

FRAU GEROLDS WINTERSTUBE

FÜR GRUPPEN

(21-180 PERSONEN)

Angebot gültig vom 14.10.2023 – 31.12.2023



Gemütlicher Holz Pavillon mit liebevoller Dekoration und stimmungsvollem Cheminée.
So lädt Frau Gerold diesen Winter ein um einen warmen, gemütlichen Abend zu verbringen.

Ob mit Familie, Freunden, Arbeitskollegen oder als Verein, die Winterstube bietet Platz für Reservationen bis zu 180 Personen.

Sie verwöhnt kleine wie auch grosse Gruppen mit leckeren Fondue-Spezialitäten, alternativen Wintergerichten, einer passenden Weinkarte und erlesenen Digestifs.

Kontaktiere uns auf info@fraugerold.ch und wir beraten Dich gerne persönlich und individuell.
Wir freuen uns auf Euch.

Du möchtest den Pavillon für dich allein? Dann melde dich bei uns. Der Pavillon kann ebenfalls exklusiv gemietet werden.

**Bei diesem Angebot verweilen auch noch andere Gäste in der Winterstube*





STEHAPÉRO IM AUSSENBEREICH

Sie haben die Möglichkeit Ihren Apéro in unserem Aussenbereich zu geniessen. Der Apéro wird in verschiedenen Bereichen stehend und in Selbstbedienung serviert.

	CHF pro Portion
Apéro-Plättli (für 2 Personen) <i>Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot, Butter und Essiggurken</i>	32.5
Hausgemachtes Winter Popcorn ca. 400gr (für 10 Personen, Salzig)	35
Nachos "Maria Dolores" mit Salsa Verde & Roja, 200gr.	12
Roter Glühwein	100cl 29.5
Giselle Chaud (Weisser Glühwein)	100cl 29.5
Punsch (Orange oder Apfel - Alkoholfrei)	100cl 18
"Mondieu Mondieu" (CH), 2021 <i>Chasselas, Riesling-Sylvaner, Viognier / Cave de Genève</i>	75cl 56
Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2022 <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>	75cl 56
Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC (ITA) <i>Glera / Colli del Soligo</i>	75cl 59
Hürlimann Lager (CH)	35cl 6.4
Feldschlösschen Bügel (CH)	50cl 8.8
Brooklyn Stonewall Inn IPA (US)	33cl 7.8
Mineral (mit/ohne)	100cl 12
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite)	150cl 15

Weitere Getränke auf Anfrage möglich.

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.

WILLKOMMEN IN DER WINTERSTUBE

VORSPEISEN

	CHF pro Portion
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengras (v)	11.5
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons ... auch als vegetarische Variante, ohne Speck erhältlich	11.5
Apéro-Plättli (für 2 Personen) Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot, Butter und Essiggurken	32.5

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 DER Schweizer Klassiker mit 50% Vacherin Fribourgeois AOP und feinstem Gruyère	29.5
Chili nach ihren Wünschen mild, medium oder feurig scharf	31
Speck unser traditionelles Käsefondue verfeinert mit Speckwürfeln	31.5
Trüffel mit bestem Bergkäse und viel Sommertrüffel	38
Veganes Fondue Pflanzliches Fondue von «New Roots» (fermentierte Bio Cashewkerne)	31

Zu allen Fondues servieren wir knuspriges Hausbrot à discretion

Beilagen	
Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	6.8
Gschwellti (v)	6.8
Frische Früchte (v)	7
Hausgemachte Balsamico-Champignons (v)	7

ALTERNATIVE GERICHTE

Ungarisches Rindsgulasch	32.5
<i>mit hausgemachten Butterspätzli und sautierten Pepperoni</i>	
Winterlicher Linseneintopf (v)	26
<i>mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Sojayoghurt</i>	

KINDERMENÜ FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce	13.5
<i>für unsere jungen Gäste</i>	

DESSERT

Zitronensorbet <u>OHNE</u> Schuss Vodka (v)	9.5
Zitronensorbet <u>MIT</u> Schuss Vodka (v)	13.5
<i>von der Gelateria di Berna</i>	
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Mangosorbet	14.5

GETRÄNKE

	CHF pro Flasche/Port.	
Softgetränke in Flaschen		
Mineralwasser mit/ohne	100cl	12
ZH2O (Hahnenwasser in Karaffen / Drink&Donate)	100cl	6
Chaya Bio-Eistee	33cl	6.3
Lurisia Chinotto / Gazzosa	27.5cl	6.3
Softgetränke im Offenausschank		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	30cl	4.8
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	30cl	5
Säfte: Apfel, Orange, Cranberry	30cl	5
Bier / Cider in Flaschen		
Hürlimann Lager (CH)	33cl	6.4
Feldschlösschen Bügel	50cl	8.8
Brooklyn Stonewall Inn IPA (US)	33cl	7.8
Schneider Weisse Original (DE)	50cl	9
Astra Kiezmische Panache	33cl	7.3
Guinness Hop House 13	33cl	8.2
Coruja IPA (PT)	33cl	7.6
Super Bock Stout	33cl	7.3
Brooklyn Special Effects (Alc. 0.4%)	33cl	8
Möhl Apple Cider Straight / Punsch	33cl	7.5
Obstbrände		
Kirsch Willisauer (Alc. 37.5%)	2cl	5
Etter Kirsch - Ideal für 6-10 Personen (Alc. 41%)	35cl	68
Etter Vielle Kirsch/Poire/Quitte/Prune Barrique (Alc. 40% - 42%)	70cl	134
Kaffee/Tee		
Kaffee/Espresso		4.5
Doppio Espresso		5.5
Tee Kanne		12

Schaumweine

Vin Mousseux "Väterchen Frost" VdP (CH) <i>Herter Wein / Pinot Noir</i>	75cl	69
Prosecco Extra Dry "NUDO" DOC (IT) <i>Glera / Colli del Soligo</i>	75cl	59
Spumante "NUDO Rosato" extra dry, Veneto (IT) <i>Corvina, Rondinella, Sangiovese / Fasoli Gino</i>	75cl	64
Champagne Brut Réserve (FR) <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pino Meunier / Philippe Gonet</i>	75cl	83

Weissweine

Petite Arvine AOC (CH), 2022 <i>Petite Arvine / Domaine Jean-René Germanier</i>	75cl	69
"Herrnbaumgarten Cuvee" (AT), 2021 <i>Riesling, Grüner Veltliner / Hofkeller des Fürsten von Lichtenstein</i>	75cl	59
"Mondieu Mondieu" (CHF), 2021 <i>Riesling-Sylvaner, Chasselas, Viognier / Cave de Genève</i>	75cl	56
Chardonnay "Herawingert" AOC (LI), 2020 <i>Chardonnay / Hofkellerei des Fürsten von Lichenstein</i>	75cl	82
Sancerre Blanc AOP BIO (FR), 2022 <i>Sauvignon Blanc / J. de Villebois</i>	75cl	78
Sauvignon Blanc "Le Renard IGP" (FR) <i>Sauvignon blanc / Domaine les Remparts</i>	75cl	56

Rotweine

Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2022 <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>	75cl	56
Frank Phelan AOC (FR), 2018 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot / Chateau Phélan Ségur</i>	75cl	72
Zweigelt Classic DAC (AT) <i>Zweigelt / Netzl</i>	75cl	59
Barolo DOCG (IT), 2018 <i>Nebbiolo / Fabio Oberto</i>	75cl	79
Lindes de Remelluri "Viñedos de Labastida" DOCA (ES), 2020 <i>Tempranillo, Garnacha Negra / Remlluri</i>	75cl	61
Lindes de Remelluri "Viñedos de Labastida" DOCA (ES), 2019 <i>Tempranillo, Garnacha Negra / Remlluri</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.*



PERSONAL & INFRASTRUKTUR

Organisation Zusatzaufwand (4h inkl. danach CHF 90.- / Stunde)	90.00
Admin Mitarbeitende	90.00
Technische Mitarbeitende / Unterhalt	90.00

ALLERGENE

Apéro & Vorspeisen

Nachos "Maria Dolores" mit Salsa Verde & Roja, 200gr.	Keine Allergene
Hausgemachtes Winter Popcorn ca. 400gr	Keine Allergene
Apéro-Plättli	AGLMO
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengrass (v)	HLO
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons	ACGLMO
Gemischter Blattsalat mit Freiland-Ei und Croûtons	ACGLMO
Geschmorter Chicoree mit Randen und Zimt-Popcorn	LMO

Hauptspeisen & Beilagen

Moitié-Moitié	O
Chili	LO
Kräuter	LO
Speck	O
Pfeffer	O
Trüffel	O
Veganes Fondue	HLO
Nachwächter	O
Ungarisches Rindgulasch mit Butterspätzle	ACGHLMO
Winterlicher Linseneintopf (v)	FLO
Bauernbratwurst (Kalb/CH) mit Bens Zwiebelsauce	AGLMO
Gefüllte Peperoni	LMO
Pasta mit Tomatensauce	AFLMO
Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	LMO
Geschwellti (v)	Keine Allergene
Frische Früchte (v)	Keine Allergene
Hausgemachte Balsamico-Champignons (v)	O
Rostbratwurst	GL

Dessert

Zitronensorbet von der Gelateria di Berna (v)	Keine Allergene
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Mangosorbet	AGH
Griessflammerie mit Sauerkirschkompott	AGH

Legende

A Glutenhaltiges Getreide	L Sellerie
B Krebstiere	M Senf
C Eier	N Sesam
D Fisch	O Schwefeldioxid & Sulfite
E Erdnüsse	P Lupinen
F Sojabohnen	R Weichtiere
G Milch (Laktose)	(v) Vegan
H Schalenfrüchte (Nüsse)	

Auszug / Ergänzung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Gültigkeit

Die Offerte ist 14 Tage ab dem Erstelldatum gültig.

Meldung der definitiven Personenzahl / Änderungen / Menüwahl

Der Kunde hat der Frau Gerolds Garten AG die endgültige Teilnehmerzahl (Garantiezahl) möglichst frühzeitig mitzuteilen. Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 21 Tage vor Anlass schriftlich definiert werden. Bis 14 Tage vor dem Anlass kann die Personenanzahl gegenüber der unterzeichneten Offerte um maximal 15% reduziert (maximale Reduktion bis 21 Personen) oder aufgestockt werden. Eine Aufstockung muss schriftlich durch die Frau Gerolds Garten AG bestätigt werden. Danach sind keine Anpassungen mehr möglich und es wird die vereinbarte Personenanzahl / Anzahl Speisen in Rechnung gestellt. Jegliche Änderungen oder Anpassungen müssen schriftlich erfolgen.

Ab 13 Tage vor dem Anlass sind keine Änderungen des Angebots und der Personenzahl mehr möglich. Es wird die zuletzt gemeldete Personenzahl für die Verrechnung verwendet. Sollten mehr Personen als gemeldet am Anlass teilnehmen, so wird diese Personenzahl für die Rechnungsstellung geltend gemacht. Dies, sofern eine Bewirtung der zusätzlichen Personen möglich ist.

Die Frau Gerolds Garten AG behält sich vor, eine frühzeitigere Definition des Angebots und der Personenzahl individuell und auf schriftlichem Weg mit dem Kunden zu definieren.

Öffnungszeiten & Nachtruhe

Es gelten die Öffnungszeiten gemäss Website. Eine Verlängerung dieser Zeiten ist nicht möglich. Im Aussenbereich muss der Veranstalter nach 22.00 Uhr für Ruhe sorgen (Nachtruhe).

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

24.12.2023 - 26.12.2023

01.01.2024 - 03.01.2024

Zusätzliche Tage, an denen keine Reservationen möglich sind, sind auf der Homepage ersichtlich (www.fraugerold.ch)

Bestuhlung / Technische Installationen

In der Regel werden die Tische für 10 bis 13 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 Winterstube Team.

Die Frau Gerolds Garten AG wählt die Musik, welche im Hintergrund gespielt wird, der Gast hat keine Einflussmöglichkeit auf diese Wahl. Ebenso sind musikalische Darbietungen, Präsentationen oder Ansprachen nicht möglich. Im Aussenbereich sind keine Lautsprecher- und Verstärkeranlagen erlaubt.

Infrastruktur / Dekoration

Jegliche Abänderungen oder Kundenwünsche sind vorgängig schriftlich abzuklären und durch die Frau Gerolds Garten AG zu bewilligen. Je nach Aufwand oder Abänderungswunsch entstehen zusätzliche Aufwände, welche vollumfänglich durch den Kunden zu tragen sind. Die Frau Gerolds Garten AG behält sich vor, Abänderungen oder Kundenwünsche abzulehnen, wenn sie nicht mit dem Betriebskonzept der Frau Gerolds Garten AG zu vereinbaren sind. Frau Gerolds Garten AG muss dazu keine Begründung abgeben. Es gelten in jedem Fall die feuerpolizeilichen Vorgaben sowie Brandschutzbestimmungen.

Parkplätze und Anreise

Die Frau Gerolds Garten AG verfügt nicht über eigene Parkplätze. Das nächste Parkhaus befindet sich 5 Gehminuten entfernt: www.parkhauspflingstweid.ch. Empfohlen wird die Anreise per Zug, Bus Nr. 72, 33 und 83 (Bahnhof Hardbrücke) oder per Tram Nr. 4 (Haltestelle Schiffbau).

Zahlungskonditionen

Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, ist die Konsumation vor Ort mit allen gängigen Kredit- und Debitkarten zu begleichen. Frau Gerolds Garten AG akzeptiert kein Bargeld oder Kryptowährungen. Bei Gruppen ab 4 Personen kann aus zeitlichen Gründen nicht einzeln einkassiert werden. Es kann lediglich der Gesamtbetrag durch die Anzahl Personen geteilt werden (zu gleichen Teilen).

Bei einem offerierten Betrag über CHF 20'000.- wird 50% des Gesamtbetrages als Vorkasse in Rechnung gestellt. Diese muss bis spätestens am Anlasstag 12.00 Uhr bei der Frau Gerolds Garten AG eingegangen sein, ansonsten ist es der Frau Gerolds Garten AG vorbehalten, den Anlass ersatzlos zu stornieren. In diesem Falle bleiben die finanziellen Verpflichtungen des Kunden gemäss Stornierungsbedingungen bestehen und es entstehen keinerlei Haftungsansprüche auf Seiten des Kunden.

Eine Rechnungsstellung ist nur an Firmen mit Firmensitz in der Schweiz möglich. Für Privatpersonen oder Firmen mit ausländischem Firmensitz ist eine Rechnungsstellung nicht möglich. Frau Gerolds Garten AG registriert sich generell in keinem Kundenportal. Es gelten in allen Situationen unsere AGB. Wurde eine Bezahlung per Rechnung vereinbart, gilt eine Zahlungsfrist von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Hinweis zu den Preisen / aktuelle Marktsituation

Aufgrund der aktuellen Marktsituation und den stetig steigenden Marktpreisen, weisen wir Sie freundlich darauf hin, dass sich die Frau Gerolds Garten AG eine Preisanpassung jederzeit vorbehält. Allfällige Preisanpassungen werden bis spätestens 2 Wochen vor Anlass, schriftlich kommuniziert und sind bindend. Durch die Preisanpassungen (welche immer im Verhältnis und begründet sein müssen) entstehen keine andersgeltenden Annullierungsbedingungen. Es gelten die aufgeführten Annullierungs- und Änderungsbedingungen.



Annullierungsbedingungen

Absagen einer Reservierung müssen der Frau Gerolds Garten AG möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Die nachfolgenden Annullierungsbedingungen gelten sowohl für die Annullierung von Buchungen als auch bei unabgemeldetem Nichterscheinen (No-Show). Bei Reservationen, die bis zum 21. Tag vor dem Anlasstag storniert werden, kann 100% des geleisteten Beratungs- und Projektkoordinationsaufwandes (in der Offerte definiert, oder mind. CHF 400.00) in Rechnung gestellt werden. Danach gelten folgende Annullierungsbedingungen:

Vom 20. bis 11. Tag vor dem Anlasstag:

Verrechnung von 75% der, in der Offerte definierten Gesamtsumme mit Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens der Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.

Vom 10. bis 0. Tage vor dem Anlasstag:

Verrechnung von 100% der, in der Offerte definierten Gesamtsumme mit Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens der Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.

Für sämtliche Annullierungen gilt zudem, dass im Voraus erbrachte Leistungen der Frau Gerolds Garten AG und ihren Partnern in jedem Fall vollumfänglich und fristgerecht zu begleichen sind.

Es ist der Frau Gerolds Garten AG vorbehalten, Annullierungen aufgrund von behördlichen Bestimmungen oder ausserordentlichen Begebenheiten nach eigenem Ermessen oder nach Vorgabe der Behörden vorzunehmen, ohne weitere Ansprüche gegenüber dem Kunden. Es entsteht in diesem Falle kein Haftungsanspruch gegenüber der Frau Gerolds Garten AG.

Die vollständige [AGB](#) wie auch die [Datenschutzerklärung](#) der Frau Gerolds Garten AG ist auf der Webpage www.fraugerold.ch ersichtlich.

Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____

Kontakt: Frau Gerolds Garten

+41 78 971 67 64

info@fraugerold.ch