

# FRAU GEROLDS WINTERSTUBE

## FÜR GRUPPEN

(21-180 PERSONEN)

Angebot gültig vom 01.01.2024 – 9.03.2024



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](mailto: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)  |                 | 32.5 |
| <i>Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot, Butter und Essiggurken</i> |                 |      |
| 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  | 75cl            | 56   |
| <i>Chasselas, Riesling-Sylvaner, Viognier / Cave de Genève</i>                    |                 |      |
| Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2022                                    | 75cl            | 56   |
| <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>  |                 |      |
| Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC (ITA)   | 75cl            | 59   |
| <i>Glera / Colli del Soligo</i>   |                 |      |
| 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 |
|--|-----------------|
| Kartoffel-Lauch Suppe (v)  | 11.5            |
| Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons<br>... auch als vegetarische Variante, ohne Speck erhältlich | 11.5            |
| Apéro-Plättli (für 2 Personen)<br>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 |
|--|-----------------|
| <b>Moitié-Moitié</b><br>DER Schweizer Klassiker mit 50% Vacherin Fribourgeois AOP und feinstem Gruyère | 29.5            |
| <b>Kräuter</b><br>mit bestem Bergkäse und Frau Gerolds Kräutermix                                      | 31.5            |
| <b>Pfeffer</b><br>nach ihren Wünschen mild, medium und Pfeffrig Scharf                                 | 31              |
| <b>Trüffel</b><br>mit bestem Bergkäse und viel Sommertrüffel   | 38              |
| <b>Veganes Fondue</b><br>Pflanzliches Fondue von «New Roots» (fermentierte Bio Cashewkerne)            | 31              |

Zu allen Fondues servieren wir knuspriges Hausbrot à discretion

|   |     |
|---|-----|
| <b>Beilagen</b>                         |     |
| Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v) | 6.8 |
| Gschwellti (v)                          | 6.8 |
| Frische Früchte (v)                     | 7   |
| Hausgemachte Balsamico-Champignons (v)  | 7   |

## ALTERNATIVE GERICHTE

|  |      |
|--|------|
| <b>Bauernbratwurst (Kalb/CH) mit Bens Zwiebelsauce</b>               | 31.5 |
| <i>mit Kartoffelstampf - selbstverständlich mit "Seeli" serviert</i> |      |
| <b>Gefüllte Peperoni</b>   | 28   |
| <i>serviert mit Gemüsereis</i>                                       |      |

## KINDERMENÜ FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

|   |      |
|---|------|
| <b>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</b> | 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>           |      |
| Griessflammerie mit Sauerkirschkompott      | 14.5 |

## GETRÄNKE

|  |        | CHF pro<br>Flasche/Port. |
|--|--------|--------------------------|
| <b>Softgetränke in Flaschen</b>                                  |        |                          |
| 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                      |
| <b>Softgetränke im Offenausschank</b>                            |        |                          |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite                                | 30cl   | 4.8                      |
| 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   | 6.4                      |
| 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                      |
| <b>Obstbrände</b>  |        |                          |
| 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                      |
| <b>Kaffee/Tee</b>  |        |                          |
| Kaffee/Espresso  |        | 4.5                      |
| Doppio Espresso  |        | 5.5                      |
| Tee Kanne  |        | 12                       |

### Schaumweine

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

### Weissweine

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

### Rotweine

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

### 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 eingekassiert 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](http://www.fraugerold.ch) ersichtlich.

**Ort/Datum:** \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_

Kontakt: Frau Gerolds Garten

+41 78 971 67 64

info@fraugerold.ch