

BAY

MODERN BRASSERIE

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

«BAYSIDE»

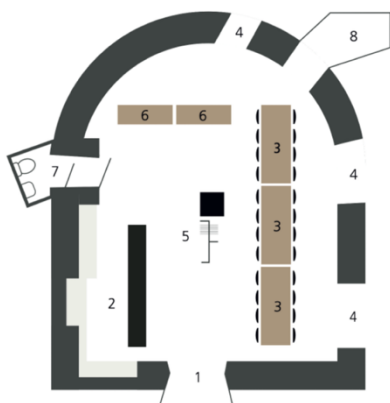


Die Eventlocation «Bayside» im Wurstembergerturm (Teil des mittelalterlichen Bollwerkes) grenzt ans Restaurant. Die 60 historischen Quadratmeter bieten Platz für Anlässe mit Persönlichkeit.
The «Bayside» event location in the Wurstembergerturm (part of the medieval bulwark) is adjacent to the restaurant. 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: 250 / 450 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 & MENU

Der Aperitif um die grosszügigen Stehtische ist der perfekte Start in den Abend, und die ersten Gespräche beginnen. Das dreigängige Menu wird entspannt am langen, massiven Holztisch genossen, der einiges aushalten kann, mit Sicht auf die offene Küche.

The aperitif at the spacious bar tables is the perfect start to the evening, and the first conversations begin. The three-course meal is enjoyed in a relaxed atmosphere at the long wooden table, with a view of the open kitchen.

APERITIF

Basic 12

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

Classic 15

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

MENU NO.1

77 / 74

Nüssler Salat veg

mit French Dressing, Ei, Croûtons und gerösteten Haselnüssen

Lamb's lettuce with French dressing, egg, croutons and roasted hazelnuts



Coq au Vin Blanc

Zarte Stücke vom Schweizer Poulet in Weissweinsauce mit handgemachten Malfatti, Speck, Champignons, Lauchzwiebeln und Gemüsebukett

Tender pieces of Swiss chicken in white wine sauce, served with handmade malfatti, bacon, mushrooms, spring onion and a vegetable bouquet

oder vegetarisch: *or vegetarian:*

Sesam Falafel veg+ lf gf

handgemacht, mit Randen, Süsskartoffel Limetten Püree, gebackenem Chicorée und Pickles

Handmade beetroot falafel with sweet potato lime puree, baked chicory and pickles



Tarte au Citron veg

Zitronen Tartelette mit Baiser *Lemon tartlet with meringue*

MENU NO.2

78 / 74

Garten Salat veg lf gf

mit Orangendressing, Bio-Edamame, glasiertem Kürbis, Granatapfel und Knuspersamen

Garden salad with orange dressing, organic edamame, glazed pumpkin, pomegranate and crunchy seeds



Schmorbraten gf

vom Schweizer Bio-Rind, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Pot roast of Swiss organic beef, with potato gratin and green beans

oder vegetarisch: *or vegetarian:*

Tarte du Jardin aus hausgemachtem Mürbeteig veg

mit Gemüse, Crème fraîche und gebratenen Pilzen

Garden tart made from homemade shortcrust pastry with vegetables, sour cream and fried mushrooms



Crème Brûlée veg gf

mit Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit Heidelbeer-Kompott und Karamell Walnüssen

Crème Brûlée made with organic cream and tonka beans, served with blueberry compote and caramelized walnuts

Räucherforellen Tatar

mit Apfel, Meerrettich Crème und Haselnuss Crumble

*Smoked trout tartare with apple, horseradish cream and hazelnut crumble*oder vegetarisch: *or vegetarian:***Beluga Linsen Tatar** veg

mit Apfel, Meerrettich Crème und Haselnuss Crumble

Beluga lentil tartare with apple, horseradish cream and hazelnut crumble**Entrecôte** gf

vom Schweizer Bio-Rind, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kartoffelstampf und Gemüsebukett

*Entrecôte of Swiss organic beef, roasted in one piece, with Béarnaise sauce, mashed potatoes and a vegetables*oder vegetarisch: *or vegetarian:***Malfatti** veg

handgemacht, mit gebratenen Pilzen, Rahmwirsing, Apfelrotkraut und Preiselbeer Chutney

Handmade malfatti with fried mushrooms, creamed savoy cabbage, apple red cabbage and cranberry chutney**Cookie** veg

frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Vanille Glacé (bio) und Mango Coulis

Cookie fresh from the oven, with homemade organic vanilla ice cream and mango coulis

MENU NO.4

Gebeizter Lachs

sanft geräuchert, mit Bio-Crème fraîche, handgemachten Waffel-Blinis und Rohkostsalat

*Marinated and gently smoked salmon, served with crème fraîche, waffle blinis and raw vegetable salad*oder vegetarisch: *or vegetarian:***Burratine** veg

mit farbigen Karotten, Randencrème und Orange

with colored carrots, beetroot cream and orange**Boeuf Bourguignon**

Zarte Stücke vom Schweizer Bio-Rind in Rotweinsauce mit handgemachten Malfatti, Speck, Champignons, Lauchzwiebeln und Gemüsebukett

*Tender pieces of Swiss organic beef in red wine sauce with handmade malfatti, bacon, mushrooms, spring onions and a vegetable bouquet*oder vegetarisch: *or vegetarian:***Malfatti** handgemacht veg

mit Spinat, Gemüse, gerösteten Haselnüssen, Crème fraîche und Parmesan

Handmade malfatti with spinach, vegetables, roasted hazelnuts, sour cream and parmesan**Financier** veg

Französisches Mandelgebäck, serviert mit Fior di Latte Glacé (bio) und Passionsfrucht

French almond pastry served with organic Fior di Latte ice cream and passion fruit

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 À LA CARTE

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu mit einer vegetarischen Variante für Ihre Gäste aus. Bitte beachten Sie dabei die Saison der Gerichte.

Please select a uniform menu with a vegetarian option for your guests. Please note the season of the dishes.

VORSPEISE

ENTREE

- Gebeizter Lachs** 24
sanft geräuchert, mit Bio-Crème fraîche, handgemachten Waffel-Blinis und Rohkostsalat
Cured and gently smoked salmon, served with sour cream, handmade waffle blinis and a raw vegetable salad
- 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 17
Frühling: mit Zitronendressing, Bio-Edamame, grünem Spargel, Frühlingszwiebel und Haselnüssen
Spring: Garden salad with thyme-honey dressing, organic edamame, green asparagus, spring onion and hazelnuts
Sommer: mit Thymian Honig Dressing, Bio-Edamame, Kirschtomaten, Fenchel, Frühlingszwiebel und Pinienkernen
Summer: Garden salad with thyme-honey dressing, organic edamame, cherry tomatoes, fennel, spring onion and pinenuts
Herbst/Winter: mit Orangendressing, Bio-Edamame, glasiertem Kürbis, Granatapfel und Knuspersamen
Fall/Winter: Garden salad with orange dressing, organic edamame, glazed pumpkin, pomegranate 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 Süsschen** veg gf 16
mit Bio-Rahm, Frühlingszwiebel und grünem Öl
Chardonnay soup with organic cream, spring onion and green oil
- Gartenerbsen Süsschen** veg+ lf gf 16
mit Kokosnussmilch, Kalamansi und Zitronenöl
Garden pea soup with coconut milk, calamansi and lemon oil
- Hokkaido Kürbis Süsschen** 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	54
vom Schweizer Bio-Rind, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kartoffelstampf und Gemüsebukett	
<i>Entrecôte of Swiss organic beef, roasted in one piece, with Béarnaise sauce, mashed potatoes and a vegetable bouquet</i>	
Schmorbraten gf	45
vom Schweizer Bio-Rind, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	
<i>Pot roast of Swiss organic beef, with potato gratin and green beans</i>	
Daube de Boeuf gf	42
Provenzalisches Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Kartoffelstampf, Oliven, Dörraprikosen und Gemüsebukett	
<i>Provençal ragout made from Swiss organic beef, served with mashed potatoes, olives, dried apricots and a vegetable bouquet</i>	
Boeuf Bourguignon	45
Zarte Stücke vom Schweizer Bio-Rind in Rotweinsauce mit handgemachten Malfatti, Speck, Champignons, Lauchzwiebeln und Gemüsebukett	
<i>Tender pieces of Swiss organic beef in red wine sauce with handmade malfatti, bacon, mushrooms, spring onions and a vegetable bouquet</i>	
Coq au Vin Blanc	42
Zarte Stücke vom Schweizer Poulet in Weissweinsauce mit handgemachten Malfatti, Speck, Champignons, Lauchzwiebeln und Gemüsebukett	
<i>Tender pieces of Swiss chicken in white wine sauce, served with handmade malfatti, bacon, mushrooms, spring onion and a vegetable bouquet</i>	
Malfatti handgemacht veg	39
mit Spinat, Gemüse, gerösteten Haselnüssen, Crème fraîche und Parmesan	
<i>Handmade malfatti with spinach, vegetables, roasted hazelnuts, sour cream and parmesan</i>	
<u>Herbst/Winter:</u> mit gebratenen Pilzen, Rahmwirsing, Apfelrotkraut und Preiselbeer Chutney	
<i>Fall/Winter: Handmade malfatti with fried mushrooms, creamed savoy cabbage, apple red cabbage and cranberry chutney</i>	
Tarte du Jardin aus hausgemachtem Mürbeteig veg	41
mit Gemüse, Crème fraîche und gebratenen Pilzen	
<i>Garden tart made from homemade shortcrust pastry with vegetables, sour cream and fried mushrooms</i>	
<u>Sommer:</u> mit Ratatouille und Bergmilch Burrata	
<i>Summer: Garden tart made from homemade shortcrust pastry stuffed with ratatouille and mountain milk burrata</i>	
Sesam Falafel handgemacht veg+ lf gf	39
<u>Frühling:</u> mit Erbsencreme, geröstetem Spargel und Sauce Vierge	
<i>Spring: Handmade sesame falafel with green pea cream, roasted asparagus and sauce vierge</i>	
<u>Sommer:</u> mit Auberginen Peperoni Sauce, geröstetem Blumenkohl und Sauce Vierge	
<i>Summer: Handmade sesame falafel with aubergine and pepper sauce, roasted cauliflower and sauce vierge</i>	
<u>Herbst/Winter:</u> mit Randen, Süsskartoffel Limetten Püree, gebackenem Chicorée und Pickles	
<i>Fall/Winter: Handmade beetroot falafel with sweet potato lime puree, baked chicory and pickles</i>	

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
serviert mit hausgemachtem Amaretto-Glacé (bio)
Chocolate cake served with homemade organic Amaretto ice cream
- Financier** veg 16
Französisches Mandelgebäck, serviert mit Fior di Latte Glacé (bio) und Passionsfrucht
French almond pastry served with organic Fior di Latte ice cream and passion fruit
- Cookie** veg 16
frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Vanille Glacé (bio) und Mango Coulis
Cookie fresh from the oven, with homemade organic vanilla ice cream and mango coulis
Sommer: frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Joghurt Glacé (bio) und Erdbeeren
Summer: Cookie fresh from the oven, with homemade organic yogurt ice cream and strawberries
- Crème Brûlée** veg gf 16
mit Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit Heidelbeerkompott und Karamell Walnüssen
Crème Brulé made with organic cream and tonka beans, served with blueberry compote and caramelized walnuts
- Tarte au Citron** veg 16
Zitronen Tartelette mit Baiser
Lemon tartlet with meringue
- Petit Fours** veg 16
Kleine Süssigkeiten (auf Platten)
Small sweets (on serving 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.*

Frisches Obst und Gemüse beziehen wir möglichst aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-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 organic 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:

Garten Süsspchen veg lf gf

Saisonales Süsspchen *Seasonal soup*



Daube de Boeuf

Provenzalisches Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Mezzi Rigatoni, Oliven, Dörraprikosen und Seeland Gemüse

Provençal ragout made from Swiss organic beef, served with Mezzi Rigatoni, olives, dried apricots and local vegetables

oder vegetarisch: or vegetarian:

Carnaroli Risotto veg gf

mit Salzzitronen, Spinat, Pinienkernen und Parmesan

Carnaroli risotto with salted lemons, spinach, pinenuts and Parmesan



Warmes Brownie veg

mit Fior di Latte Glacé aus Bio-Milch

Warm brownie with Fior di Latte ice cream made from organic milk

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:

Garten Süsspchen veg lf gf

Saisonales Süsspchen *Seasonal soup*



Poulet Oberschenkel gf

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Röstkartoffeln, Seeland Gemüse und Crème Fraîche (bio)

Crispy chicken thigh (boneless) with roasted potatoes, local vegetables and crème fraîche (organic)

oder vegetarisch: or vegetarian:

Mezzi Rigatoni veg

mit Seeland Gemüse, Zitronencrèmesauce (bio), Bergmilch Burrata und Haselnüssen

Mezzi Rigatoni with local vegetables, lemon cream sauce (organic), mountain milk burrata and hazelnuts



Financier veg

Französisches Mandelgebäck, serviert mit Vanillerahm (bio) und Mango

French almond pastry served with organic vanilla cream and mango

Garten Salat veg lf gf

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Knusperkernen

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

vom Schweizer Bio-Rind mit Mezzi Rigatoni und Seeland Gemüse

*Pot roast of Swiss organic beef with Mezzi Rigatoni and local vegetables*oder vegetarisch: *or vegetarian:***Carnaroli Risotto** veg gf

mit Salzzitronen, Spinat und Parmesan

Carnaroli risotto with salted lemons, spinach and Parmesan**Profiteroles** veg

mit Vanillerahm (bio) und Schokoladensauce

Profiteroles with organic vanilla cream and chocolate sauce

LUNCH MENU NO.4

Garten Salat veg lf gf

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing und Knusperkernen

*Seasonal salad with homemade dressing and crunchy seeds*oder: *or:***Garten Süsspchen** veg lf gfSaisonales Süsspchen *Seasonal soup***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:***Falafel** veg+ lf

hausgemacht, mit Gemüsepuree, Vinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Focaccia

Homemade falafel with vegetable puree, vinaigrette, roasted hazelnuts and focaccia**Schokoladenkuchen** veg gf

aus Freilandeiern, Mandeln und Bio-Butter

*Chocolate cake made from free-range eggs, almonds and organic butter*Alle Menus sind anstelle des Desserts erhältlich mit: *All menus are available instead of dessert with:***Petit Fours** vegDrei kleine Süßigkeiten (auf Platten) *Three small sweets (on serving 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 SIMPLE

Der perfekte Start in den Abend, serviert an grosszügigen Stehtischen, wo die ersten Gespräche beginnen. Wir empfehlen 3 bis 5 kalte Häppchen pro Gast.

The perfect start to the evening, served at the spacious bar tables where the first conversations begin. We recommend 3 to 5 cold appetizers per guest.

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
* Mini-Focaccia mit Emmentaler Rohschinken <i>Mini focaccia with Emmental raw ham</i>	4
* Mini-Focaccia mit Oliven Tapenade <i>Mini focaccia with olive tapenade</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 Schinkenmousse <i>Mini profiterole with ham mousse</i>	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
* Mini-Spiess mit Oliven und Käse <i>Mini skewer with olives and cheese</i> veg gf	4

Warme Häppchen Warm Appetizers

* Mini-Quiche Lorraine <i>Mini quiche Lorraine</i>	5
* Mini-Quiche mit Gemüse <i>Mini quiche with vegetables</i> veg	5
* Datteln im Speck <i>Dates in bacon</i> lf gf	5
* Süppchen der Saison <i>Seasonal soup</i> veg gf	3

Kalte Mini-Bowls Cold Mini Bowls

* Burratina mit Antipasti <i>Burratina with antipasti</i> veg gf	9
* Saisonsalat mit Knusperkernen <i>Seasonal salad with crispy seeds</i> veg lf gf	8
* Shrimp Cocktail <i>Shrimp cocktail</i> gf	10
* Roastbeef mit Fava und Vinaigrette <i>Roast beef with fava beans and vinaigrette</i> lf gf	11

Warme Mini-Bowls Warm Mini Bowls

* Hausgemachter Falafel mit Gemüsepuree <i>Homemade falafel with veggie puree</i> veg+ lf gf	10
* Hausgemachte Malfatti mit Rohschinken <i>Homemade Malfatti with raw ham</i>	10
* Hausgemachte Malfatti mit Gemüse <i>Homemade Malfatti with vegetables</i> veg	10
* Poulet mit Currysauce und Jasminreis <i>Chicken with curry sauce and rice</i> lf gf	10
* Edamame mit Currysauce und Jasminreis <i>Edamame with curry sauce and Rice</i> veg+ lf gf	9
* Coq au vin blanc mit Speck und Pasta <i>Coq au vin blanc with bacon and pasta</i>	11
* Daube de Boeuf mit Kartoffelpüree <i>Daube de boeuf with mashed potatoes</i> gf	11

Süsse Häppchen Sweet Bites

* Mini-Brownie <i>Mini brownie</i> veg	3
* Mini-Financier <i>Mini Financier</i> veg	3
* Mini-Tartelette <i>Mini tartlet</i> veg	3
* Früchtekompott mit Vanillerahm <i>Fruit compote with vanilla cream</i> veg lf* 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.

Bitter Orange 0.0%	9
Steinbock Sparkling Riesling 0.0% 10cl	10
Valaisanne Bier 33cl	7/8
Feldschlösschen Alkoholfrei 0.0% 33cl	7

S Cava Martina Brut Organic Massana Winery 7.5dl | 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 7.5dl | 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 Viole Verdejo Sobre Lias DO Rueda - Bodegas Riojanas 7.5dl | 63

Intensiv und vollmundig mit tiefgründiger Aromatik von Zitrusfrüchten, Blüten und Kräutern. Gut eingebundene Säure und mineralische Noten. Reifung auf der Hefe.

Intense and full-bodied with profound aromas of citrus fruits, flowers and herbs. Well-integrated acidity and mineral notes. Matured on the yeast.

W Langhe Arneis DOC Piemonte -biologisch- Bruna Grimaldi 7.5dl | 59

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 - Château d'Agel 7.5dl | 54

Maccabeu, Grenache Blanc und Rolle

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

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

W Sauvignon Blanc -biologisch- Château d'Auvernier 7.5dl | 67

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

The Sauvignon Blanc loves the clay and limestone soils in Auvernier and has found its place in this terroir. Intensely aromatic with very pleasant freshness and exotic notes, fine and lively.

W Hermes Diactoros Il Bianco Lazio IGP 7dl | 69

Viognier, Petit Manseng, Bellone, Incrocio Manzoni

Reich an blumigen Aromen wie Kamille und Ginster, mit Nuancen von getrockneten Aprikosen und Haselnuss. Am Gaumen körperreich, ausgewogen, mit langem Abgang und Aromen von getrockneten Früchten im Finale.

Rich in floral aromas such as chamomile and broom, with nuances of dried apricots and hazelnut. Full-bodied on the palate, balanced, with a long finish and aromas of dried fruit in the finale.

R Pago de Larrainzar Reserva Navarra

75cl | 72

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen, reifen Früchten, Gewürzen, Mokka und Toast. Gehaltvoller, geschmeidiger Körper mit ausgewogener Struktur und feinen Tanninen. Intensiver, langanhaltender Abgang.

Complex bouquet with aromas of plums, ripe fruits, spices, mocha and toast. Rich, supple body with a balanced structure and fine tannins. Intense, long-lasting finish.

R Guadalupe Winemakers Selection Alentejo – Pago de Larrainzar

7.5dl | 58

Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

12 Monate in Barriques. Aromen von reifen dunklen Beeren und Trockenfrüchten. Noten von getrockneten Kräutern, Veilchen und Unterholz. Sehr ausgewogen und gut strukturiert, mit präsentem Gerbstoff und einer erfrischenden Säure. Langanhaltend im Abgang.

Aged for 12 months in barriques. Aromas of ripe dark berries and dried fruits. Notes of dried herbs, violets, and undergrowth. Very balanced and well-structured, with prominent tannins and a refreshing acidity. Long-lasting finish.

R Barbera d'Alba Superiore «Scassa» DOC 2023 -biologisch- Bruna Grimaldi

7.5dl | 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

7.5dl | 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 Le Tourmentin AOC Valais - Rouvinez

7.5dl | 75

Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Shiraz

12 Monate Fassausbau. Intensives Rot mit schwarzen Reflexen, würzige Noten von kandierten Kirschen und reifen Zwetschgen. Vollmundig, diskret holzig, mit Aromen von Gewürznelken und Johannisbeeren.

Aged in barrels for 12 months. Intense red with black highlights, spicy notes of candied cherries and ripe plums. Full-bodied, discreetly woody, with aromas of cloves and currants.

R Château Cheval Noir St-Émilion

7.5dl | 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.