LORENZINI

RISTORANTE & BARS

Bankett-Dokumentation

Inhalt

2 Inhalt, Situationsplan und Anreise
3 Herzlich Willkommen
4 Ristorante
5 Salotto Firenze
6 Salotto Pisa
7 Salotto Luca
8 Salotto Siena
9 Enoteca
10 Quick-Bar
11 Aperitivo und Menü-Vorschläge
12–13 Aperitivo-Komponenten / Aperitivo-Empfehlungen
14–17 Klassische Menükomponenten
18–21 Saisonale Menüvorschläge
22–24 Flying Lunch und Dinner
25 Informationen
26 Allgemeine Geschäftsbedingungen

Situationsplan und Anreise

Vom Bahnhof gelangen Sie zu Fuss in ca. zehn Minuten zu uns. Mit den Tramlinien 3, 6, 7, 8 und 9 oder den Buslinien 10, 12 und 19 dauert die Anreise ca. vier Minuten. Die Haltestelle «Zytglogge» liegt nur wenige Schritte von uns entfernt. Bei der Anreise mit dem Auto empfehlen wir Ihnen das Parkhaus Casino gleich um die Ecke. Das Ristorante Lorenzini verfügt über keine eigenen Parkplätze.

Herzlich Willkommen

Im Herzen der Berner Altstadt.
Authentische toskanische Küche.
Einmalige Räumlichkeiten.
Unvergessliches Ambiente.
Aufmerksame Dienstleistung.
Herzliche Gastfreundschaft.

LORENZINI
RISTORANTE & BARS

Hotelgasse 10
3011 Bern

T +41 31 318 50 67
info@lorenzini.ch
lorenzini.ch

Ristorante

Das Ristorante zeichnet sich durch stilvolle und schlichte Eleganz aus. Inmitten der Berner Altstadt zählt es zu den italienischen Klassikern.

Ab einer gewissen Anlassgrösse stellen wir Ihnen unser Ristorante gerne auch exklusiv* zur Verfügung. Es bietet bis zu 90 Personen einen Sitzplatz.

*Mindestumsatzkonsumation

Salotto Firenze

Der Salotto Firenze besticht durch seine Nähe zum Ristorante. Trotzdem sind Sie ungestört unter sich.

Raumgrösse ca. 28 m^2
1 Blocktisch bis 16 Personen
2 Tafeln bis 26 Personen
Einzeltische bis 26 Personen

Salotto Pisa

Der Salotto Pisa bezaubert mit seinen mit geschichtlichen Szenen bemalten Wänden und dem ovalen, ausziehbaren Kirschholztisch.
Das heimelige Ambiente wird durch einen Kachelofen unterstrichen.

Raumgrösse ca. 22 m2
Ovaler Tisch bis 12 Personen
2 Tafeln bis 16 Personen

Salotto Lucca

Der Salotto Lucca ist mit Tageslicht durchflutet und beeindruckt mit geschmackvollem Interieur. Ein Kachelofen sorgt für eine wohnliche Atmosphäre. Durch eine Schiebetüre ist er um den Salotto Siena erweiterbar.

Raumgrösse ca. 39 m^2
1 Blocktisch bis 26 Personen
4 Tafeln bis 44 Personen
Einzeltische bis 35 Personen

Salotto Siena

Der Salotto Siena überzeugt mit schlichter Eleganz und direktem Blick zum Münster und zur Münstergasse. Ein Kachelofen sorgt für das gewisse Etwas. Durch eine Schiebetüre ist er um den Salotto Lucca erweiterbar.

Raumgrösse ca. 29 m²
Blocktisch bis 16 Personen
2 Tafeln bis 25 Personen
Einzeltische bis 25 Personen

Enoteca

Für Aperitifs stellen wir Ihnen gerne unsere Bars zur Verfügung.

Quick-Bar

Für Gruppen stellen wir Ihnen unsere Bar Lorenzini exklusiv zu Verfügung.

Aperitivo- und Menü-Vorschläge

Kreieren sie für ihre Gäste aus einzelnen Aperitivo- und Menü-komponenten ihr eigenes Menu oder wählen sie einen unserer saisonalen Menuvorschläge aus.

Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Aperitivo-Komponenten (Kalt)

Crostini

Prosciutto di Parma con stracciatella di burrata — 2 Stk. — **8**
Parmaschinken und Stracciatella di Burrata

Verdura toscana V — 2 Stk. — **5**
Toskanisches Gemüse

Pomodori datteri e basilico V — 2 Stk. — **5**
Datteltomaten und Basilikum

Tartare di salmone, panna acida, aneto — 2 Stk. — **9**
Lachstatar, Sauerrahm, Dill

Piadina

Prosciutto di Parma, rucola e crema di formaggio al pomodoro — 3 Stk. — **9**
Parmaschinken, Rucola und Tomatenfrischkäse

Zucchini e peperoni rossi V — 3 Stk. — **7**
Zucchini und rote Peperoni

Aperitivo-Komponenten (Seite 12–13) sind individuell kombinerbar.
Mindestbestellmenge pro Einheit 5 Stück.
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

Pasta di olive V+ — 2 Stk. — **3.5**
Olivenpaste mit gerösteten Brotscheiben

Gamberetti con salsa cocktail — 1 Stk. — **3.5**
Crevetten mit Cocktailsauce (auf dem Löffel)

Grissini con Prosciutto di Parma — 2 Stk. — **3**
Grissini umwickelt mit Parmaschinken

Parmigiano reggiano V — Stk. — **30**
Parmesan am Stück, ca. 200g
(1/2 gebrochen auf einer Platte)

Olive V+ — Schale — **9**
Grosse Oliven mit Stein

Couscous con verdura V+ — Schälchen — **3.5**
Couscous mit Gemüse

Cannolo di bresaola (ripieno di formaggio fresco) — 2 Stk. — **5**
Bresaola Cannolo (gefüllt mit Frischkäse)

Spiedino di gamberi ed avocado — 2 Stk. — **12**
Spiesschen mit Crevetten und Avocado

Spiedino di pomodori datteri, mozzarella e basilicoe — 2 Stk. — **5**
Spiesschen mit Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Aperitivo-Komponenten (Warm)

Bastoncini di polenta con salsa di stagione V Polentasticks mit saisonalem Dip	Stk.	**3**
Polpettine di manzo Rindshackfleischbällchen	2 Stk.	**4**
Involtini di melanzane con mozzarella vegano V+ Auberginenröllchen mit veganem Mozzarella	1 Stk.	**3**
Zuppe calde e fredde di stagione V+ Saisonale warme und kalte Süppchen	Espressotasse	**3**
Spiedino di pollo con miele Poulet-Spiesschen mit Honig	2 Stk.	**3**

Aperitivo-Empfehlungen

Classico

28.– pro Person

Prosciutto di Parma – della Berkel
Parmaschinken – von unserer Berkel

Bruschette ai pomodorini datteri
Geröstete Brotscheiben mit Datteltomaten

Parmigiano reggiano
Parmesan vom Stück gebrochen

Pasta di olive
Geröstete Brotscheiben mit Olivendip

Fiorentina

36.– pro Person

Crostini con salmone
Geröstete Brotscheiben mit Lachs

Crostini con verdura grigliata
Geröstete Brotscheiben mit Grillgemüse

Prosciutto di Parma – della Berkel
Parmaschinken – von unserer Berkel

Olive
Grosse Oliven mit Stein

Spiedini con pomodorini e mozzarella
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Klassische Menükomponenten*

Antipasti

Pomodorini datteri con mozzarella di bufala V — **17**
Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Insalata di rucola con pomodorini e mandorle V+ — **14**
Rucolasalat mit Datteltomaten und Mandelblättchen

Pappa al pomodoro V — **10**
Toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl

Crema di verdura V+ — **9**
Gemüsecrèmesuppe

* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinerbar.
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Klassische Menükomponenten*

Primi

Risotto al prosecco [V] **19**
Prosecco-Risotto

Pappardelle «Lorenzini» **23**
Pappardelle mit hausgemachter Hackfleischsauce

Gnocchetti del pescatore **27**
Gnocchetti mit Meeresfrüchten

Pici all'aglione [V] **19**
Picci mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch

Fusilloni con crema di burrata e pomodorini datteri [V] **19**
Fusilloni mit Burratacrème und Datteltomaten

* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinerbar.
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Klassische Menükomponenten*

Secondi

Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano **41**
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt,
dazu Safranrisotto

Scaloppine di vitello al limone con pappardelle **39**
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, dazu Pappardelle

Filetto di manzo al vino rosso con patate al rosmarino e spinaci **53**
Rindsfilet an Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

Costolette di agnello con risotto al vino rosso e verdura grigliata **42**
Lammkoteletts mit Rotweinrisotto und grilliertem Gemüse

Filetto di branzino in crosta di zucchine ed erbe aromatiche con patate lesse **43**
Wolfsbarschfilets in Zucchini-Kräuterkruste, dazu Salzkartoffeln

Secondi vegetariani V

Gnudi al burro e salvia V **27**
Gnudi an Butter und Salbei

Cappelletti ai pomodorini datteri e basilico V **26**
Cappelletti an Datteltomaten und Basilikum

Involtini di melanzane con verdura V+ **26**
Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse

Verdure grigliate con burratina V **24**
Grilliertes Gemüse mit Burratina

Parmigiana alle melanzane V **28**
Auberginengratin

Cotoletta di melanzane con risotto allo zafferano V **30**
Auberginenschnitzel mit Safranrisotto

* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinerbar.
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Klassische Menükomponenten*

Dolci

Tiramisù «Lorenzini» Hausgemachtes Tiramisù	Stk.	**8**
Creme caramel Caramelcrème	Stk.	**10**
Spuma al cioccolato Schokoladenmousse	Stk.	**9**
Torta della casa	Stk.	**7**
Bocconcini «Gioia» Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade	4 Stk.	**10**

* Menükomponenten (Seite 14–17) sind individuell kombinerbar.
Auf Wunsch beraten wir sie gerne.

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Saisonale Menuvorschläge – Frühling (März bis Mai)

3-Gang Menü

Insalata di spinaci, pinoli e ravanelli con salsa primaverile
Spinatsalat mit Pinienkernen, Radieschen und Frühlingsdressing

Bistecca di vitello con spugnole, tagliolini al burro e punte di asparagi
Kalbssteak an Morchelsauce, hausgemachte Butter-Tagliolini und Spargelspitzen

Panna cotta confettura di rabarbaro
Panna cotta mit Rhabarber-Chutney

69.– pro Person
vegetarisch: **60.–**

4-Gang Menü

Insalata di asparagi verdi con gamberetti e pompelmo
Grüner Spargelsalat mit Crevetten und Grapefruit

Ravioli ripieni di carciofi al burro e majorana
Ravioli gefüllt mit Artischoken an Butter und Majoran

Lombata di agnello in crosta di erbe, risotto al Chianti e verdura grigliata
Lammnierstück mit Kräuterkruste, Chianti-Risotto und Grillgemüse

Babà al Rhum con panna alla vaniglia
Babà mit Rhum und Vanillerahm

85.– pro Person
vegetarisch: **76.–**

Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia V
Ricotta-Spinat-Gnudi an Butter und Salbei

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Saisonale Menuvorschläge – Sommer (Juni bis August)

3-Gang Menü

Prosciutto di Parma e melone
Parmaschinken und Melone

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini datteri, parmiggiano e patate arrosto
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Datteltomaten, Parmesan und Bratkartoffeln

Semifreddo al limone con fragole e panna
Limoncelloparfait mit frischen Erdbeeren und Rahm

66.– pro Person
vegetarisch: **57.–**

4-Gang Menü

Carpaccio di pomodori tricolore con burrata e pesto di basilico
Dreifarbiges Tomatencarpaccio mit Burrata und Basilikumpesto

Risotto al limone con tartare di gamberoni
Zitronenrisotto mit Riesecrevettentatar

Bistecca di pesce spada alla griglia, zucchine marinate alla menta, riso venere e salsa al pomodoro
Grilliertes Schwertfischsteak, Zucchini mariniert mit Minze, Venere-Reis und Tomatensauce

Frutta di stagione
kleine Früchteplatte

88.– pro Person
vegetarisch: **79.–**

Parmigiana alle melanzane V
Auberginengratin

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Saisonale Menuvorschläge – Herbst (September bis November)

3-Gang Menü

Insalata di formentino con uovo sodo e pancetta
Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Pancetta

Scaloppine di capriolo con salsa ai porcini e risotto alla zucca
Rehschnitzel an Steinpilzsauce und Kürbisrisotto

Tartufo di pizzo
Trüffelglacé mit flüssigem Schokoladenkern

70.– pro Person
vegetarisch: **61.–**

4-Gang Menü

Carpaccio di barbabietole, noci e filetti di arancia
Randencarpaccio mit Baumnüssen und Orangenfilets

Polenta con funghi misti
Polenta mit gemischten Pilzen

Brasato di manzo con risotto allo spumante e cavolfiore viola
Rindsschmorbraten mit Spumante-Risotto
und violettem Blumenkohl

Semifreddo alle castagne con prugne marinate
Kastanienparfait mit marinierten Zwetschgen

72.– pro Person
vegetarisch: **63.–**

Ravioli ripinei di porcini al burro e timo V
Steinpilzravioli an Butter und Thymian

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Saisonale Menuvorschläge – Winter (Dezember bis Februar)

3-Gang Menü

Tartara di manzo con olio di oliva e stracciatella di burrata e pistacchi
Rindstatar mit Olivenöl und Burrata-Stracciatella und Pistazien

Medaglioni di filetto di vitello con tartufo nero, tagliolini e spinaci
Kalbsfiletmedaillons mit schwarzem Trüffel, hausgemachten Tagliolini und Spinat

Tiramisù all'arancia
Orangen-Tiramisù

95.– pro Person
vegetarisch: **80.–**

4-Gang Menü

Crema di zucca e topinambur con perle di balsamico
Kürbis-Topinamburcrèmesuppe mit Balsamicoperlen

Gnocchetti con crema di zafferano e funghi misti
Gnocchetti an Safrancrème mit gemischten Pilzen

Filetto di manzo e gamberoni, risotto allo spumante e spinaci
Rindsfilet und Riesencrevetten mit Schaumweinrisotto und Spinat (Surf&Turf)

Pere al vino rosso e cannella
Rotweinbirne mit Zimt

120.– pro Person
vegetarisch: **105.–**

Cotoletta di melanzane con risotto allo zafferano V
Auberginenschnitzel mit Safranrisotto

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Flying Lunch und Dinner

Menü I

Pomodorini datteri con mozzarella di bufala V
Datteltomaten mit Büffelmozzarella

Tartare di manzo con olio di tartufo e stracciatella di burrata
Rindstatar mit Trüffelöl, Burrata-Stracciatella

Couscous con verdura V+
Couscous mit Gemüse

***

Gnocchetti del pescatore
Gnocchetti mit Meeresfrüchten

Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia V
Ricotta-Spinat-Gnudi an Butter und Salbei

***

Filetto di manzo al vino rosso con patate al rosmarino e spinaci
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Spinat

Insalata di polipo tiepido con grissini
Lauwarmer Oktopusssalat mit Grissini

Parmigiana di melanzane V
Auberginengratin

***

Tiramisù «Lorenzini» V
Hausgemachtes Tiramisù

Creme caramel V
Caramelcrème

94.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Flying Lunch und Dinner

Menü II

Panzanella [V]
Toskanischer Brotsalat

Zuppe calde e fredde di stagione [V+]
Saisonale warme und kalte Süppchen

***

Risotto al prosecco con gamberetti
Prosecco-Risotto mit Crevetten

***

Cappelletti ai pomodorini datteri e basilico [V]
Cappelletti an Datteltomaten und Basilikum

Brasato di manzo
Rindsschmorbraten mit Polenta und Jus

***

Panna cotta con salsa ai frutti di stagione
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce

56.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Flying Lunch und Dinner

Menü III

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala
Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Insalata di rucola con mandorle V+
Rucolasalat mit Mandelblättchen

***

Bistecca di pesce spada alla griglia, zucchine marinate alla menta con riso venere e salsa al pomodoro
Grilliertes Schwertfischsteak, Zucchini mariniert mit Minze
mit Venere-Reis und Tomatensauce

Fusilloni con crema di burrata e pomodorini datteri V
Fusilloni mit Burratacrème und Datteltomaten

Bistecca di vitello con spugnole, tagliolini al burro e verdura
Kalbssteak an Morchelsauce, Butter-Tagliolini und Saisongemüse

***

Tiramisu Lorenzini V

67.– pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.

Informationen

Weinauswahl
Unser Weinangebot entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte. Bei Bedarf beraten wir Sie gerne persönlich. Die Weine können im Vorfeld bei uns degustiert werden. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin.

Rahmenbedingungen

Bankett- Reservationen
Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menus
Für Gruppen ab 8 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü). Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.

Service- Zeitaufwand
Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

3-Gang-Menü	ca. 1½ Stunden
4-Gang-Menü	ca. 2 Stunden

Technische Hilfsmittel

Beamer (inkl. Leinwand)	CHF 80.–
Flipchart (inkl. Papier und Stifte)	CHF 20.–

Dekoration
Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, organisieren wir gerne für Sie. Preise gemäss Anbieter.

Inkasso
Wir bitten Sie, sich vorgängig über das Inkasso Gedanken zu machen.
Wir empfehlen eine Gesamtrechnung oder den gesamten Betrag durch die Anzahl der Teilnehmer zu teilen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage
Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

Provisorische Reservation
Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

Angebotsauswahl
Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

Personenanzahl
Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlassbeginn gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

Zahlungsbedingungen
Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

Zusätzliche Mitarbeitende
Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

Schäden
Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

Reinigung/Abfall
Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrichtabfuhren, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

Ticketing bei Events
Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit.

Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

Annullierungsbedingungen
Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

Zapfengeld
Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

In Ausnahmefällen berechnen wir für mitgebrachten Wein pro 75 cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.

Gerichtsstand
Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

Bern, im August 2026