



SV RESTAURANT NETZWERK
LEIBSTADT

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.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

1

Magdalena Burgener
Restaurant Manager
T +41 56 267 82 35
magdalena.burgener@sv-group.ch

SV (Schweiz)
Restaurant Netzwerk
Kernkraftwerk Leibstadt
5325 Leibstadt
kkl.netzwerk@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHES

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.50
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.50
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.50
Partybrötli	Stück	1.10

FRÜCHTE UND MÜESLI

Urschwiizer Birchermüesli 200 g	Stück	4.00
Urschwiizer Birchermüesli 400 g	Stück	6.70
Schicht Joghurt, Knusper-Müesli mit Joghurt	Stück	4.50
Saisonale Früchte	1 Kg	7.50
Fruchtbombe	Stück	4.00
Saisonale, geschnittene Früchte		
Gemüsebombe	Stück	4.00
Saisonale, geschnittenes Gemüse mit einem Dip		



PAUSEN

SANDWICHES

Knuspriges Party-Brötli mit Salami	Stück	3.50
Knuspriges Party-Brötli Fleischkäse	Stück	3.50
Knuspriges Party-Brötli mit Schinken	Stück	3.50
Knuspriges Party-Brötli mit hausgemachtem Thonmousse	Stück	3.50
Knuspriges Party-Brötli mit Käse	Stück	3.50
Knuspriges Party-Brötli mit Bündnerfleisch	Stück	3.80
Knuspriges Party-Brötli mit Lachs	Stück	3.80
Knuspriges Ruch-, oder Weizen-Baguette belegt mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Hausgemachten MSC Thonmousse oder Käse	Stück	45.00
Knuspriges Ruch-, oder Weizen-Baguette belegt mit Rohschinken oder Lachs	Stück	55.00

3

SÜSSES

Crèmeschnitte hausgemacht (ca. 13-15 Portionen)	ganz	45.00
Cake`s hausgemacht (ca. 10 Portionen)	Stück	23.00
Torten hausgemacht(ca. 10 Portionen)	Stück ab	45.00
Rum Kugeln	Stück	0.70
Carla`s Nusstorte Eckig	Blech	50.00
Carla`s Linzertorte Eckig	Blech	50.00
Tagesdessert	Stück	2.50



LUNCH & CO.

KLASSIKER

Schweizer-Pouletbrust mit reichhaltigem Salatteller	Portion	24.50
Schweins-Steak mit reichhaltigem Salatteller	Portion	24.50
Kalbs-Steak mit reichhaltigem Salatteller	Portion	29.50
Spaghetti Plausch mit zweierlei Saucen	Portion	20.50
Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Brot	Portion	19.50
Gebackener Fleischkäse mit grünem Salat, Rüebl, Kartoffelsalat und Brot	Portion	24.50
Hausgemachte Käse, Speck, Zwiebel Wähe ganz		32.00
Pauschale (kleiner Salat, Tagesmenü, Tagesdessert) (ohne Getränke)	Pro Pers.	26.00

4

SAISONAL

GRILLPLAUSCH Portion 21.50

Schweins- Steak, Rinds-Steak mariniert, 2 verschiedene Würste, BBQ Sauce dazu Mais/Rüebl, grüner Salat, und Kartoffelsalat oder Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

GRILL EINFACH Portion 18.50

Schweins- Steak, 2 verschiedene Würste, BBQ Sauce dazu grüner Salat und Kartoffelsalat

Gerne stellen wir Ihnen,
Ihr persönliches saisonales Angebot zusammen.



APÉRO

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

**LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS
KÄSEREI UND METZGEREI**

Preise nach Anfrage

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



APÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse	Stück	3.50
Spiesschen von Schweizer Bergkäse und Trauben	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiess	Stück	3.50
Knusprige Crostini mit Tomaten	Stück	3.50
Knusprige Crostini mit Oliventapenade	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Räucherlachs	Stück	3.80
½ Toastcanapé mit Bündner Fleisch	Stück	3.80
½ Toastcanapé mit Roastbeef	Stück	3.80
½ Toastcanapé mit Emmentaler	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Thon	Stück	3.50
½ Toastcanapé mit Brie	Stück	3.50
Sbrinzmöckli mit Balsamico und Honig	100 g	6.50
Gemüse Dip mit Sauce	100 g	2.50

WARMER HÄPPCHEN

Thunfisch im Sesammantel auf Wok Gemüse	Stück	3.50
Crevettenspiess auf gebratenem Reis	Stück	4.50
Reis Curryballs auf Wok Gemüse	Stück	3.30
Kleine Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	3.50
Würzige Fleischbällchen mit rassiger Sauce	100 g	4.50

Gerne stellen wir Ihnen,
Ihr persönliches saisonales Angebot zusammen.



APÉRO

SALZIGES

Popcorn – a Variation	100 g	4.50
Hausgemachter Speckzopf oder Speck-Kürbiskernzopf	400 g	6.50
	800 g	9.00

SÜSSES

Früchtespiessli	Stück	3.50
Rum Kugeln	Stück	0.70
Cake Stücke	Stück	2.50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit & Ohne Kohlensäure	5 dl	3.00
Süßgetränk	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fair Trade(saisonal)	5 dl	3.00
SV Ice Tea Zero Fair Trade (saisonal)	5 dl	3.00
SV Lemonade (saisonal)	5 dl	3.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 L	5.00
Mineralwasser Süß	1 L	7.50



GETRÄNKE

WEISSWEIN

Nach Anfrage

ROTWEIN

Nach Anfrage

BIER

Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.00
Kündig Bräu Bier	20 L	110.00
Kündig Bräu (Miete Zapfanlage, Gläser)	Stück	100.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude modern eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 280 Sitzplätzen im Parterre und auf der Galerie
50 Sitzplätzen auf der Terrasse,



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe ausser Haus,

Bei Ausser-Haus-Lieferungen wird auf den

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestaurant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	60.00
Kader	pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	

11

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Lieferungen im Areal (Bringen und Holen)	pro Lieferung	10.00

Die bis am Vortag gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

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

Frankreich: Ente, Perlhuhn, Maispoularde,

Thailand: Thon, Pangasius, (Fanggebiet/Meeresgebiet oder Zucht angeben).

Norwegen: Rauchlachs (Fanggebiet/Meeresgebiet angeben).

Italien: Bresola, Parmaschinken

Schweiz: Bündnerfleisch

12

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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