



**SV RESTAURANT  
SWISSCOM MOBITERIA**

# 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.

**René Casutt**

Restaurant Manager

T +41 81 250 65 60

[swisscom.mobiteria@sv-group.ch](mailto:swisscom.mobiteria@sv-group.ch)

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant

Swisscom Mobiteria

Ringstrasse 32

7000 Chur

[swisscom-mobiteria.sv-restaurant.ch](http://swisscom-mobiteria.sv-restaurant.ch)



## FRÜHSTÜCK

### ZMORGE-PÄCKLI

**VORMITTAG TOP** Portion 12.00

---

1 Nespresso Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
1 Gipfeli oder Vollkornbrötli, Saisonfrucht, Schöggeli

**VORMITTAG LIVE EASY** Portion 13.50

---

1 Nespresso Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Früchteshot 1dl  
Vollkornbrötli, Birchermüesli im Glas

**VORMITTAG STANDARD** Portion 10.50

---

1 Nespresso Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
1 Gipfeli oder Vollkornbrötli, Saisonfrüchte



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### OFENFRISCHES

---

Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.70
Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.70
Ofenfrisches Schoggigipfeli	Stück	3.20
Spezialbrötli (Vollkorn, Laugen, Dinkel)	Stück	2.10

#### FRÜCHTE UND MÜESLI

---

Geschnittene Früchte im Glas	100g	3.50
Saisonfrucht	Stück	1.20
Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	100g	3.50



## PAUSEN

### ZVIERI-PÄCKLI

<b>NACHMITTAG STANDARD</b>	Portion	11.50
----------------------------	---------	-------

---

1 Nespresso Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
Gemischtes kleines-Gebäck, Saisonfrucht

<b>NACHMITTAG TOP</b>	Portion	12.00
-----------------------	---------	-------

---

1 Nespresso Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Orangensaft  
Gemischtes kleines-Gebäck, Geschnittene Saisonfrüchte, Schöggeli

<b>NACHMITTAG LIVE EASY</b>	Portion	13.50
-----------------------------	---------	-------

---

1 Nespresso Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Früchtetshot 1dl  
Geschnittene Saisonfrüchte im Glas, Brain food  
(Dörrfrüchte und Nussmischung)



## PAUSEN

### À LA CARTE

Partybrötchen Standard	Stück	3.30
Wählen Sie ein Partybrötchen mit Fleisch, Thon oder Käse		
Partybrötchen Top	Stück	4.20
Wählen Sie ein Partybrötchen mit Bündner Fleisch, Rohschinken		
Sandwich Standard	Stück	4.90
Wählen Sie ein Kleinbrötchen mit Fleisch, Thon oder Käse		
Baguette Standard	Stück	6.60
Wählen Sie ein Baguette mit Fleisch, Thon oder Käse		
Baguette Top	Stück	7.60
Wählen Sie ein Baguette mit Bündner Fleisch, Rohschinken oder Rauchlachs		

5

### SÜSSES

Kleines Gebäck assortiert	Stück	2.50
Muffin mit Schokolade	Stück	3.20
Muffin mit Beeren	Stück	3.20
Cake	Stück	3.50



## LUNCH & CO.

### BUSINESS LUNCH

---

<b>BUSINESS LUNCH MINI</b>	Portion	15.50
----------------------------	---------	-------

---

3 Partybrötli (2x Fleisch, 1x Käse), 1 saisonaler Blattsalat  
1 Saisonfrucht, Schöggeli

---

<b>BUSINESS LUNCH STANDARD</b>	Portion	22.50
--------------------------------	---------	-------

---

Saisonales Gourmet Glas, 2 Dreieck-Canapés, 1 Partybrötli  
1 Poulet-Yakitori-Spiesschen, 2 Butterflycrevetten mit Sweet-Chili-Sauce  
Geschnittene Saisonfrüchte im Glas

---

<b>BUSINESS LUNCH TOP</b>	Portion	29.50
---------------------------	---------	-------

---

Saisonales Gourmet Glas, 2 Dreieck-Canapés, 1 Partybrötli  
(Diverse Füllungen), Sbrinz Möckli, 1 Poulet-Yakitori-Spiesschen  
2 Butterflycrevetten mit Sweet-Chili-Sauce, 2 kleine Frühlingsrollen  
mit Gemüsefüllung, 1 kleines Dessert im Glas



## APÉRO

### APÉRO-PÄCKLI

---

<b>APÉRO STANDARD</b>	Pro Person	16.50
-----------------------	------------	-------

---

2 Dreieck-Canapés, 1 Partybrötchen, 1 kleines Schinkengipfeli  
1 kleines Käseküchlein, Gemüsestäbchen mit Dip

---

<b>APÉRO TOP</b>	Pro Person	21.50
------------------	------------	-------

---

Rauchlachstartar verfeinert mit Dill und Limette  
Feines Birnenbrot mit würzigem Tête de Moine Käse  
Saftiger Rindshamburger im Partybrötchen mit Cockatailsauce  
Poulet-Yakitori-Spiesschen  
Gebackene Jalapeños (Chilischoten) gefüllt mit zart schmelzendem Käse

7

### GOURMET-PLATTEN

---

<b>KALTE PLATTE URCHIG</b>	100g	10.00
----------------------------	------	-------

---

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

---

<b>KALTE PLATTE EDEL</b>	100g	13.00
--------------------------	------	-------

---

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami und Schweizer Käse und knusprigem Hausbrot

---

<b>KALTE PLATTE SURF &amp; TURF</b>	100g	15.50
-------------------------------------	------	-------

---

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Schinken, Salami, Schweizer Käse, Rauchlachs und knusprigem Hausbrot



## APÉRO

### À LA CARTE

#### ½ CANAPE AUSWAHL

---

Schinken, Salami, Spargeln, Ei, Weichkäse, Thon	Stück	2.60
Rauchlachs, Bündner Fleisch, Rohschinken	Stück	3.30

#### KALTE HÄPPCHEN

---

Sbrinz Möckli	100 g	6.80
Saisonales Gourmet Glas	Glas ab	4.20
Rohe Gemüsestängel mit Dip	100 g	4.00
Feines Birnenbrot mit würzigem Tête de Moin	Stück	3.60

#### WARME HÄPPCHEN

---

Kleine Schinkengipfeli	Stück	3.00
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	2 Stück	3.00
Bruschetta mit Tomaten	Stück	2.70
Poulet-Yakitori-Spiesschen	Stück	4.50
Saftiger Chessburger im Partybrötchen mit Cocktailsauce	Stück	4.50
Apero Käseküchlein	Stück	2.70

#### SALZIGES

---

Chips & Co. gemischt	Portion	3.00
----------------------	---------	------

#### SÜSSES

---

Saisonales kleines Dessert	Stück	3.50
Kleine Patisserie	Stück	3.50



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez grün (mit Kohlensäure)	PET 50cl	3.50
Henniez blau (ohne Kohlensäure)	PET 50cl	3.50
Henniez grün (mit Kohlensäure)	1 Liter	5.00
Henniez blau (ohne Kohlensäure)	1 Liter	5.00
Orangensaft	1 Liter	6.50
Sinalco	PET 50cl	3.50
Rivella rot	PET 50cl	3.50
Rivella blau	PET 50cl	3.50
Apfelschorle	PET 50cl	3.50
Elmer Citro	PET 50cl	3.50
Coca-Cola	PET 50cl	3.50
Coca-Cola Zero	PET 50cl	3.50

9

### KAFFEE UND TEE

«Nespresso» Kaffee	Tasse	3.50
Tee (diverse Sorten zur Auswahl)	Tasse	3.10



## GETRÄNKE

### WEISSWEINE

Féchy AOC Azuré Waadt	75 cl	27.50
Chardonnay de Genève AOC Plantamour	50 cl	16.50

### ROTWEINE

Vigna Nobile Salice Salentino OC	75 cl	27.50
Merlot del Ticino OC Il Picchio Rosso	50 cl	17.50

### BIER

Quöllfrisch Alkoholfreies	33 cl	4.00
Quöllfrisch	33 cl	4.00
Lokales Spezialbier (z.B. Churer Stadtbier)	33 cl	5.00



# ALLES AUF EINEN BLICK

## NEBENKOSTEN

### MITARBEITENDE

---

Mitarbeiterkosten	Pro Stunde	55.00
Bereitstellungskosten	Pro Stunde	45.00

### MATERIALMIETE

---

Für die einfache Planung, bieten wir folgendes Material zusätzlich zur Miete an:

Teller Porzellan	à	1.50
Besteck dreiteilig	à	1.50
Kaffeetassen dreiteilig	à	1.50
Universalglas Korb à 36 Gläser	à	17.50
Besteckseet mit Serviette Plastik	à	1.00
Servietten (Papier) PK à 50 Stück	à	4.00
Schneidbrett mit Messer	à	3.50



## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

---

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet Brust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Wienerli, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Schweiz: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben)

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben)

Dänemark: Cocktailcrevetten

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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