



SV RESTAURANT  
MEMPHIS DÜBENDORF

# Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

1

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

**Marco Schmid**  
Restaurant Manager  
T +41 43 814 18 50  
[memphis@sv-group.ch](mailto:memphis@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG  
Restaurant Memphis  
Wallisellenstrasse 57  
CH-8600 Dübendorf  
[memphis.sv-restaurant.ch](http://memphis.sv-restaurant.ch)



## START IN DEN MORGEN

### PÄCKLI

**KAFI UND GIPFELI 1** Pro  
Person 4.50 /5.50

---

Duftender Kaffee und Tee mit Gipfeli

**KAFI UND GIPFELI 2** Pro  
Person 6.00/7.00

---

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser und Gipfeli

**KAFI UND GIPFELI 3** Pro  
Person 8.50/9.50

---

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft und Gipfeli

**KAFI UND GIPFELI 4** Pro  
Person 9.50/10.50

---

Duftender Kaffee und Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Früchte und Gipfeli

2

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	2.40
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	1.80
Früchtebrötli	Stück	1.80
Weggli	Stück	1.80
Rosinenbrötli	Stück	1.80
Mehrkornbrötchen	Stück	1.80



## START IN DEN MORGEN

### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	Portion	5.50
Früchtekorb mit saisonalen Früchten	Portion	4.00
Power-Joghurt mit Früchten & Granola im Glas	Stück	5.50
Mini-Birchermüesli im Weckglas	Stück	3.50



## AUSZEIT

### À LA CARTE

#### SANDWICH

Brötli mit Salami (Baguette hell, 7 cm)	Stück	4.50/5.00
Brötli mit Brie (Baguette Rustico, 7 cm)	Stück	4.50/5.00
Brötli mit Tomaten-Mozzarella (Baguette Rustico, 7 cm)	Stück	4.50/5.00
Brötli mit Schinken (Baguette hell, 7 cm)	Stück	4.50/5.00
Brötli mit Rauchlachs (Baguette Rustico, 7 cm)	Stück	5.50/6.00
Brötli mit Bündner Fleisch (Baguette hell, 7 cm)	Stück	5.50/6.00

#### VEGAN

Partybrötli mit Antipastigemüse	Stück	4.50/5.00
Partyciabatta mit Humus, Tomate, Gurke, Kresse	Stück	4.50/5.00

#### VEGETARISCH

Partybrötli Nuss mit Brie und Birnen	Stück	4.50/5.00
Partybürli mit Emmentaler	Stück	4.50/5.00
Partybrötli mit Eiersalat	Stück	4.50/5.00
Partyciabatta Tomate Mozzarella	Stück	4.50/5.00

#### FLEISCH/FISCH

Partysemmel mit geräuchertem Schinken	Stück	4.50/5.00
Partybürli mit Salami Milano	Stück	4.50/5.00
Partybürli mit Fleischkäse	Stück	4.50/5.00
Partybrötli Lauge mit Bündner Rohschinken	Stück	4.50/5.00
Partybrötli Sesam mit Poulet und Currysauce	Stück	4.50/5.00
Partybrötli Lauge mit MSC Wildlachs	Stück	4.50/5.00
Partybrötli Graham mit MSC Thon	Stück	4.50/5.00



## AUSZEIT

### SÜSSES

Rüeblicake	Stück	3.50/4.00
Schoggicake	Stück	3.50/4.00
Zitronencake	Stück	3.50/4.00
Hausgemachte Amaretti	Stück	3.00/3.50
Mini Gebäck	Stück	2.00/2.50



## ZUM AUSKLANG

### AM METER

<b>METERSANDWICH CLASSIC</b>	Pro Meter	65.00
------------------------------	--------------	-------

---

Knuspriges Baguette am Meter, Salami, Tomaten, Frischkäse und Salat. (1 Meter = ca. 20 Portionen)

\*Auch mit Schinken oder Käse erhältlich.

<b>HALBMETER FOCACCIA ANTIPASTI</b>	Pro ½ Meter	55.00
-------------------------------------	----------------	-------

---

Focaccia mit Pesto, Frischkäse, Peperoni, Zucchetti und Rucola (1/2 Meter = 10-12 Portionen)

<b>HALBMETER LAUGENZOPF</b>	Pro ½ Meter	55.00
-----------------------------	----------------	-------

---

Laugenzopf mit Schinken oder Fleischkäse, Tartarsauce, Salat und Tomate (1/2 Meter = 10-12 Portionen)

6

### GOURMET-PLATTEN

<b>KALTE PLATTE</b>	Portion	10.50/12.50
---------------------	---------	-------------

---

Reich garnierte Platte mit Parmaschinken, Bündner Hobelfleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse, geräuchertem Lachs und knusprigem Hausbrot.

Portion = 120 Gramm (ohne Garnitur & Hausbrot)

<b>KALTE PLATTE «URCHIG»</b>	Portion	14.50/15.50
------------------------------	---------	-------------

---

Reich garnierte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt, Schweizer Käse und knusprigem Hausbrot.



## ZUM AUSKLANG

Portion = 120 Gramm (ohne Garnitur & Hausbrot)

### À LA CARTE

#### VOM BROTBRETT

---

Tomatencrostini	Stück	3.50/4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	3.50/4.00
Crêpe-Röllchen mit Rauchlachs und Wasabi-Creme	Stück	5.00/5.50
Crêpe-Röllchen mit Frischkäse und Roastbeef	Stück	5.00/5.50
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.50/3.00
Crudités (Gemüsestengel) <i>(1 Portion = 50 Gramm)</i>	Portion	4.00/4.50
Mediterraner Salat (vegan) <i>Mit Tomaten, Oliven, Gurken, frischen Kräutern und Zwiebeln, im Weckglas serviert</i>	Stück	6.00/6.50
Bunter Blattsalat aus dem Weckglas (Frenchdressing)	Stück	5.00/5.50
Parmesanmöckli (1 Portion = ca. 50 Gramm)	Portion	3.00/3.50
Apéro-Chäschüechli, oder Quiche Lorraine	Stück	3.00/3.50
Saisonaler Salat mit Burrata	Stück	6.00/6.50
Apéro-Schinkengipfeli	Stück	2.50/3.00

7

#### ZUM KNABBERN

---

Pommes Chips und salzige Nüssli	100 g	2.80/3.50
Tortilla-Chips mit Guacamole	Portion	4.50/5.00

#### ZUM VERNASCHEN

---

Mini-Tiramisu	Stück	3.00/3.50
Mini-Crèmeschnitte	Stück	3.00/3.50
Mini-Schoggimousse im Tartlette	Stück	3.00/3.50
Fruchtspiessli	Stück	4.00/4.90



## GETRÄNKE

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser mit Kohlensäure	1 Liter	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 Liter	5.50
Henniez rot, blau	5 dl	3.50
SV Ice Tea	5 dl	3.80
Coca Cola	5 dl	3.50
Coca Cola Zero	5 dl	3.50
Rivella blau, rot	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Apfelschorle	5 dl	3.50
Orangensaft	1 Liter	6.50

8

### WEISSWEINE

Chardonnay Vin de Pays d`Oc Luc Pirlet	75 cl	30.50
Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo	75 cl	30.50

### ROTWEINE

Tempranillo Valduero Crianza Ribera del Duero	75 cl	42.50
---	-------	-------

### SCHAUMWEINE

Prosecco DOCG, Conegliano Valdobbiadene, il Colle	75 cl	29.50
---	-------	-------

### MALZ & HOPFEN

Quöllfrisch Lagerbier, hell	33 cl	4.00
Appenzeller Sonnwendig, alkoholfrei	33 cl	4.00





## ALLGEMEINE HINWEISE

### PREISE

Die Preise verstehen sich intern/extern in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### ZUSATZKOSTEN

Personalkosten ab 16.00 Uhr / pro Mitarbeitenden inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	Pro Stunde	60.00
Kader / Wochenende	Pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen / Gestecke	Nach Aufwand	
Tischdecke	Stück	5.00
Stoffserviette	Stück	1.50
Wasserglas	Stück	0.50
Weinglas	Stück	0.50
Champagnerglas	Stück	0.80

9

### TRANSPORT

Abholung und Rückgabe im Personalrestaurant		Gratis
Pausenlieferung im Areal (Bringen & Holen)	Pro Lieferung	15.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	Pro Lieferung	35.00
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	Pro Lieferung	25.00



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Abrufbar auf : <https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>