



Liebe Gäste

Ob Familienfest, Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder ein Firmenanstass,
wir haben das passende Angebot für Sie.

Unsere einzigartige Küche, unsere vielfältigen Räumlichkeiten,
sowie die herzliche und zuvorkommende Art des Gastgebers
machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Aperitif und Menü Angebot
für Ihren Anlass ab zehn bis 500 Personen.

Daraus dürfen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen oder
wir vereinbaren einen Termin, um Ihren Anlass nach Ihren wünschen zu
planen.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im
Doktorhaus verwöhnen zu dürfen.

Christian Haller
sowie das ganze Doktorhaus Team

Aperitif Häppchen

Canapées	mit Rauchlachs	CHF 2.5
	mit Rindstatar	CHF 2.5
Vegi	mit Ei	CHF 2.0
Crostini	mit Kalbstatar und Steinpilzsalat	CHF 5.0
Vegi	mit Kräuter-Frischkäse	CHF 3.5
Vegi	mit Tomaten 	CHF 3.5
	mit Rauchlachs	CHF 4.5
	mit Rindstatar	CHF 4.5
	mit Auberginen-Tatar 	CHF 4.0
Vegi	mit Ei	CHF 3.5
Mini Baguette-Sandwiches	mit Schinken	CHF 4.0
	mit Salami	CHF 4.0
Vegi	mit Käse und Gurke	CHF 4.0
	mit Bündner Rohschinken	CHF 5.0
	mit Rauchlachs	CHF 5.0
	mit Limmattaler Mostbröckli	CHF 5.0
Party Brötli	mit Schinken	CHF 5.0
	mit Salami	CHF 5.0
Vegi	mit Käse und Gurke	CHF 4.5
	mit Bündner Rohschinken	CHF 5.5
	mit Rauchlachs	CHF 5.5
	mit Limmattaler Mostbröckli	CHF 5.5
Fingerfood kalt	Toskaner Rohschinken auf Baguette	CHF 4.0
	Wraps mit Frischkäse und Schinken	CHF 3.5
Vegi	Knusperbödeli mit Avocado-Creme 	CHF 2.0
Vegi	Gemüsesticks mit Dip, auf Wunsch 	CHF 3.5
Spiessli	Poulet-Satay mit Erdnusssoße	CHF 5.0
Vegi	Tomaten & Mozzarella	CHF 4.0
	Melone mit Rohschinken	CHF 4.5
Vegi	Ratatouille 	CHF 4.0



Aperitif Häppchen

im Schälchen kalt	Vegi	Oliven und Parmesan Geräucherte Forelle auf Linsensalat	CHF 4.5 CHF 4.5
	Vegi	Italienischer Löffel“ mit Ricotta, Tomaten & Oliven Räucherlachsmousse auf Gurkenbeet	CHF 3.5 CHF 4.5
		Kleine Caesar Salads	CHF 4.5
	Vegi	Frischkäse-Mousse mit Randen Thuna-Sashimi auf Glasnudelsalat	CHF 4.0 CHF 5.5
Aus dem Shotglas		Saisonale Suppe, auf Wunsch ✓	CHF 4.0
	Vegi	Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 4.0
	Vegi	Walliseller Rieslingsuppe	CHF 4.0
	Vegi	Kaltschale Saisonal angepasst (Gurke, Melone, Gazpacho) ✓	CHF 3.0
Fingerfood warm		Frittierte Tempura-Crevetten mit Asia-Dip	CHF 5.5
	Vegi	Frühlingsrollen mit Asia-Dip ✓ Schinkengipfeli	CHF 3.5 CHF 3.5
	Vegi	Käse-Quiche Quiche Lorraine Pflaumen im Speckmantel Falafel Bällchen ✓	CHF 5.0 CHF 5.5 CHF 2.5 CHF 4.0
im Schälchen warm		Im Safran-Sud pochierte Crevetten auf Asia-Gemüse	CHF 6.5
		Rinds-Tagliata auf Rucola	CHF 6.5
	Vegi	Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce Champagner-Risotto mit Pilzen	CHF 4.0 CHF 4.5
		Gebratene Entenleber auf Brioche und Chutney	CHF 7.5
Dessert		verschieden Glace und Sorbets im Shotglas	CHF 4.0
		Schokoladenmousse im Knusperbödeli	CHF 3.5
		Gemischte Petit Fours	CHF 3.5
		bunte & saisonale Fruchtspiesschen ✓	CHF 4.5
		Crème Catalane	CHF 3.5
		Mini-Patisserie	CHF 3.0
		Gemischte Beeren ohne Zucker ✓	CHF 4.0
		Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 4.5
		Brownies	CHF 3.5

Alle Preisangaben der Apérohäppchen verstehen sich pro Stück
und inklusive 8.1% MwSt.

Menu

Kalte Vorspeisen	Vegi	Blattsalat mit Hausdressing 	CHF 12.0
	Vegi	Gemischter Salat mit Hausdressing 	CHF 14.0
	Vegi	Blattsalat mit Kürbiskernöl & sautierten Waldpilzen 	CHF 15.0
	Vegi	Gemüseterrine auf Salatbeet mit Vinaigrette	CHF 15.5
		Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat	CHF 19.5
	Vegi	Griechischer Salat Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta	CHF 16.0
	Vegi	Burrattina auf mariniertem Ruccola an Balsamicodressing	CHF 18.5
	Vegi	Nizza Salat mit Saku-Tuna	CHF 23.5
	Vegi	Marinierter Randensalat mit Kürbiseröl & Meerrettich 	CHF 14.5
		Rauchlachs mit Kartoffelblinis & Creme Fraiche	CHF 19.5
	Vegi	Radicchio mit Feige & Ziegenkäse-Crostini & Honig/Thymian	CHF 18.0
Nach Saison	Vegi	Baby-Leaf Salat mit marinierten Spargelspitzen 	CHF 15.5
	Vegi	Bunter Kräutersalat mit Blaubeerdressing 	CHF 14.0
		Honigmelonen mit Bündner Rohschinken	CHF 19.5
	Vegi	Herbstlicher Blattsalat mit Steinpilzen 	CHF 18.0
		Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	CHF 15.0
		Nüsslisalat mit Rauch-Lachsstreifen	CHF 15.0
Warme Vorspeisen	Vegi	Agnolotti / Ravioli auf Zwergtomaten-Coullis & Basilikum (Saisonale Füllung nach Absprache)	CHF 18/26
	Vegi	Champagner-Risotto mit sautierten Pilzen	CHF 17.0
		Jakobsmuscheln sautiert auf Erbsenpüree	CHF 22.5
		Jakobsmuscheln sautiert mit Passionsfrucht & Spinatsalat	CHF 24.5
		Lachsfilet vom Grill auf mariniertem Fenchel	CHF 21.0
	Vegi	Gnocchi auf Cherrytomaten mit Salbeibutter 	CHF 19.0
Nach Saison	Vegi	Blätterteigkissen mit Spargelragout	CHF 19.0
	Vegi	Ofenkürbis auf sautiertem Rotkraut & Kräuterschaum	CHF 17.5
Suppen		Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF 11.0
	Vegi	Tomatencremesuppe mit Gin-Haube	CHF 12.5
	Vegi	Walliseller Rieslingsuppe mit Croûtons	CHF 12.0
	Vegi	Eierschwämml-Schaumsuppe mit Croutons	CHF 15.0
		Randensuppe mit Bündnerfleisch-Streifen	CHF 14.0
	Vegi	Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel	CHF 16.0
Nach Saison	Vegi	Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen & Rahm	CHF 14.0
	Vegi	Gazpacho	CHF 13.0
	Vegi	Frucht Kaltschale 	CHF 12.0
	Vegi	Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl 	CHF 14.5
	Vegi	Maroni-Cremesuppe mit Kräuterrahm	CHF 14.0
Zwischengang Sorbet		Fruchtsorbet nature 	CHF 7.5
		Fruchtsorbet mit Prosecco 	CHF 10.5
		Fruchtsorbet mit Champagner oder Spirituosen 	CHF 13.5



Hauptgänge Rind	Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinjus Rinds-Huftfilet mit Portweinsauce Roastbeef mit Sauce Bernaise Ungarisches Gulasch mit Paprika & Zwiebeln Stroganoff mit Sauerrahm & Essiggurken Schmorbraten mit kräftigem Fleischjus	CHF 58.0 CHF 46.0 CHF 51.0 CHF 36.0 CHF 45/52 CHF 39.0
Hauptgänge Kalb	Kalbs-Faux-Filet an einer Cognac-Rahmsauce Wiener Rahmgulasch mit Paprikasauce Krustenbraten mit Thymianjus Saltimbocca mit Salbei & Bündner Rohschinken Glasierte Kalbsnuss mit Schmorsauce	CHF 54.0 CHF 42.0 CHF 41.0 CHF 44.0 CHF 44.0
Hauptgänge Schwein	Schweinsfilet im Lardomantel mit Rosmarin-Balsamico Jus Filet Tessiner Art mit kräftigem Fleischjus	CHF 42.0 CHF 42.0
Hauptgänge Geflügel	Maispoularden-Brust mit würzigem Marsala Jus Alpstein-Pouletbrust mit Portweinsauce	CHF 39.0 CHF 37.0
Hauptgänge Fisch	Seeteufel-Medaillons mediterrane Marinade Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch, Chili Zanderfilet mit Rotweinbutter Lachsfilet an Zitronen-Thymiansauce Yellowfin Tuna-Filet mit Passionsfrucht-Avocado Butter	CHF 46.0 CHF 45.0 CHF 42.0 CHF 41.0 CHF 46.0
Vegetarisch / Vegan ✓	Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten und Kräutern Veganes Geschnetzeltes an Kräutersauce Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Tofu-Gemüse Curry mit frischen Früchten Veganes panierter Schnitzel Zitronen-Thymian Ravioli mit Salbeibutter	CHF 28.0 CHF 31.0 CHF 31.0 CHF 31.0 CHF 32.0 CHF 28.0

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen
ein saisonal bestimmtes Mischgemüse und eine Beilage nach Wahl.
Jede weitere Beilage CHF 6.50

Beilagen	Pommes frites ✓ Bratkartoffeln Salzkartoffeln ✓ Kartoffel-Gratin Kartoffelstock Kroketten ✓	Champagner-Risotto Basmatireis ✓ Safran-Risotto Polenta Nudeln Gemüse, auf Wunsch ✓
-----------------	--	--



Dessert	Dreierlei Sorbet mit deren Früchten garniert Apfel Tarte Tatin mit hausgemachtem Bratapfel-Sauerrahm-Glace Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Vanille Glace & Rahm Hausgemachter Schokokuchen mit Creme Gruyère Panna Cotta mit Tonkabohnen & saisonaler Fruchtsauce Gebrannte Creme mit Rahmhäube und Mandelsplitter Frucht-Crumble im Glas mit Sauerrahm-Glace Schokoladenkuchen mit Crème Gruyère & Früchte Tiramisu im Glas Cheesecake mit Limetten & Himbeersauce Quarkmousse mit Passionsfrucht & Mangofächer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagrahm Crêpes Suzette mit flambierten Orangenfilets & Vanilleglace	CHF 15.0 CHF 16.5 CHF 15.5 CHF 14.5 CHF 14.0 CHF 10.5 CHF 14.5 CHF 14.5 CHF 14.0 CHF 15.5 CHF 15.5 CHF 14.5 CHF 16.5
----------------	---	--

Nach Saison	Marinierte Erdbeeren mit dunklem Schokoladenmousse Vermicelles mit Meringues, Rahm & Schokosplittern	CHF 15.5 CHF 14.0
--------------------	---	----------------------

**Gerne stellen wir für Ihren Anlass auch Einzelbuffets als Menu-Komponenten oder als ganzheitliche Buffet-Lunch/Dinner zusammen.
Buffet-Varianten bieten wir Ihnen gerne ab 30 Personen an.**

Buffets	Vorspeisen-Buffet Hauptspeisen-Buffet Käse-Buffet Dessert-Buffet "Doktorhaus" Desserts- & Käse-Buffet	CHF 24 / 39 CHF 36 / 54 CHF 19.5 CHF 25.5 CHF 29.5
----------------	--	--

Alle Preisangaben der oben aufgeführten Gerichte verstehen sich pro Person und inklusive 8.1% MwSt.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Restaurant zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

Allgemeines

Sie finden nachstehend die allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen des Restaurants zum Doktorhaus (in der Folge kurz Restaurant genannt), die Vertragsbestandteile des von Ihnen (in der Folge kurz Veranstalter genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

Grundlage/ Zustandekommen des Vertrages

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte. Zusatzinformationen, wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw. sind integrierter Bestandteil der Reservationsbestätigung oder der Offerte. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.

Eine unter- oder Weitervermietung sowie Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen, als vereinbarten Zwecken, bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus dem Vertrag ergebenen Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner

Optionsdaten / Provisorische Reservationen

Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingegangen sein. Provisorische Reservationen können wir maximal 2 Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

Garantierte Gästanzahl

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bei fix reservierten Veranstaltungen die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als garantierte Mindestanzahl gilt und in Rechnung gestellt wird. Von dieser garantierten Mindestanzahl kann der Veranstalter bis 1 Woche vor der Veranstaltung max. 10 % gebührenfrei stornieren. Bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne die definitive Gästezahl, welche dann für die Verrechnung maßgebend ist.

Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der fixen Teilnehmerzahl, gilt die Auftragsbestätigung als definitiv.

Stornogebühr bei fixen Reservationen/ Personenzahlen

Die Annullierung eines Anlasses nach Vertragsabschluss hat schriftlich zu erfolgen.

Die Mietgebühren werden gemäss Tarifordnung wie folgt in Rechnung gestellt:

- Absage 0 - 1 Wochen vor dem Anlass ganzer Mietbetrag
- Absage 1 - 2 Wochen vor dem Anlass 50 % des Mietbetrages
- 2 Arbeitstage bis Termin Miete zuzüglich 50 % des entgangenen Umsatzes
- multipliziert mit der reservierten Personenzahl

Vertragsauflösung durch das Restaurant

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit und ohne Angaben von Gründen das Veranstaltungsverhältnis zu beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet, sowie im Fall von höherer Gewalt. Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt.

Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

Getränkeverrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäss dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

Der Veranstalter unterwirft sich der Bezifferung durch das Restaurant.

Versicherungen

Der Vertragspartner ist verpflichtet eingekauftes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Das Restaurant zum Doktorhaus lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen/ Gegenständen während / zwischen den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner. Das Restaurant zum Doktorhaus haftet ausschliesslich nur für gegen Quittung in Verwahrung genommene Gegenstände. Lieferscheine für Warenlieferungen zu Gunsten Dritter gelten nicht als Verwahrungsquittung. Zeichnungsberechtigt für Verwahrungsquittungen sind ausschliesslich unsere Kadermitarbeiter.

Haftung

Der Veranstalter haftet für jede Beeinträchtigung und Schäden, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, seine Gäste oder durch ihn Beauftragte verursacht werden, ohne Rücksicht darauf, ob ihn daran ein Verschulden trifft. Gegebenenfalls kann das Restaurant den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Die Haftung liegt auch bei fehlenden Geräten beim Vertragspartner.

Raummieten/ Mindestkonsumationen

Vereinbarte Raummieten gelten ausschliesslich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Restaurant vorhanden. Wir behalten uns vor, die Mindestkonsumation für unsere Räumlichkeiten gegebenenfalls anzusetzen.

Die Räumlichkeiten im Restaurant stellen wir Ihnen für Bankette gratis zur Verfügung.

Im Saal zum Doktorhaus kommen die Miettarife gemäss Gebührenordnung der Gemeinde Wallisellen zur Anwendung.

Einsatzzeiten und Mitarbeiterkosten

Servicezeiten / Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag bis 0.00 Uhr, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet.

Veranstaltungen mit Verlängerung

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Verlängerung in Form einer Gebühr in Höhe von CHF 200 pro angefangene Stunde (ab 0.00 Uhr).

Musik

Unter der Berücksichtigung der nachbarschaftlichen Nachtruhe kann Live Musik bis max. 2.00 Uhr gespielt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. Die Benützung für das Klavier verrechnen wir pauschal CHF. 30.00

(Unsere Klaviere werden halbjährlich gestimmt. Falls Sie ein frisch gestimmtes Klavier wollen, verrechnen wir Ihnen das Stimmen zum Einstandspreis.)

Bühnentechnik Saal zum Doktorhaus

Die Bedienung der Bühnen- und Beleuchtungseinrichtungen dürfen nur von ausgebildeten Personen des Vermieters bedient werden.

Die Bühne und die Künstlergarderoben sind vom Veranstalter sofort nach Beendigung des Anlasses in wischsauberem Zustand zu übergeben.

Ruhe und Ordnung

Auf die Anwohnerschaft ist Rücksicht zu nehmen vor allem die Einhaltung der Nachtruhe ab 22.00h sind lautstarke Gespräche und „Versammlung“ im Aussenbereich zu vermeiden.

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Unser Restaurant behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abzubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf gefährdet sind. Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

Dekoration

Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurant zwecks Genehmigung jeglicher Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen Mitteilung zu machen und dessen Einwilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt werden und es müssen sämtliche feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Aufbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Ohne schriftliche Genehmigung des Restaurants dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Restaurant gebracht werden. Das Restaurant behält sich vor für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Zur Befestigung von Dekoration darf nur Material verwendet werden, das keine Beschädigung und / oder Rückstände verursacht.

Alles muss nach dem Anlass wieder rückstandslos entfernt werden.

Reinigung, Abfall

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhrn vorgenommen werden, wird dem Vertragspartner Mehraufwand verrechnet.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant zum Doktorhaus.

Ort _____

Datum _____

Anlass-Veranstalter (w/m/d)

Unterschrift

Ort _____

Datum _____

Restaurant zum Doktorhaus

Unterschrift