



# Getränkekarte

für Anlässe

# Herzlich willkommen

## **Ihr Fest liegt uns am Herzen**

Das Baumschul-Café ist der perfekte Ort für Ihren Anlass: Ob Hochzeit, Firmenfest, Geburtstag oder Party – das einmalige Ambiente ist wie geschaffen für ein unvergessliches Fest. Dabei unterstützen wir Sie gerne mit pfiffigen Ideen.

In der vorliegenden Dokumentation finden Sie Informationen rund um Ihren Anlass und eine Auswahl kulinarischer Möglichkeiten für Ihren Event. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt. Die nachfolgenden Menüvorschläge sind für Anlässe ab mindestens 40 Personen (Erwachsene) zusammengestellt.

Für eine erfolgreiche Durchführung Ihres Anlasses bedarf es der Abklärung und Planung vieler Details. Unser Team steht Ihnen dabei gerne zur Verfügung.

Auch für besondere Wünsche und Anregungen sind wir selbstverständlich für Sie da. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Gastronomie-Team.

Baumschul-Café, T +41 (0)56 463 62 80  
Peter Andres (Leiter Gastronomie)  
gastronomie@zulauf.ch

## **Öffnungszeiten**

Von März bis Oktober:

Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr, Sonntag von 13.30 bis 17.00 Uhr

Von November bis Februar:

Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr, Sonntag geschlossen

Für Anlässe oder Ihr ganz persönliches Fest öffnen wir unsere Tore auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten, jedoch nicht an Sonntagabenden. Um 02.00 Uhr muss das Baumschul-Café spätestens verlassen werden.

## Süssgetränke, Bier

Coca-Cola/Coca-Cola Zero	3,3 dl	4.30
Fuse Tea	3,3 dl	4.30
Rivella blau/rot	3,3 dl	4.30
Schorle	3,3 dl	4.30
Samuels Schorle	3,3 dl	4.50
La Nostra Chinotto, Aranciata, Gazzosa	2,75 dl	4.30
Valser mit/ohne Kohlensäure	3,3 dl	4.30
	5 dl	5.00
Unkraut Eistee (Löwenzahn, Rotklee, Brennnessel)	5 dl	6.00
Div. Getränke PET	5 dl	5.00
Orangen-/Multivitaminsaft	2 dl	4.30
Red Bull	2,5 dl	4.30
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	4.30

## Bier, Most

Monatsbier	3,3 dl	5.00
Quöllfrisch naturtrüb	3,3 dl	4.50
Säntis Kristall	3,3 dl	4.50
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	3,3 dl	4.50
Appenzeller Zitronen-Panaché	3,3 dl	4.50
Weissbier	5 dl	5.50
Ramseier Suure Most klar, mit Alkohol	4,9 dl	5.50
Ramseier Suure Most alkoholfrei	4,9 dl	5.00

## Prosecco

Sant' Alberto Valdobbiadene	7,5 dl	38.00
-----------------------------	--------	-------

# Weissweine Schweiz

## **Schinzacher Kerner**

Herkunft:	Schinzach AOC, Schweiz
Produzent/Weingut:	Weinbaugenossenschaft Schinzach
Traubensorte:	Kerner
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Wuchtiges Bouquet mit fruchtigen Aromen von Ananas, Mango und Pfirsich, gepaart mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, umrahmt von floralen Noten und dezenter Muskatnote.
Preis:	CHF 42.–

## **Lansilò Bianco di Merlot DOC**

Herkunft:	Tessin AOC, Schweiz
Produzent/Weingut:	Cantina il Cavaliere SA
Traubensorte:	Merlot
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Trockener, kräftiger Weisswein, vollmundig, frisch, leicht und ausgeglichen. Floral Duft als Jungwein, gereift nach weissen Früchten wie Pfirsiche.
Preis:	CHF 42.–

## **Heida AOC Grand Métral**

Herkunft:	Wallis AOC, Schweiz
Produzent/Weingut:	Provins
Traubensorte:	Heida
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Trockener, charakterstarker Weisswein, frische und exotische Noten von Ananas, Mango und Zitronenmelisse im Duft, ausgeprägter Fruchtgeschmack.
Preis:	CHF 45.–

## Weissweine Italien/Spanien

### **Arneis Langhe DOC «Runcneuv»**

Herkunft:	Piemont, Italien
Produzent/Weingut:	Roberto Sarotto
Traubensorte:	Arneis
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Ein stilvoller Weisswein mit einem verführerischen Duft von Früchten und Blumen, elegant und mit sanfter Frische.
Preis:	CHF 42.–

### **Aura Rueda DO Blanco Verdejo**

Herkunft:	Rueda DO, Spanien
Produzent/Weingut:	Bodega Aura
Traubensorten:	Verdejo 85 %, Sauvignon Blanc 15 %
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Trockener Weisswein mit Duft von Früchten wie Ananas, Mango und Passionsfrucht, langer Abgang mit frischer Säure.
Preis:	CHF 39.–

## Rotweine Schweiz

### **Schinzacher Cuvée Rouge AOC**

Herkunft:	Schinzach, Schweiz
Produzent/Weingut:	Weinbaugenossenschaft Schinzach
Traubensorten:	Cuvée aus den Sorten Malbec, Cabernet Sauvignon und Gamaret (je zu einem Drittel)
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Kräftiges, vielschichtiges Bouquet mit fruchtig-würzigen Aromen, ergänzt mit der weichen Holznote des Barriques und feinen floralen Noten.
Preis:	CHF 62.–

### **Schinzacher Pinot Noir Excellence AOC**

Herkunft:	Schinzach, Schweiz
Produzent/Weingut:	Weinbaugenossenschaft Schinzach
Traubensorte:	Blauburgunder (Pinot Noir, Klevner, blauer Spätburgunder)
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Ein vielschichtiger Wein mit Eleganz und Kraft. Ausgewogenes Bouquet mit Aromen von Früchten, Zimt und leichten Röstnoten, umrahmt von dezentem Blütenduft.
Preis:	CHF 48.–

### **Merlot Ticino Pra Rosso DOC**

Herkunft:	Tessin, Schweiz
Produzent/Weingut:	Guido Brivio
Traubensorte:	Merlot
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Fruchtig-delikates Bouquet mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen. Im Gaumen mittelkräftig, mit feiner Struktur und harmonisch ausgewogen.
Preis:	CHF 42.–

## Rotweine Italien

### **Poggio ai Ginepri Rosso DOC (92 Parker-Punkte)**

Herkunft:	Bolgheri, Toskana, Italien
Produzent/Weingut:	Tenuta Argentiera
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 50 %, Syrah 30 %, Merlot 20 %
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Temperamentvoller toskanischer Wein mit Noten von reifen Beeren und Früchten, dazu schwarze Oliven, dunkler Pfeffer und ein Hauch Lakritze.
Preis:	CHF 54.–

### **Brancaia Tre IGT Rosso Podere**

Herkunft:	Toskana, Italien
Produzent/Weingut:	Brancaia
Traubensorten:	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Dichter, gut strukturierter und harmonischer Wein. Duft von Weichseln, Eukalyptus und Unterholz, dezente Noten von Pflaumen und dunklen Beeren.
Preis:	CHF 49.–

### **Primitivo di Manduria DOP**

Herkunft:	Apulien, Italien
Produzent/Weingut:	Le Vigne di Sammarco
Traubensorte:	Primitivo
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Junger, lebendiger Primitivo mit Duft von Kirsche, Pflaume und Himbeere, feines Tannin umhüllt die beerige Aromatik.
Preis:	CHF 39.–

## Rotweine Italien

### **Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC**

Herkunft:	Veneto, Italien
Produzent/Weingut:	Cantina Valpolicella Negrar
Traubensorten:	Corvina, Rondinella, Corvinone
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Wein mit grosszügiger Klasse und dem verführerischen Duft von reifen Kirschen, Trockenfrüchten, Pflaumen und Gewürzen, feiner Gerbstoffanteil.
Preis:	CHF 45.–

### **BROLO Campofiorin ORO Rosso del Veronese IGT**

Herkunft:	Veneto, Italien
Produzent/Weingut:	Agricola Masi
Traubensorten:	Corvina 80 %, Rondinella 10 %, Oseleta 10 %
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Kräftiger und konzentrierter Wein, in der Nase charmante Frucht, Dörrobst, Zwetschge, Nelken und Schokolade. Im Gaumen feines Tannin durch die Zugabe von getrockneten Trauben.
Preis:	CHF 45.–

### **Barbera d'Alba Elena DOP**

Herkunft:	Piemont, Italien
Produzent/Weingut:	Roberto Sarotto
Traubensorte:	Barbera
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Gehaltvoller Wein mit komplexem Bouquet, Noten von ausgereiften, roten Beerenfrüchten, würzige Note von der Fassreife. Intensiv und ausfüllend im Gaumen, harmonisch.
Preis:	CHF 56.–



# Rotweine Spanien und Frankreich

## **Juan Gil 12 months Selección Especial**

Herkunft:	Jumilla DO, Spanien
Produzent/Weingut:	Bodegas Juan Gil
Traubensorte:	Monastrell
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Intensiver, kräftiger, würziger Wein mit verführerischem Charme. Traditionell reinsortig vinifizierte mediterrane Sorte Mourvèdre.
Preis:	CHF 48.–

## **Resalte Vendimia Seleccionada (90 Parker-Punkte)**

Herkunft:	Ribera del Duero DO, Spanien
Produzent/Weingut:	Bodegas Resalte
Traubensorte:	Tempranillo
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Junger, temperamentvoller Wein mit Noblesse. Intensiver Duft von dunklen Beeren, Kaffee und Vanille. Kräftig, vielschichtig mit gut eingebundenen Tanninen und leichten Röstaromen.
Preis:	CHF 46.–

## **Mouton Cadet Réserve Médoc AOC**

Herkunft:	Bordeaux AOP, Frankreich
Produzent/Weingut:	Baron Philippe de Rothschild
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Nach frischen Mandeln duftender Wein, köstlich im Anklang, fruchtig mit einem Hauch von Vanille, ein prächtiger Rothschild!
Preis:	CHF 54.–

# Rotwein Argentinien

## **Cuvée Ojo de Agua**

Herkunft:	Mendoza, Argentinien
Produzent/Weingut:	Dieter Meier, Ojo de Vino, Ojo de Agua
Traubensorte:	Malbec, Cabernet Sauvignon
Inhalt:	7,5 dl
Eigenschaften:	Biologisch gewachsen, würzig-pfeffrige Note und Struktur des Cabernet, vereint mit den ausgeprägten Beerenaromen des Malbec. Ein Klassewein mit feiner Konzentration und Ausgewogenheit.
Preis:	CHF 45.–

## Drinks

Aperitivo Spritz	Aperitivo, Prosecco, Mineral	8.50
Frucht Spritzer	Früchtesirup, frische Früchte, Prosecco, Mineral	9.00
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral	8.50
Marito Soda	Marito, Mineral	9.00
Gespritzter Sauer/Süss	Weisswein mit Mineral oder Zitro	7.00
Caipirinha	Cachaça, frische Limetten, Rohrzucker	8.50
Mojito	Rum, Limetten, Minze	8.50
Cuba Libre	Rum, Cola	8.50
Gin Tonic	Gin, Tonic Water	8.50
Hendrix Tonic	Gin Hendrix, Tonic Water, Pfeffer, Gurke	9.50
Pimm's No 1	Pimm's, Ginger Ale, Zitrone, Orange Gurke, Minze	9.00
Virgin Caipirinha (alkoholfrei)	Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	6.50
Virgin Mojito (alkoholfrei)	Minze, Limette, Zucker, Tonic	6.50

Diverse Spirituosen auf Anfrage

## **Auftragsbedingungen und diverse Informationen**

### **Personenzahl**

Damit wir Ihren Anlass professionell organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, vier Werktage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich. Anlässe sind mit einer minimalen Anzahl von 40 und einer maximalen Personenzahl von 100 Personen möglich. Verrechnet werden in jedem Fall 40 Personen, auch wenn die effektive Anzahl wider Erwarten weniger sein sollte, es sei denn, es wurde vorab eine andere Abmachung schriftlich getroffen.

### **Kinder**

Die kleinen Gäste essen bis zu ihrem 4. Geburtstag gratis. Für Kinder ab 4 Jahren bis zu ihrem 12. Geburtstag verrechnen wir einen Drittel des Menüpreises, danach den vollen Preis.

### **Raummiete und Personalkosten**

Raummiete und Personalkosten sind in den Menü- und Getränkepreisen inbegriffen. Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr, oder bis der letzte Gast den Eventbereich verlassen hat, wird ein Zuschlag von CHF 125.– pro Stunde und Servicemitarbeiter verrechnet. Das Baumschul-Café kann nicht ohne Bewirtung gemietet werden.

### **Gedecke und Dekorationen**

Gedecke, Tischtücher und Servietten sind im Preis inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche für spezielle Dekorationen entgegen und beraten Sie über Möglichkeiten und zusätzliche Kosten.

### **Zusätzliches Mobiliar**

Teilen Sie uns bitte vor Ihrem Anlass mit, falls Sie zusätzliches Mobiliar benötigen. Gerne unterstützen wir Sie dabei.

### **Technisches Equipment**

Equipment wie Tonanlagen, Lautsprecher, Beamer oder Lichtanlagen und Spots müssen Sie selber organisieren.

### **Zusätzlicher Reinigungsaufwand**

Extra Reinigung der Toiletten (Verschmutzungen, die über das übliche Mass hinausgehen) oder der Lokalität (z.B. Konfetti) verrechnen wir mit einem Stundenansatz von CHF 125.–.

Abfallentsorgung wie Geschenkverpackungen, Gebinde usw. verrechnen wir nach Aufwand.

### **Zusatzdienstleistungen**

Für allfällige Mehraufwände wie die Anbringung von Namensschildern an Stühlen oder Spezial-Dekorationen verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 125.–.

### **Witterungsverhältnisse**

Der Entscheid, ob das Diner im Aussenbereich stattfinden wird oder wegen zu tiefer Temperaturen im Innenbereich, liegt bei den Auftraggebern. Wir bitten Sie, uns dies spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Bitte beachten Sie, dass der Gewächshaus-Aussenbereich nicht beheizt werden kann. Weisen Sie Ihre Gäste bitte auf entsprechende Kleidung hin.

### **Rauchen**

Sowohl der Innenbereich als auch der Aussenbereich des Baumschul-Cafés sind rauchfrei.

### **Bezahlung**

Wir akzeptieren Barzahlung in Schweizer Franken, Debit- und Kreditkarten. Falls Sie eine Rechnung wünschen, ist diese innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto zu bezahlen.

### **Stornierungs-Konditionen**

Eine Stornierung bis 14 Tage vor dem gebuchten Anlass zieht keine Kostenfolge mit sich; Stornierungen 7 bis 14 Tage vor dem Anlass werden zu 50% verrechnet, spätere Stornierungen werden zu 100% verrechnet.

### **Feuerwerk**

Das Abbrennen jeglicher Art pyromanischer Artikel sowohl drinnen wie auch auf unserem gesamten Firmengelände ist generell verboten. Auch harmlos erscheinende Himmelslaternen können bei unseren Gewächshäusern grösste Schäden anrichten. Besten Dank für die Einhaltung dieser Regelung.

### **Fleischdeklaration**

Rind	Schweiz / Argentinien/Uruguay
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz / Neuseeland / Australien/Irland
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz / Norwegen/Estland
Crevetten	Vietnam

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch-erzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.