

# Fred Tschanz

Gastgewerbe



## «Mit Herz und Verstand – seit 1962»

**Servicemitarbeiter** Pro Stunde und Mitarbeiter CHF 42.00

Die Kosten für Mitarbeiter werden für die Dauer der Fahrt, sowie für die Vor- und Nachbereitungszeit von je einer Stunde berechnet

Apero bis 40 Gäste 2 Servicemitarbeiter  
Menü bis 28 Gäste 2 Servicemitarbeiter

**Transport** Lieferung CHF 150.00

Speisen und Getränke zum Tramdepot und zurück

**Personenzahl** Bitte beachten Sie, dass wir im Falle einer Reduktion der Teilnehmer immer ein Minimum von 10 Personen verrechnen müssen

**Zahlung** Nach der Tramfahrt wird ihnen die von uns erbrachte Leistung als Rechnung zugesendet

**Vorbesprechung** Um es für sie einfach zu gestalten, läuft die Besprechung über die VBZ. Für Spezielle Anfragen stehen wir gerne zur Verfügung

## A P É R O

---

### Apéro Bellevue



**Austern «Marennes Oleron (FR) 2 Stk.**

**Avocado Tatar auf Toast 2 Stk.**

**Rindstatar vom Filet auf Toast 2 Stk.**

**Rosmarin Focaccia**

**Apfel Strudel**

**1 Glas Louis Roederer Brut Champagner**

**CHF 70.00 pro Person**

### Apéro Central



**Alpkäse Spiess 2 Stk.**

**mit Trauben und getrockneten Aprikosen**

**Melonen-Bündner Rohschinken Spiess 1 Stk.**

**Rosmarin Focaccia**

**Viognier- Dellas- Vin de Pays, Mineral mit und ohne, Orangensaft**

**CHF 27.00 pro Person**

### Apéro Bahnhofstrasse



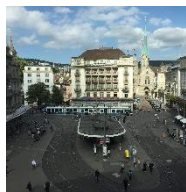
<b>Flammkuchen</b>	<b>1 Stk.</b>
mit Speck, Zwiebeln, Frischkäse	
<b>Mini-Käse Küchlein</b>	<b>2 Stk.</b>
<b>Mini-Schinkengipfel</b>	<b>2 Stk.</b>

### Féchy Sélection Zweifel, Mineral mit und ohne, Orangensaft

**CHF 30.00 pro Person**

Alternative zum Flammkuchen, mit Chips und Nüssli  
CHF 25.50

### Apéro Paradeplatz



<b>Poulet Spiess</b>	<b>1 Stk.</b>
Paprika, Hausgemachte BBQ-Sauce	
<b>Hacktätschli</b>	<b>2 Stk.</b>
Jumi Jungrindfleisch	
<b>Focaccia</b>	
Rucola, Tomaten, Alpkäse	
<b>Pflaume im Speckmantel</b>	<b>2 Stk.</b>
Hausgemachte BBQ-Sauce	

### Die Fesche - Grüner Veltliner Federspiel, Mineral mit und ohne

**CHF 36.00 pro Person**

---

**V O R S P E I S E N**

---

<b>Saisonsalat</b>	<b>10.50</b>
Haussauce, Kerne	
<b>Nüsslisalat (Saisonal)</b>	<b>13.50</b>
Haussauce, Ei	

---

**H A U P T G A N G**

---

mindestens 5 Bestellungen pro Gericht,  
Ausnahme Vegetarisch

<b>Salatteller</b>	<b>21.50</b>
Haussauce, Kerne	
<b>Äpler Magaroni</b>	<b>26.50</b>
Röstzwiebeln, Apfelmus	
<b>Gehacktes mit Hörnli</b>	<b>28.50</b>
Röstzwiebeln, Apfelmus	
<b>Hackbraten</b>	<b>34.00</b>
Champignon-Rahmsauce, Gschwellti	
<b>Fischknusperli</b>	<b>32.50</b>
Tartarsauce, Pommes frites	

---

**D E S S E R T**

---

<b>Hausgemachte Apfel Strudel</b>	<b>10.50</b>
<b>Schokoladenkuchen</b>	<b>10.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>10.50</b>

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Schweizer Freiland-Eier und zertifizierten Süsswasserfisch. Ausnahmen sind entsprechend deklariert. Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

## WEISSWEIN

---

La Côte (CH)	Féchy Sélection Zweifel Chasselas – Berthaudin • AOC mineralisch, Zitrus, feine Heublume	7.5dl	58.00
Carnuntum (AT)	Grüner Veltliner Grüner Veltliner – Artner DAC cremig, zarte Säure, mineralisch	7.5dl	69.00
Mâconnais (FR)	Pouilly-Fuissé Chardonnay – Domaine Mathias•Bourgogne AC klassisch, elegant	7.5dl	77.00

## ROSÉ

---

Zürich (CH)	Rosé im Steinkrug Zweifel   Pinot Noir	7.5dl	66.00
----------------	---	-------	-------

## ROTWEIN

---

Veneto (IT)	Ripasso Valpolicella Superiore Corvina, Rondinella, Negrara, Molinara•Cecilia Beretta weiche Tannine, geschmeidig	7.5dl	66.00
Toscana (IT)	Mare`Ma Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese•Tenuta Fertuna vollmundig, vielschichtig	7.5dl	77.00
Ostschweiz (CH)	Pinot Noir – Zweifel 1898 samte Tannine, Zimt	7.5dl	87.00

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere auserlesene Weine auf Anfrage

---

## SCHAUMWEIN

---

Prosecco	Treviso Extra Dry de Simoni DOC	7.5dl	68.00
Franciacorta	Villa Franciacorta brut Emozione DOCG	7.5dl	83.00

---

## CHAMPAGNER

---

Louis Roederer Brut	7.5dl	121.00
Louis Roederer Rosé	7.5dl	145.00
Louis Roederer Cristal	7.5dl	295.00

---

## MINERAL

---

Mineral mit oder ohne	4dl	6.00
Rivella rot oder blau	3.3dl	6.00
Coca-Cola / Zero	3.3dl	6.00

---

## BIER

---

Faberbräu	3.3dl	8.50
-----------	-------	------

---

## KAFFEE / TEE

---

Kaffee   Espresso	4.50
Tee	4.50
Earl Grey   Bergkräuter   Früchte	

## **nah**

Wir sind Gastgeber mit Herz und Verstand. Für uns steht Menschlichkeit an erster Stelle und wir begegnen unseren Gästen und Mitarbeitenden auf Augenhöhe. Auch Geschäftspartner und Lieferanten behandeln wir so, als wären sie unsere Stammgäste.

## **zürcherisch**

Unsere Betriebe sind echte Zürcher Originale. Sie liegen im Herzen der Limmatstadt und sind eng mit dem Stadtleben verknüpft. Kurz: Wer Zürich erleben will, ist bei uns am richtigen Ort – egal, ob hier geboren, zugezogen oder zu Besuch.

## **verantwortungsvoll**

Fred Tschanz ist in Zürich ein Begriff. Wir sind uns dieser Verantwortung bewusst und führen den Pioniergeist unseres Gründers in die Zukunft: durch faires Handeln und langfristiges Denken, frei von kurzlebigen Trends.

**Bis bald!**