

BAY

MODERN BRASSERIE

IHR ANLASS IN DER PRIVATEN EVENT LOCATION
YOUR EVENT IN THE PRIVATE EVENT LOCATION

«BAYSIDE»

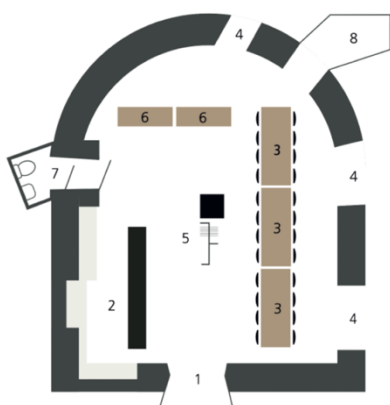


Die Eventlocation «Bayside» im Wurstembergerturm (Teil des mittelalterlichen Bollwerkes) grenzt ans Restaurant. Die 60 historischen Quadratmeter bieten Platz für Anlässe mit Persönlichkeit.
The «Bayside» event location in the Wurstembergerturm (part of the medieval bulwark) is adjacent to the restaurant. The 60 historic square meters offer space for events with personality.

Im Vordergrund steht die Kommunikation, der rege Austausch unter den Gästen. Deshalb ist die Küche offen, der Stehbereich grosszügig und die lange Tafel aus massivem Holz prädestiniert für angeregte Diskussionen. Der kleine lauschige Innenhof ist perfekt zum Auslüften und behält Geheimnisse für sich.

The focus is on communication and the lively exchange between the guests. That's why the kitchen is open, the standing area is spacious, and the long table made of solid wood is ideal for dynamic discussions. The small, cozy courtyard is perfect for airing out and keeps secrets to itself.

Anlass Event	Gäste Guests	Dauer Duration	Menu exkl. Getränke Menu excl. Drinks	Grundkonsumation Basic Consumption
Aperitif Simple	bis <i>up to</i> 40	½-1.5 h	20-40	1'000
Aperitif Riche	bis <i>up to</i> 40	2-5 h	50-90	2'000
Dinner Menu	bis <i>up to</i> 26	3-5 h	70-90	2'000
Lunch Menu	bis <i>up to</i> 26	1.5-3 h	60-80	1'500
Meeting nur buchbar in Verbindung mit einem Essen im Restaurant oder im Bayside	bis <i>up to</i> 20	½ Tag / 1 Tag		Miete: 280 / 500 inkl. Flipchart und Wasser



BAYSIDE

- 1 Eingang
- 2 Offene Küche
- 3 Esstische 260x100cm
- 4 Fenster
- 5 Garderobe
- 6 Stehtische 152x80cm
- 7 Toilette
- 8 Privater Innenhof

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% taxes.

« BAYSIDE »

APERITIF

Der Aperitif um die grosszügigen Stehtische ist der perfekte Start in den Abend, und die ersten Gespräche beginnen.

The aperitif at the spacious bar tables is the perfect start to the evening, and the first conversations begin.

Aperitif Basic

12

3 Häppchen pro Gast (3 Sorten) *3 appetizers per guest (3 varieties)*

Aperitif Classic

15

4 Häppchen pro Gast (4 Sorten) *4 appetizers per guest (4 varieties)*

Bitte wählen Sie Ihre bevorzugten Sorten aus, oder überlassen Sie uns die Entscheidung.

Please select your preferred varieties or leave the decision to us.

- | | |
|---|---|
| * Blätterteigstange au Fromage <i>Puff pastry stick with cheese</i> veg | 3 |
| * Gurke mit Frischkäse und Dill <i>Cucumber with fresh cheese and dill</i> veg gf | 3 |
| * Mini-Focaccia mit Emmentaler Rohschinken <i>Mini focaccia with Emmental raw ham</i> | 4 |
| * Mini-Focaccia mit Oliven-Haselnuss Pesto <i>Mini focaccia with olive hazelnut pesto</i> veg+ lf | 4 |
| * Mini-Blini mit hausgebeiztem Lachs <i>Mini blini with house-cured salmon</i> | 4 |
| * Mini-Blini mit Trüffelcrème und Brie <i>Mini blini with truffle cream and Brie</i> veg | 4 |
| * Mini-Profiterole mit Kräuterfrischkäse <i>Mini profiterole with herb cream cheese</i> veg | 4 |
| * Mini-Profiterole mit Pilzcrème <i>Mini profiterole with mushroom cream</i> veg | 4 |
| * Antipasti <i>Antipasti</i> veg+ lf gf | 4 |

veg | vegetarisch *vegetarian* veg+ | vegan *vegan* gf | glutenfrei *gluten-free* lf | laktosefrei *lactose-free*
glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten. *Please inform our crew regarding food allergies.*

« BAYSIDE »

MENU

Das Menu wird entspannt am langen, massiven Holztisch genossen, der einiges aushalten kann, mit Sicht auf die offene Küche. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu mit einer vegetarischen Variante für Ihre Gäste aus. Bitte beachten Sie dabei die Saison der Gerichte.

The three-course meal is enjoyed in a relaxed atmosphere at the long wooden table, with a view of the open kitchen. Please select a uniform menu with a vegetarian option for your guests. Please note the season of the dishes.

VORSPEISE

ENTREE

- Zander Ceviche** LF 24
mit gelber Leche de Tigre, Mango, Koriandergrün und Panko-Crumble
Zander ceviche with yellow Tiger's Milk, mango, coriander leaves and panko crumble
- Räucherforellen Tatar** 24
mit Apfel, Meerrettich Crème und Haselnuss Crumble
Smoked trout tartare with apple, horseradish cream and hazelnut crumble
- Beluga Linsen Tatar** veg 19
mit Apfel, Meerrettich Crème und Haselnuss Crumble
Beluga lentil tartare with apple, horseradish cream and hazelnut crumble
- Burratine** veg gf 19
Frühling: mit grünem Spargel, Pesto und Radieschen
Spring: with green asparagus, pesto and radish
Sommer: mit Rispentomaten, Aubergine und Rucola
Summer: with cherry tomatoes, aubergine and arugula
Herbst/Winter: mit farbigen Karotten, Randencrème und Orange
Fall/Winter: with colored carrots, beetroot cream and orange
- Garten Salat** veg lf gf 18
Frühling: mit Thymian-Zitronendressing, Gurke, Fenchel, Frühlingszwiebel, Radieschen und Knusperkernen
Spring: Garden salad with thyme-lemon dressing, cucumber, fennel, spring onion, radish and crunchy seeds
Sommer: mit Thymian-Honig-Dressing, Wassermelone, Kalamata Oliven, Gurke, Frühlingszwiebel und Knusperkernen
Summer: Garden salad with thyme-honey dressing, watermelon, Kalamata olives, cucumber, spring onion and seeds
Herbst/Winter: mit Orangendressing, glasiertem Kürbis, Granatapfel, Cranberrys, Orange und Knuspersamen
Fall/Winter: Garden salad with orange dressing, glazed pumpkin, pomegranate, cranberries, orange and crunchy seeds
- Nüssler Salat** veg Herbst/Winter Fall/Winter 19
mit French Dressing, Ei, Croûtons und gerösteten Haselnüssen
Lamb's lettuce with French dressing, egg, croutons and roasted hazelnuts
- Chardonnay Süppchen** veg gf 16
mit Rahm, Frühlingszwiebel und grünem Öl
Chardonnay soup with cream, spring onion and green oil
- Gartenerbsen Süppchen** veg+ lf gf 16
mit Kokosnussmilch, Kalamansi und Zitronenöl
Garden pea soup with coconut milk, calamansi and lemon oil
- Hokkaido Kürbis Süppchen** veg+ lf gf Herbst/Winter Fall/Winter 16
mit Kokosnussmilch, Pickles und Orangenöl
Hokkaido pumpkin soup with coconut milk, pickles and orange oil

HAUPTGANG MAIN COURSE

Entrecôte gf 56
vom Schweizer Rind, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise, Röstkartoffeln und Gemüsebukett
Entrecôte of Swiss beef, roasted in one piece, with Béarnaise sauce, roasted potatoes and a vegetable bouquet

Schmorbraten gf 46
vom Schweizer Rind, serviert mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen
Pot roast of Swiss beef, served with potato gratin and green beans

Daube de Boeuf gf 42
Provenzalisches Ragout vom Schweizer Rind mit Röstkartoffeln, Oliven, Dörraprikosen und Gemüsebukett
Provençal ragout made from Swiss beef, served with roasted potatoes, olives, dried apricots and a vegetable bouquet

Boeuf Bourguignon 45
Zarte Stücke vom Schweizer Rind in Rotweinsauce mit Speck, Champignons und Lauchzwiebeln, serviert mit Tagliatelle und Gemüsebukett
Tender pieces of Swiss beef in red wine sauce with bacon, mushrooms and spring onions, served with tagliatelle and a vegetable bouquet

Coq au Vin Blanc 42
Zarte Stücke vom Schweizer Poulet in Weissweinsauce mit Speck, Champignons und Lauchzwiebeln, serviert mit Tagliatelle und Gemüsebukett
Tender pieces of Swiss chicken in white wine sauce with bacon, mushrooms and spring onion, served with tagliatelle and a vegetable bouquet

Vegetarische Hauptgänge:
Vegetarian main courses:

Kartoffelknödel veg gf (auf Wunsch veg+ lf) 40
handgemacht und knusprig gebraten, serviert auf Gemüse der Saison in Rahmsauce, mit zarten Kräuterseitlingen, gerösteten Haselnüssen und Parmesan
Handmade sauteed potato dumplings served on vegetables of the season in cream sauce, with oyster mushrooms, roasted hazelnuts and Parmesan

Tarte du Jardin veg 41
aus hausgemachtem Mürbeteig mit Gemüse der Saison und milder Ziegenfrischkäsecreme
Tarte du Jardin made with homemade shortcrust pastry, seasonal vegetables and mild goat cream cheese cream
Sommer: mit Ratatouille und Bergmilch Burrata
Summer: with ratatouille and mountain milk burrata

Venere Reis veg 39
mit gerösteten Artischockenherzen und Kräuterbröseln, dazu weisse Bohnen Pot-au-feu und mariniertes Fenchel
Venere rice with roasted artichoke hearts and herb breadcrumbs, served with white bean pot-au-feu and marinated fennel

DESSERT

DESSERT

Das Dessert beendet das Menu und feiert die süsse Seite des Lebens.
The dessert closes the menu and celebrates the sweet side of life.

- Schokoladenkuchen** veg gf 16
ohne Mehl, serviert mit Amaretto-Mascarpone-Rahm und gerösteten Mandeln
Flourless chocolate cake served with Amaretto mascarpone cream and roasted almonds
Sommer: mit Cassis-Karkade Sorbet und gerösteten Mandeln
Summer: with cassis hibiscus sorbet and roasted almonds
- Cookie** veg 16
frisch aus dem Ofen, mit Vanille Glacé aus Bio-Milch und Mango Kompott
Cookie fresh from the oven, with homemade organic vanilla ice cream and mango compote
Sommer: mit Fior di Latte Glace aus Bio-Milch, Zitronencreme und Erdbeeren
Summer: with organic Fior di Latte ice cream, lemon cream and strawberries
- Crème Brûlée** veg gf 16
mit Tonkabohne, serviert mit Heidelbeerkompott und Karamell Walnüssen
Crème Brûlée with tonka beans, served with blueberry compote and caramelized walnuts
- Aprikosen Tarte** veg 16
aus hausgemachtem Mürbeteig, mit Vanille Glace und gerösteten Mandeln
Apricot tart made with homemade shortcrust pastry, served with vanilla ice cream and roasted almonds
Winter: Apfel Tarte mit Vanille Glace und gerösteten Mandeln
Winter: Apple tart with vanilla ice cream and roasted almonds
- Mignardises** veg Kleine Süssigkeiten (auf Platten) *Small sweets (on serving plates)* 16

veg | vegetarisch *vegetarian* veg+ | vegan *vegan* gf | glutenfrei *gluten-free* lf | laktosefrei *lactose-free*
glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten. *Please inform our crew regarding food allergies.*

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Rind und vom Schweizer Duroc Schwein. Unser Geflügel kommt aus besonders tierfreundlicher Schweizer Haltung mit regelmässigem Auslauf. Unser Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei.

We source fresh fruit and vegetables locally whenever possible. We use regional and organic dairy products. Our meat comes from Swiss beef and Swiss Duroc pork. Our poultry comes from particularly animal-friendly Swiss farms with regular access to the outdoors. Our fish comes from sustainable fisheries.



« BAYSIDE »

LUNCH MENU

Erhältlich mittags von Montag bis Freitag. Servicezeiten: 11:45 bis 14:30.
Available for lunch Monday through Friday. Service hours: 11:45 a.m. to 2:30 p.m.

LUNCH MENU NO.1

61

Garten Salat veg lf gf

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Knusperkernen
Seasonal salad with homemade dressing and crunchy seeds

oder: or: Herbst/Winter *Fall/Winter*

Garten Süsspchen veg lf gf

Saisonales Süsspchen *Seasonal soup*



Daube de Boeuf

Provenzalisches Ragout vom Schweizer Rind mit Kartoffeln, Oliven, Dörraprikosen und Seeland Gemüse

Provençal ragout made from Swiss beef, served with potatoes, olives, dried apricots and local vegetables

oder vegetarisch: *or vegetarian:*

Karamellisierte Ziegenkäse veg (auf Wunsch veg+ lf gf)

auf schwarzem Reis mit mariniertem Fenchel mit Dörraprikosen

Caramelized goat cheese on black rice with and marinated fennel with dried apricots



Mignardises veg

Kleine Süßigkeiten auf Tellern zum Teilen

Small sweets on sharing plates

LUNCH MENU NO.2

59

Garten Salat veg lf gf

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Knusperkernen
Seasonal salad with homemade dressing and crunchy seeds

oder: or: Herbst/Winter *Fall/Winter*

Garten Süsspchen veg lf gf

Saisonales Süsspchen *Seasonal soup*



Poulet Oberschenkel gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce der Saison

Crispy chicken thigh (boneless) with potatoes, vegetables and sauce of the season

oder vegetarisch: *or vegetarian:*

Tagliatelle veg

mit gebratenen Artischockenherzen, Zitronencremesauce und Pinienkernen

Tagliatelle with roasted artichoke hearts, lemon cream sauce and pinenuts



Schokoladenkuchen veg gf

hausgemacht, ohne Mehl

Homemade flourless chocolate cake

Garten Salat veg lf gf

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Knusperkernen

*Seasonal salad with homemade dressing and crunchy seeds*oder: or: Herbst/Winter *Fall/Winter***Garten Süsspchen** veg lf gfSaisonales Süsspchen *Seasonal soup***Schmorbraten**

vom Schweizer Rind mit frischer Pasta und lokalem Gemüse

*Pot roast of Swiss beef with fresh pasta and local vegetables*oder vegetarisch: or *vegetarian*:**Kartoffelknödel** veg gf (auf Wunsch veg+ lf)

handgemacht und knusprig gebraten, serviert auf Gemüse der Saison in Rahmsauce, mit gebratenen Champignons, gerösteten Haselnüssen und Parmesan

Handmade sauteed potato dumplings served on vegetables of the season in cream sauce, with sauteed mushrooms, roasted hazelnuts and Parmesan**Crème Brûlée** veg gf

mit Tonkabohne

*Crème Brûlée with tonka beans*LUNCH MENU NO.4 Sommer *Summer***Garten Salat** veg lf gf

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Knusperkernen

Seasonal salad with homemade dressing and crunchy seeds**Roastbeef** lf gf

dünn aufgeschnitten, mit Röstkartoffeln, Fava und Gemüse Vinaigrette

*Roast beef thinly sliced with roasted potatoes, fava and vegetable vinaigrette*oder vegetarisch: or *vegetarian*:**Burrata** veg

mit Ratatouille, Pesto, Pinienkernen und Röstbrot

Burrata with Ratatouille, pesto, pinenuts and roasted bread**Mignardises** veg

Kleine Süssigkeiten auf Tellern zum Teilen

Small sweets on sharing plates

veg | vegetarisch *vegetarian* veg+ | vegan *vegan* gf | glutenfrei *gluten-free* lf | laktosefrei *lactose-free*
 glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten. *Please inform our crew regarding food allergies.*

« BAYSIDE »

APERITIF RICHE

Ausgedehnter Aperitif von 2 bis 4 Stunden. Wir empfehlen 5 bis 8 Häppchen und 4 bis 6 Mini-Bowls pro Gast.

Extended aperitif lasting 2 to 4 hours. We recommend 5 to 8 appetizers and 4 to 6 mini bowls per guest.

Kalte Häppchen *Cold Appetizers*

* Blätterteigstange au Fromage <i>Puff pastry stick with cheese</i> veg	3
* Gurke mit Frischkäse und Dill <i>Cucumber with fresh cheese and dill</i> veg gf	3
* Mini-Focaccia mit Emmentaler Rohschinken <i>Mini focaccia with Emmental raw ham</i>	4
* Mini-Focaccia mit Oliven-Haselnuss Pesto <i>Mini focaccia with olive hazelnut pesto</i> veg+ lf	4
* Mini-Blini mit Lachs <i>Mini blini with salmon</i>	4
* Mini-Blini mit Trüffelcrème und Brie <i>Mini blini with truffle cream and Brie</i> veg	4
* Mini-Profiterole mit Kräuterfrischkäse <i>Mini profiterole with herb cream cheese</i> veg	4
* Mini-Profiterole mit Pilzcrème <i>Mini profiterole with mushroom cream</i> veg	4
* Antipasti <i>Antipasti</i> veg+ lf gf	4

Warme Häppchen *Warm Appetizers*

* Mini-Quiche Lorraine <i>Mini quiche Lorraine</i>	4
* Mini-Quiche mit Dörrtomaten <i>Mini quiche with dried tomatoes</i> veg	4
* Datteln im Speck <i>Dates in bacon</i> lf gf	4
* Süppchen der Saison <i>Seasonal soup</i> veg gf	3

Kalte Flying Bowls *Cold Flying Bowls*

* Gemischter Salat mit Knusperkernen <i>Mixed salad with crunchy seeds</i> veg+ lf gf	7
* Burratina <i>Burratina</i> veg gf	10
* Ceviche <i>Ceviche</i> lf	12
* Tatar de Boeuf <i>Beef tartare</i>	13
* Roastbeef mit Fava und Vinaigrette <i>Roast beef with fava beans and vinaigrette</i> lf gf	11

Warme Flying Bowls *Warm Flying Bowls*

* Boeuf Bourguignon <i>Boeuf Bourguignon</i>	12
* Kabeljau mit weissen Bohnen <i>Cod with white beans</i>	11
* Poulet mit Zitronenmayonnaise <i>Chicken with lemon mayonnaise</i> lf gf	11
* Venere Reis mit Ziegenkäse <i>Black rice with goat cheese</i> veg gf	11
* Frische Pasta mit Artischockenherzen <i>Fresh pasta with artichoke hearts</i> veg+ lf	10

Süsse Häppchen *Sweet Bites*

* Mini-Schokokuchen <i>Mini chocolate cake</i> veg gf	4
* Mini-Himbeeren Tartelette <i>Mini raspberry tartlet</i> veg	3
* Mangokompott mit Mascarpone <i>Mango compote with mascarpone</i> veg gf	3

veg | vegetarisch *vegetarian* veg+ | vegan *vegan* gf | glutenfrei *gluten-free* lf | laktosefrei *lactose-free*
glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten. *Please inform our crew regarding food allergies.*

DRINKS

Die Getränke werden nach Konsumation verrechnet. *Drinks are charged according to consumption.*

Sunset 0.0% mit Orangenbitter und Soda	9
Pink Panther 0.0% mit Grapefruit und Tonic Water	12
Sparkling Blanc 0.0 % pur oder mit Cassis	10/11
Valaisanne Bier 33cl	7/8
Feldschlösschen Alkoholfrei 0.0% 33cl	7

S Cava Martina Brut Organic Massana Winery 75cl | 63

Xarel.Lo, Macabeo, Parellada

Flaschengärung, feine Perlage, Duft von reifen Früchten, weiches und anhaltendes Bukett.

Bottle fermentation, fine perlage, scent of ripe fruit, soft and persistent bouquet.

S Champagne La Cuvée Brut Laurent-Perrier 75cl | 85

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier plus 20-30% Reserveweine

Sehr feine Perlage. Zart mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Komplexe, aufeinanderfolgende Noten wie Pfirsich und weisse Früchte. Perfekte Balance.

Very fine perlage. Delicate with aromas of fresh citrus fruits and white flowers. Complex, successive notes such as peach and white fruit. Perfect balance.

W El Gordo del Circo Rueda DO -biologisch- Casa Rojo 75cl | 68

Verdejo

Herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Konzentriert fruchtig und mineralisch mit einem Hauch von Honig. Extraktreich und lebendig mit saftigem Schmelz. Langer, frisch-fruchtiger Nachhall.

Wonderful aromas of apricot, white peach and citrus fruits. Concentrated, fruity and mineral-driven with a hint of honey. Rich in extract and vibrant, with a juicy, creamy texture. Long, fresh and fruit-driven finish.

W Langhe Arneis DOC Piemonte -biologisch- Bruna Grimaldi 75cl | 64

Typizität ohne Zwang: Die einzigartigen Aromen von weissen Blumen und tropischen Früchten werden unterstützt vom sanften, cremigen, würzigen Gaumen.

Typicality without any pressure: the unique aromas of white flowers and tropical fruits are supported by the gentle, creamy, spicy palate.

W Les Bonnes Blanc Minervois AOC -biologisch- Château d'Agel 75cl | 54

Maccabeu, Grenache Blanc und Rolle

Diese wunderbare Cuvée holt die südfranzösische Lebensfreude ins Glas. Zitrusfrüchte, weisse Blumen, Honig. Im Gaumen frisch, fruchtig, ausgewogen, mit langem, angenehmem Abgang.

This wonderful cuvée brings the joie de vivre of southern France into the glass. Citrus fruits, white flowers, honey. Fresh, fruity, balanced on the palate, with a long, pleasant finish.

W Sauvignon Blanc -biologisch- Château d'Auvernier 75cl | 67

Der Sauvignon Blanc liebt die ton- und kalkhaltigen Kieselböden in Auvernier. Intensiv aromatisch mit sehr angenehmer Frische und exotischen Noten, fein und lebendig.

The Sauvignon Blanc loves the clay and limestone soils in Auvernier. Intensely aromatic with very pleasant freshness and exotic notes, fine and lively.

W Chardonnay -biologisch- Weingut Knewitz Rheinhessen 75cl | 67

Gärung mit traubeneigenen Hefen im Holz. In der Nase frisch und üppig, Orangenzeste. Am Gaumen opulent, harmonisch, reife Mandarine, feine, dezente Holznoten, feine Säure-Frische, spannende Mineralität. Grosse Länge. Burgundischer Stil mit Frucht, Eleganz und Power.

Fermented in oak with indigenous yeasts. Fresh and generous on the nose, with notes of orange zest. Opulent and harmonious on the palate, showing ripe mandarin, subtle oak nuances, fine acidity and an intriguing minerality.

R Pago de Larrainzar Reserva Especial --Single Vineyard-- Navarra 75cl | 72

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Reifung im Edelstahltank und 14 Monate im Barrique. Vielschichtiges Bukett mit Aromen von Pflaumen, reifen Früchten, Gewürzen, Mokka und Toast. Gehaltvoller, geschmeidiger Körper mit ausgewogener Struktur und feinen Tanninen. Intensiver, langanhaltender Abgang.

Matured in stainless steel tanks and for 14 months in barriques. Complex bouquet with aromas of plums, ripe fruit, spices, mocha, and toast. Full-bodied, smooth with a balanced structure and fine tannins. Intense, lingering finish.

R Odisseia Reserva Douro DOC Jean-Hugues Gros 75cl | 69

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

Angenehm fülliger Auftakt, unterstützt von dichten, feinkörnigen Tanninen und einer schönen, saftigen Säure. Aromen von Brombeerkompott, getrockneten Pflaumen, Kakao, Rauch und süßen Gewürzen, das Finale klingt auf dezenten Leder- und Kräuternoten lange aus.

Pleasantly full-bodied on the attack, supported by dense, fine-grained tannins and a beautifully juicy acidity. Flavours of blackberry compote, dried plums, cocoa, smoke and sweet spices lead into a long finish with subtle notes of leather and herbs.

R Barbera d'Alba Superiore «Scassa» DOC -biologisch- Bruna Grimaldi 75cl | 64

Barbera im Ausdruck: Konzentration, Frische, Eleganz, Überzeugungskraft und Langlebigkeit. Intensive Aromen von roten Früchten, schwarzen Kirschen, Noten von Grafit und etwas Menthol. Reich und konzentriert im Mund, mineralisch und frisch.

Barbera in expression: concentration, freshness, elegance, conviction, and longevity. Intense aromas of red fruits, black cherries, notes of graphite, and a touch of menthol. Rich and concentrated on the palate, mineral and fresh.

R In Extremis Minervois AOC - Château d'Agel 75cl | 77

Syrah, Grenache

Feine Holzaromen, komplex, konzentriert aromatisch mit getoastetem Brot, Vanille, Lakritz, Mokka, Konfitüre von schwarzen Früchten. Intensiv, kraftvoll mit geschmeidiger Süsse. Fein eingebundene, weiche Tannine.

Fine wood aromas, complex, concentrated aromatic with toasted bread, vanilla, licorice, mocha, black fruit jam. Intense, powerful with smooth sweetness. Finely integrated, soft tannins.

R Merlot Zürichsee AOC Zürichsee – Zweifel & Co. AG 75cl | 75

12 Monate Fassausbau. Ein fülliger, dichter Wein mit konzentrierten Aromen von dunklen Beeren und Mocca-Toffee. Die präsenten, harmonisch eingebauten Tannine geben ihm eine gute Struktur.

Aged for 12 months in oak barrels. A full-bodied, dense wine with concentrated aromas of dark berries and mocha toffee. The present, harmoniously integrated tannins give it good structure.

R Château Cheval Noir St-Émilion 75cl | 63

Merlot, Cabernet Franc

Ein harmonischer Wein mit vielschichtigen Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Zimt, die von subtilen Holznoten umhüllt sind. Elegante Tannine mit samtiger Textur.

A harmonious wine with complex aromas of red fruits, spices and cinnamon, enveloped by subtle woody notes. Elegant tannins with a velvety texture.

Unsere vollständige Weinkarte finden Sie auf unserer Website.

Wir haben eine erlesene Auswahl an Süssweinen und Digestifs vor Ort.

You can find our full wine list on our website.

We have a fine selection of sweet wines and digestifs on site.

Mineralwasser Still und Laut 80cl

9

Espresso / Kaffee / Sirocco Tee

5/6

« BAYSIDE »

CHECKLISTE ORGANISATOR

Vor dem Anlass

- ☐ Teilnehmerliste erstellen
- ☐ Aperitif und Menu (einheitlich mit vegetarischer Alternative) auswählen
- ☐ Menuwahl der Gäste und Allergien/Unverträglichkeiten abklären
- ☐ Getränke auswählen (Aperitif, Wein, Alkoholfrei)
- ☐ Anzahl Gäste und Auswahl bestätigen bis zwei Wochen vor dem Anlass
- ☐ Technische Bedürfnisse klären (Beamer, Leinwand, eigene Playlist etc.)
- ☐ Ablaufplan festlegen (Startzeit, Ablauf, Ansprachen, Darbietungen, Ende)
- ☐ Tischordnung festlegen (falls gewünscht)
- ☐ Dekoration, Blumen oder Branding-Elemente organisieren (falls gewünscht)
- ☐ Rechnungsadresse und Zahlungsmodalitäten mitteilen
- ☐ Ansprechpartner mitteilen (Organisator vor Ort)

Während dem Anlass

- ☐ Begrüssung und Empfang der Gäste organisieren
- ☐ Betreuung durch Ansprechpartner vor Ort sicherstellen
- ☐ Teilnehmerliste und Menuwahl bereithalten
- ☐ Bei Ankunft Kontakt mit dem Gastgeber des Restaurants aufnehmen
- ☐ Ablauf, Reden, Service etc. mit dem Gastgeber abstimmen

Nach dem Anlass

- ☐ Rückmeldungen der Gäste einholen
- ☐ Fotos, Videos oder Präsentationen weiterleiten
- ☐ Rückmeldung an das Restaurant Bay verfassen (mail@restaurantbay.ch)

Ausserdem

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

TERMS AND CONDITIONS

Reservation Reservation

Die Reservierung wird mit der Reservationsbestätigung für den Veranstalter und das Restaurant verbindlich, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb von drei Arbeitstagen nach Erhalt der Bestätigung erfolgt.
The reservation becomes binding for the organizer and the restaurant upon confirmation of the reservation, unless a written objection is made within three working days of receipt of the confirmation.

Gästezahl Number of guests

Zwei Wochen vor dem Anlass ist die definitive Gästezahl +/- 10% bekanntzugeben. Ab diesem Zeitpunkt werden Änderungen, die darüber hinausgehen, verrechnet. Änderungen, die am Tag der Veranstaltung erfolgen, werden vollständig verrechnet.

The final number of guests +/- 10% must be announced two weeks before the event. From this point on, changes that go beyond this will be charged. Changes made on the day of the event will be charged in full.

Menü Menu

Wir servieren ein einheitliches Menü mit vegetarischer Alternative. Das Menü und die Anzahl je Gericht werden spätestens zwei Wochen vor dem Anlass kommuniziert, ebenso Unverträglichkeiten und Allergien.
We serve a standard menu with a vegetarian alternative. The menu and the number of each dish will be communicated at least two weeks before the event, as will any intolerances or allergies.

Zeitlicher Rahmen Timeframe

Unser Servicezeiten sind von 11:45 bis 14 Uhr und von 18 bis 23 Uhr. Abweichende Zeiten nach Vereinbarung.

Our service times are from 11:45 a.m. to 2 p.m. and from 6 p.m. to 11 p.m. Different times by arrangement.

Mindestkonsumation Minimum consumption

Die Mindestkonsumation beträgt je nach Anlass CHF 1'000 bis 2'000. Wenn diese nicht erreicht wird, verrechnen wir die Differenz als Raummiete.

The minimum consumption is CHF 1,000 to 2,000, depending on the event. If this is not reached, we will charge the difference as room rental.

Annullierung Cancellation

Bei Verhinderung oder Nichtbeanspruchung gilt:

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: Es entstehen keine Kosten.

30 bis 15 Tage vor der Veranstaltung: 25% der offerierten Dienstleistung sind fällig.

15 bis 3 Tage vor der Veranstaltung: 50% der offerierten Dienstleistung sind fällig.

Weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung: 100% der offerierten Dienstleistung sind fällig.

If prevented or not used:

Up to 30 days before the event: There are no costs.

30 to 15 days before the event: 25% of the offered service is due.

15 to 3 days before the event: 50% of the offered service is due.

Less than 3 days before the event: 100% of the offered service is due.

Zahlungsmöglichkeiten Payment options

Vor Ort in Bar oder mit Karte; auf Voranmeldung per Rechnung. Wir akzeptieren Twint, Debit, Postcard, Mastercard, Visa, JCB, Diners. Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

On site in cash or with card; upon prior notice by invoice. We accept Twint, Debit, Postcard, Mastercard, Visa, JCB, Diners. All prices are in Swiss francs and include VAT.

Tip Tip

Wenn Sie gerne ein Trinkgeld geben möchten, melden Sie dies bitte dem Restaurant Gastgeber. Trinkgeld kann in Bar gegeben, oder mit auf die Rechnung gesetzt werden.

If you would like to leave a tip, please let the restaurant host know. Tips can be given in cash or added to the bill.

Parkplätze Parking spaces

Das Restaurant Bay verfügt über keine Parkplätze. Das nächstgelegene Parkhaus ist das Metro Parking (in drei Minuten zu Fuss erreichbar). Anlieferungen (max. 15 Minuten) sind jedoch möglich.

Bay Restaurant does not have parking spaces. The nearest parking garage is Metro Parking (three minutes walk away). However, deliveries (max. 15 minutes) are possible.

Barrierefreiheit Accessibility

Unser Lokal wird auf Voranmeldung entsprechend vorbereitet.

Our restaurant will be prepared accordingly upon prior reservation.