGP (FRA), 2021 <i>Domiane Les Remparts / Sauvignon Blanc</i>	75cl	56
Gessami Bio DO (ES), 2021 <i>Gramona / Muscat Frontignan, Muscat d'Alexandrie, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer</i>	75cl	59

### Rotweine

Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2021 <i>Cave de Genève / Gamay, Gamaret</i>	75cl	56
Pinot Noir "Herawingert" AOC (LI), 2019 <i>Hofkellerei Vaduz / Pinot Noir</i>	75cl	72
CDT rouge VDF Bio <i>Champ de Trielles / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	75cl	59
Barolo DOCG (ITA), 2017 <i>Fabio Oberto / Nebbiolo</i>	75cl	79
Romanico DO (ESP), 2020 <i>Teso La Monja / Tempranillo</i>	75cl	56
Romanico DO (ESP), 2017 <i>Teso La Monja / Tempranillo</i>	150cl	98

Es kann zu Änderungen bei den Jahrgängen einzelner Weine kommen.  
Sollte ein Wein nicht mehr verfügbar sein, wird er durch ein in Stilrichtung und Qualität vergleichbares Produkt ersetzt.

## ALLERGENE

### Apéro & Vorspeisen

Nachos «Maria Dolores» mit Tomaten-Salsa, 200gr.	
Schüttelbrot mit Auberginen-Dip	AEHLMNO
Trockenfleischplättli	AGLMO
Tomatensuppe mit Kräuter-Croûtons	AHLO
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons	ACGLMO
Gemischter Blattsalat mit Freiland-Ei und Croûtons	ACGLMO

### Hauptspeisen & Beilagen

Moité-Moité	GO
Kräuter	GO
«Guinness»-Bier & Speck	GO
Mediterranea	GO
Hausbrot	A
Bauernbratwurst mit Bens Zwiebelsauce mit Kartoffelstampf	CGHLMO
Veganes Gulasch mit Kartoffeln und Peperoni	AFHLMNO

Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	LMO
Geschwellti (v)	
Frische Früchte (v)	
1 Stk. Cervelat	

### Dessert

Apfelkuchen mit Karamell-Glacé	AGHO
Zwetschgensorbet	

### Legende

- A Glutenhaltiges 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 Personenanzahl gegenüber der unterzeichneten Offerte um maximal 10% reduziert werden, eine Aufstockung ist je nach Reservationsauslastung möglich. Danach sind keine Anpassungen mehr möglich und es wird die vereinbarte Personenanzahl / Anzahl Speisen in Rechnung gestellt.

### Geschlossen:

An den folgenden Tagen bleibt der ganze Garten inkl. Winterstübli geschlossen:

24.12.2022 - 26.12.2022

01.01.2023 - 03.01.2023

Ruhetage gemäss Öffnungszeiten auf unserer Webpage ([www.fraugerold.ch](http://www.fraugerold.ch))

### 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 12 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.

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

Frau Gerold hält sich strikt an die behördlichen Vorgaben zum Schutze ihrer 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. 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.parkhauspflingstweid.ch](http://www.parkhauspflingstweid.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 Umtriebs Entschädigung 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 geleisteten Organisationsaufwand (in der Offerte definiert, mind. CHF 400.00 exkl. MwSt.)
- Ab 15. bis 4. Arbeitstag vor Anlasstag: 75% der in der Offerte definierten Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.
- 3 bis 0 Arbeitstage vor Anlasstag: 100% der in der Offerte definierten Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.

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](#) sind auf unsere Webpage [www.fraugerold.ch](http://www.fraugerold.ch) ersichtlich.