

Fred Tschanz

Gastgewerbe



«Wir sind da, wo das Tram hinfährt.»

(Fred Tschanz, 1929-2022)

Service Pro Stunde und Mitarbeiter CHF 54.00

Die Kosten für Mitarbeiter werden für die Dauer der Fahrt sowie für die Vor- und Nachbereitungszeit von je zwei Stunden berechnet.

Apéro bis 40 Gäste: 2 Personen
Menu bis 28 Gäste: 2 Personen

Logistik Pauschal CHF 250.00

Personenzahl Bitte beachten Sie, dass im Falle einer Reduktion der Teilnehmenden immer ein Minimum von 10 Personen berechnet wird.

Zahlung Nach der Tramfahrt wird Ihnen die von uns erbrachte Leistung als Rechnung zugestellt.

Vorbesprechung Um es für Sie einfach zu gestalten, läuft die Besprechung über die VBZ. Für spezielle Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

A P É R O

Apéro Bellevue

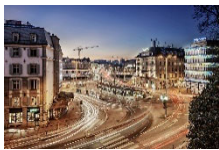


Austern «Marennes Oleron (FR)	2 Stk.
Avocado Tatar auf Toast	2 Stk.
Rindstatar vom Filet auf Toast	2 Stk.
Rosmarin Focaccia	

Champagner 1 Glas Lanson Black Label Brut

CHF 70.00 pro Person

Apéro Central



Alpkäse Spiess mit Trauben und getrockneten Aprikosen	2 Stk.
Melonen-Bündner Rohschinken Spiess	1 Stk.
Rosmarin Focaccia	

Weisswein 1 Glas Viognier Vin de Pays
Mineral Arkina / Rhäzünser

CHF 27.00 pro Person

Apéro Bahnhofstrasse



Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln, Frischkäse	1 Stk.
Mini-Käseküchlein	2 Stk.
Mini-Schinkengipfel	2 Stk.

Weisswein	1 Glas Féchy Sélection Zweifel
Mineral	Arkina / Rhäzünser

CHF 30.00 pro Person

Alternative zum Flammkuchen, mit Chips und Nüssli CHF
25.50

Apéro Paradeplatz



Poulet Spiess Paprika, Hausgemachte BBQ-Sauce	2 Stk.
Focaccia Rucola, Tomaten, Alpkäse	
Pflaume im Speckmantel Hausgemachte BBQ-Sauce	2 Stk.

Weisswein	Grüner Veltliner Federspiel
Mineral	Arkina / Rhäzünser

CHF 36.00 pro Person

Weitere Häppli oder Getränke können dazu gebucht werden

Z U S Ä T Z L I C H E H Ä P P L I

mindestens 10 Bestellungen pro Häppli		Pro Person
Rindstatar vom Filet auf Toast	2 Stk.	14.00
Avocado Tatar auf Toast	2 Stk.	14.00
Alpkäse Spiess mit Trauben und getrockneten Aprikosen	2 Stk.	12.00
Melonen-Rohschinken Spiess	2 Stk.	12.00
Rosmarin Focaccia		7.50
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln, Frischkäse	1 Stk.	15.00
Mini-Käseküchlein	2 Stk.	8.00
Mini-Schinkengipfel	2 Stk.	8.00
Poulet Spiess Paprika, Hausgemachte BBQ-Sauce	2 Stk.	19.00
Pflaume im Speckmantel Hausgemachte BBQ-Sauce	2 Stk.	8.00
Focaccia Rucola, Tomaten, Alpkäse		14.00

V O R S P E I S E N

Saisonsalat Haussauce, Kerne	11.50
Nüsslisalat (Saisonal) Haussauce, Ei	14.50

H A U P T G A N G

mindestens 10 Bestellungen pro Gericht,
Ausnahme Vegetarisch/Vegan

Salatteller (V+) Haussauce, Kerne	21.50
Linguine Rustico (V+) Karamellisierte Zwiebeln, Oliven, Sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, Basilikum	28.00
Rindgehacktes mit Penne Röstzwiebeln, Apfelmus	29.00
Schweinsbraten mit Zwetschgen Rahmjus, Gschwellti	32.00
Fischknusperli Tartarsauce, Gschwellti	34.50

D E S S E R T

Beeren Cheesecake im Glas	14.50
Schokoladenkuchen	11.50
Frischer Fruchtsalat	11.50

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

W E I S S W E I N

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

R O S É

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

R O T W E I N

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

S C H A U M W E I N

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

C H A M P A G N E R

Lanson Black Label Brut	7.5dl	119.00
Louis Roederer Brut	7.5dl	121.00
Louis Roederer Rosé	7.5dl	145.00
Louis Roederer Cristal	7.5dl	295.00

M I N E R A L

Mineral mit oder ohne	4dl	6.00
Rivella rot	3.3dl	6.00
Coca-Cola / Zero	3.3dl	6.00
Granini Orangensaft	2.5dl	6.00

B I E R

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

K A F F E E / T E E

Kaffee	pro Tasse	5.00
Tee		5.00
Darjeeling 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!