



**SV RESTAURANT/MENSA  
UNIVERSITÄT BASEL**

# 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.

**Daniela Waldvogel**  
Catering Leitung  
T +41 79 150 10 33  
catering.unimensa@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
Universität Basel  
Bernoullistrasse 14  
4056 Basel

[Menuplan - Mensa Bernoulli \(sv-restaurant.ch\)](http://sv-restaurant.ch)



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### GEBÄCK / BAKERY

---

Mini Buttergipfel	Stück	1.20
Buttergipfel	Stück	1.90
Laugengipfel	Stück	2.10
Rusticogipfel	Stück	2.10
 Vitalgipfeli	Stück	2.10
 Semmel	Stück	1.90
 Erntedank Brötli mit Nüsse und Kerne	Stück	2.00
 Laugen Bagel mit Sesam	Stück	2.50
Brioche	Stück	2.90
 Mini Muffin	Stück	1.50
Mini Schoko Muffin (laktosefrei, glutenfrei, vegan)	Stück	1.90
Mini Danish Sélection	Stück	1.90
Pain au Chocolat	Stück	2.70
Apfelberliner	Stück	3.00
Cookie	Stück	3.00
Fairtrade Schoggibrötli	Stück	3.20
Marzipan-Gipfel	Stück	3.50
Schoko-Hefestange	Stück	3.50
Himbeer-Plunder mit Vanille	Stück	3.50
 Pain Cailler Crémant	Stück	3.80
Cinnabun	Stück	3.70
Cailler-Gipfel	Stück	4.00
Div. Muffin	Stück	4.50
Brookie	Stück	4.70



## FRÜHSTÜCK

### À LA CARTE

#### JOGHURTS / YOGURTS

---

Signature Hof Müesli (laktosefrei) Haferflocken, Joghurt, Beeren, Granola	Stück	5.70
Greek Figs Joghurt Griechisches Joghurt, Feigen Püree, Honig, Granola	Stück	5.00
Brain Müesli Nature Joghurt, 5 Kornflocken, Haselnüsse, Baumnüsse, Superfood- Beeren	Stück	5.30

#### FRÜCHTE / FRUITS


---

Saisonaler Früchtekorb	Pro Person	1.80
Fruchtspiess	Pro Person	3.10
Saisonaler Fruchtsalat	Pro Person	3.90



## LUNCH & CO.

### STANDARD

 Tagessalat Gross	Pro Person	6.50
Tagessuppe Gross	Pro Person	6.50
Lunch in der Kokotte aus unserem Tagesangebot (Vegetarisch oder Vegan)	Pro Person	9.00
Lunch in der Kokotte aus unserem Tagesangebot (Fleisch oder Fisch)	Pro Person	10.00

### LUNCHBAGS

 Lunchbag ohne Getränk Sandwich vegetarisch, Apfel, Cake, Erdnüsse 50g im Beutel, Serviette	Stück	15.90
 Lunchbag ohne Getränk Sandwich vegan, Apfel, Cake vegan, Erdnüsse 50g im Beutel, Serviette	Stück	15.90
 Lunchbag ohne Getränk Sandwich mit Schinken, Apfel, Cake, Erdnüsse 50g im Beutel, Serviette	Stück	15.90
 Lunchbag mit Getränk Sandwich Vegetarisch, Apfel, Cake, Smoothie, 5dl Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Erdnüsse 50g im Beutel, Serviette	Stück	23.90
Lunchbag mit Getränk Sandwich vegan, Apfel, Cake vegan, Smoothie, 5dl Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Erdnüsse 50g im Beutel, Serviette	Stück	23.90
Lunchbag mit Getränk Sandwich mit Schinken, Apfel, Smoothie, 5dl Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Erdnüsse 50g im Beutel, Serviette	Stück	23.90



## LUNCH & CO.

### GRILL

<b>GRILL «BASIC» (AB 15 PERSONEN)</b>	Pro Person	27.50
---------------------------------------	---------------	-------

---

Brot  
Zweierlei Saucen  
2 Blattsalate inkl. Dressings  
2 Rohkostsalate  
Würste, Schweinshalssteaks, Halloumi Käse, Gemüsespiessli

<b>GRILL «DELUXE» (AB 15 PERSONEN)</b>	Pro Person	58.00
--	---------------	-------

---



Mini Brötchen gemischt  
5 verschiedene Grillsaucen/Dips  
2 Blattsalate inkl. Dressings  
2 Rohkostsalate  
2 angemachte Salate  
Würste, Spare-Ribs, Rinds-Flank Steak, Halloumikäse, Gemüsespiessli



## LUNCH & CO.

### BOWLS

(AB 5 STÜCK PRO SORTE)

 Gemischter Salat (mit Karotten, Mais, Gurken, Cherrytomaten, Blattsalat)	Stück	5.70
Wurst-Käsesalat (mit Cervelat, Emmentaler, Essiggurken, Blattsalat)	Stück	9.10
 Greek Salad (mit Gurken, Tomaten, Oliven, Feta, Rucola)	Stück	11.40
Tandoori Chicken (Poulet, Avocado, roter Couscous, Edamame)	Stück	12.30
Salmon Salad (mit Rauchlachs, Edamame, Nüsse, Zitrone, Rucola)	Stück	12.80

### CANAPÉS

6

 Brie, Ei oder Spargeln	Stück	4.80
Lachs	Stück	5.20
Salami, Schinken oder Thonmousse	Stück	4.90

### LUNCH FÜR GROSSE ANLÄSSE

---

AUF ANFRAGE OFFERIEREN WIR IHNEN GERNE EIN AUF SIE  
ABGESTIMMTES ANGEBOT.



## LUNCH & CO.

### SANDWICHES

#### VEGETARISCH / VEGETARIAN

---

Mini Laugen Party Brötli mit Brie, Gruyère, Frischkäse oder Ei	Stück	3.80
Mini Party Brötli mit Brie, Gruyère, Frischkäse oder Ei	Stück	4.20
Laugensandwich mit Käse Maggiabrötli, Tomatenpesto, Brie	Stück	8.60
Sandwich Caprese Oliven-Ciabatta mit Pesto, Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	Stück	9.20
Sandwich Gruyère Laugenkaiser, Philadelphia, Gruyère	Stück	9.30
Trio Farm Sandwich Laugenecken mit Antipasti, geräucherte Karotten und Kresse	Stück	9.40
Sandwich am Meter (10 Portionen) mit Brie, Gruyère, Frischkäse oder Ei	Stück	45.00



#### VEGAN

---

Mini Laugen Party Brötli mit Hummus, Antipasti oder Tofu-Curry	Stück	3.80
Mini Party Brötli mit Hummus, Antipasti oder Tofu-Curry	Stück	4.20
Sandwich Banh Mi Mehrkornbrötchen, Sriracha-Veganaise, Planted und Coleslaw	Stück	6.90
Zwirbelino mit Hummus, Antipasti oder Tofu-Curry	Stück	6.90
Bagel Vegano Sesambagel, Hummus, Antipasti Gemüse	Stück	6.80
Sandwich am Meter (10 Portionen) mit Hummus, AntiPasti oder Tofu-Curry	Stück	45.00



## LUNCH & CO.

### SANDWICHES

#### FLEISCH / MEAT

---

Mini Laugen Party Brötli mit Salami, Schinken oder Thonmousse	Stück	3.50
Mini Party Brötli mit Lachs oder Rohschinken	Stück	5.10
Laugensandwich mit Salami Rusticobrötli, Philadelphia, Ei, Lattich, Tomate	Stück	8.60
Sandwich Firenze mit Bauernschinken	Stück	8.80
Sandwich Marco Polo mit Pouletschnitzel	Stück	9.20
Venezia mit Thunfisch	Stück	9.20
Sandwich Gustoso mit Pouletbrust und Ei		9.20
Sandwich am Meter (10 Portionen) mit Schinken, Salami oder Thonmousse	Stück	46.00








## LUNCH & CO.

### À LA CARTE

#### NACHSPEISE / DESSERT

---

 Mini Schoko Muffin	Stück	1.90
Mini Himbeer-Cheesecake	Stück	1.90
Donut	Stück	3.10
Schoko-Kokos-Cake	Stück	3.40
Pflaumenschnitte	Stück	3.40
Panna Cotta	Stück	3.50
Schoggimousse	Stück	3.50
Tiramisu	Stück	3.50
Läckerlimousse	Stück	3.50
Brownie	Stück	3.80
Saisonaler Fruchtsalat	Stück	3.90
Cake des Tages	Stück	4.00
 Rüeblikuchen	Stück	4.20
Muffin	Stück	4.50
Fruchtwähe	Stück	5.90
 Cremeschnitte	Stück	5.90
Kaffegebäck	Stück	7.20



## APÉRO

### À LA CARTE

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmenge pro Person:

- Für den kleinen Hunger 3-5 Häppchen (kurzer Apéro)  
Für den grösseren Hunger 6-8 Häppchen (gediegener Apéro)  
Als Mahlzeiterersatz 9-10 Häppchen (Lunch/Dinner)

#### KALT / COLD

---

Grissini mit Rohschinken	Stück	2.20
Käse-Traubenspiess	Stück	2.80
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	2.80
✓ Kernlose Oliven mariniert	Stück	3.00
Tomaten-Brotsalat mit Pesto im Gläschen	Stück	3.50
✓ Gemüsesticks mit Kräuterdip	Stück	4.00
Rauchlachsspiess mit Gurke und Dill	Stück	4.00
Sbrinz Möckli	Stück	4.00
✓ Antipasti Salat   Focaccia   Olivenöl	Stück	4.80
Aufschnitte Platte	Pro kg	50.00
Verschiedene Fleischaufschnitte, Cornichons, Silberzwiebeln, Cherry-Tomaten und Antipasti		





## APÉRO

### À LA CARTE

#### WARM / HOT

---

 Gemüse Falafel mit veganem Tzatziki	Stück	2.00
Mini Schinkengipfeli	Stück	2.00
 Mini Gemüse Chüechli	Stück	2.00
Mini Chäschüechli	Stück	2.90
Mini Spinatküchlein	Stück	2.90
Mini Pizza Margherita oder Funghi	Stück	2.90
Mini Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce	Stück	1.10
Mini Cheese-Burger	Stück	3.50
Mini Vegi-Burger	Stück	3.50
Poulet-Satayspiessli mit Erdnusssauce	Stück	4.50
Mini Party Chüechli mit Käse, Lauch-Speck	Stück	4.50
Rindfleisch-Bällchen mit würzigem Dip	Stück	1.50
Gebackene Crevettenspiessli mit Chili Dip	Stück	4.50

#### KNABBEREIEN / APERO SNACKS

---

Hausgemachte Salzmandeln	100g	4.50
Vaya Bean-Chips	80gk	5.30
Pommes Chips nature / Paprika	280g	9.40
Wasabi Nüssli	100g	3.20
Erdnüsse gesalzen	500g	7.60



## SONSTIGES / DIVERS

### ZUSÄTZLICHES MATERIAL / ADDITIONAL EQUIPMENT

#### KAUFMATERIAL / EQUIPMENT TO BUY

---

Kaffeerahm	200 Stk.	25.00
Assugrin	1000 Stk.	48.00
Zuckersticks	1000 Stk.	39.00
Kaffee Pappbecher Einweg	50 Stk.	8.00
SV Servietten	3000 Stk.	82.00
SV Servietten	100 Stk.	2.90
Crushed Eis (Kiste)	Stück	15.00

#### MIET MATERIAL / EQUIPMENT TO RENT

---

Universal Stilgläser (Rack à 36 Stück)	-	26.00
Sektgläser (Rack à 36 Stück)	-	26.00
Kaffeetasse weiss	Stück	0.80
Kaffeuntertasse weiss	Stück	0.50
Suppentasse klein	Stück	0.80
Teller flach klein	Stück	0.80
Teller flach gross	Stück	1.00
Teller tief gross	Stück	1.00
Messer	Stück	0.50
Gabel	Stück	0.50
Suppenlöffel	Stück	0.50
Kaffeelöffel	Stück	0.50
Weinflaschenöffner	Stück	4.00
Champagnerkübel	Stück	15.00
Chafing Dish inkl. Brennpaste	Stück	15.00
Stofftischtuch Weiss 130 x 130	Stück	7.00
Stofftischtuch Weiss 130 x 180	Stück	9.00



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez mit/ohne Kohlensäure	5 dl	2.90
Süssgetränke (Coca Cola Coca Cola Zero, Nestea, Fanta, Rivella, Apfelsaft)	5 dl	3.00
Focus Water	5dl	4.00
Smoothie (wird nach Bestellmenge verrechnet)	2.5 dl	5.90
Henniez mit/ohne Kohlensäure	1L	5.50
Süssgetränke (Coca Cola Coca Cola Zero, Nestea, Fanta, Rivella, Apfelsaft)	1.5L	6.90
SV Ice Tea (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1L	6.00
SV Limonade (wird nach Bestellmenge verrechnet)	1L	6.00
Apfelsaft (in Glas)	1L	6.90
Orangensaft (in Glas)	1L	6.90
Emmi Energy Milk (wird nach Bestellmenge verrechnet)	3.3 dl	2.90
Michel Orangensaft	2 dl	3.10
El Tony Mate	3.3 dl	3.40
Wiesenmilch	1L	3.50
Sojamilch Milch	1L	4.50
Hafermilch	1L	4.50

1  
-

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Nespresso Kaffee (Grundgebühr Maschine 30.00 CHF)	Portion	2.90
Tee	Portion	2.90

WERDEN NACH VERBRAUCH VERRECHNET /  
WILL BE CHARGED ACCORDING TO CONSUMPTION

PET-FLASCHEN DÜRFEN IN DIE SITZUNGSZIMMER BESTELLT WERDEN



## GETRÄNKE

### WEISSWEIN / WHITE WINE

Riesling-Silvaner 2022, Siebe-Dupf-Kellerei	7.5 dl	42.00
Rioja Paco Garcia 2020, Tempranillo Blance Spain	7.5 dl	28.00
Mythos weiss, Landold Weine Zürich	7.5 dl	23.00
Bianco di Merlot, Ticino Schweiz	7.5 dl	29.00
Roero Arneis 2022, Vezza d'Alba Italien	7.5 dl	25.50
Savignon Blanc Schweiz	7.5 dl	36.50

### ROTWEIN / RED WINE

Wintersinger Pinot Noir AOC, Siebe Dupf Kellerei Schweiz	7.5 dl	55.00
Mythos Cuvée rot VdP, Ostschweizer Landwein	7.5 dl	25.00
Merlot Ticino, Selezione d'Ottobre	7.5 dl	35.00
Salice Salentino, Vingna nobile	7.5 dl	29.00
Paco Garcia Rioja, Rioja Spanien	7.5 dl	26.00
Il Primitivo, Sette Torri	7.5 dl	38.00

### SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

Prosecco DOC Millesimato brut,	7.5 dl	19.50
Impero by I.W.G, Veneto Italien	7.5 dl	26.00
Prosecco DOC, Treviso Il Colle brut	7.5 dl	28.00

### BIER

Ueli Bier	33 cl	4.90
Corona	35 cl	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.90
Kitchen Brew (Session IPA)	33 cl	6.50
Kitchen Brew Lager hell (glutenfrei)	33 cl	6.90



## GETRÄNKE

### APERITIF MIT ALKOHOL

( AB 10 PERSONEN )

Lillet Will Berry	Portion	13.80
Lillet Rose mit Schweppes Berry und Himbeeren		
Aperol Spritz	Portion	13.80
Aperol mit Prosecco, Mineral und Orangenschnitz		
Hugo	Portion	13.80
Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup, Minze		

### APERITIF OHNE ALKOHOL

( AB 10 PERSONEN )

Hugetti	Portion	11.80
Rimus, Mineral, Holunderblütensirup, Minze		
Mate-Orange-Mocktail	Portion	11.80
Orangensaft, El Tony, Gurken		
Aperoli	Portion	13.80
Aperol ohne Alkohol, Mineral, Rimus und Orangenschnitz		

1

### GLÜHWEIN

( MINDESTBESTELLMENGE 2 LITER )

Glühwein hausgemacht	2.5 dl	5.00
----------------------	--------	------

### PUNSCH

( MINDESTBESTELLMENGE 2 LITER )

Apfelpunsch	2.5 dl	4.50
Orangepunsch	2.5 dl	4.50



## ALLGEMEINE HINWEISE

### PERSONALKOSTEN

(MINDESTEINSATZ VON 4 STUNDEN PRO MA)

Chef de Service	pro Stunde	80.00
am Wochenende		100.00
Koch	pro Stunde	60.00
am Wochenende		75.00
Service	pro Stunde	60.00
am Wochenende		75.00

### TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Biozentrum Mitarbeiterstunden	(MA) nach Aufwand	
Mensa Bernoulli Mitarbeiterstunden	(MA) nach Aufwand	
Physik/Chemie, Unibibliothek, Kollegienhaus, Petersgraben, Missionsstrasse, Botanischer Gar- ten, Pharma Zentrum	pro Lieferung	30.00
Steingraben, Nadelberg, Peter-Merian-Weg, Mattenstrasse, Rheinsprung, sonstige Lieferungen	pro Lieferung	60.00
Expresszuschlag 48h vor Anlass	pauschal	40.00
Expresszuschlag 24h vor Anlass	pauschal	60.00

Die bis 3 Arbeitstage im Voraus gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Eine Stornierung bis 72 Stunden vor dem Anlass wird zu 50 % in Rechnung gestellt, bis 48 Stunden im Voraus zu 100%.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.





## ALLGEMEINE HINWEISE

### DEKLARATION

---

Informationen bezüglich Inhaltsstoffen, Allergenen oder Herkunftsangaben zu den angebotenen Lebensmitteln können jederzeit telefonisch oder während des Anlass auch vor Ort nachgefragt werden.

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

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