

BAY

MODERN BRASSERIE

GRUPPEN | LUNCH & DINNER *GROUPS | LUNCH & DINNER*

IM RESTAURANT *IN THE RESTAURANT* «BAY»



Das Restaurant «Bay» im modernen zweistöckigen Teil des Hauses am Aarehang bietet eine unerwartete Weitsicht und eine exklusive Terrasse im Grünen.

The restaurant «Bay» in the modern two-story part of the house on the Aarehang offers an unexpected view and an exclusive terrace in the green.

Je nach Gruppengrösse haben Sie die Möglichkeit vor Ort à la carte zu wählen oder im Vorfeld ein Menu aus unserer aktuellen Karte zusammenzustellen.

Depending on the size of your group, you have the option of choosing à la carte on site or compiling a menu from our current menu in advance.

Anlass Event	Gäste Guests	Menu exkl. Getränke Menu <i>excl. Drinks</i>	Grundkonsumation Basic Consumption
Dinner à la carte	bis <i>up to</i> 9	70-90 CHF	-
Dinner Menu	bis <i>up to</i> 16	70-90 CHF	-
Lunch à la carte	bis <i>up to</i> 16	30-40 CHF	-
Lunch Menu	bis <i>up to</i> 30	30-50 CHF	-
Exklusiv-Event	bis <i>up to</i> 70	auf Anfrage <i>upon request</i>	auf Anfrage <i>upon request</i>



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
All prices are in Swiss francs and include 8.1% taxes.

IHR DINNER IM RESTAURANT
YOUR DINNER AT RESTAURANT

« B A Y »

Hier ist unser Vorschlag. Sie dürfen gerne ein anderes einheitliches Menu mit einer vegetarischen Alternative aus der aktuellen Karte zusammenstellen. Sie finden diese auf unserer Website. Bitte teilen Sie uns die Anzahl je Gericht inkl. Allergien bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass mit.

Here's our suggestion. You're welcome to create a different, standard menu with a vegetarian alternative from our current dinner menu. You can find it on our website. Please let us know the number of each dish, including any allergies, at least two days before the event.

ENTREE

Konfierte Shrimps 21
im Olivenöl gegart, serviert mit Knoblauchbaguette, Dörrotomaten und Zitronenmayonnaise
Confit shrimps cooked in olive oil, served with garlic baguette, sun-dried tomatoes and lemon mayonnaise
ODER VEG

Beluga Linsen Tatar VEG GF 19
mit Frischkäse, Apfel und Meerrettich
Beluga lentil tartare with cream cheese, apple and horseradish

Weisswein: *White wine:*

Viore Verdejo Sobre Lias DO Rueda 75cl | 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 lees.

MAIN

Flankensteak GF 46
vom Schweizer Bio-Rind, 20 Stunden sous-vide gegart, serviert mit Marsala-Jus, Schnittlauch-Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse
Swiss organic beef, cooked sous-vide for 20 hours, served with Marsala jus, mashed potatoes and spring vegetables
ODER

Mohn Malfatti VEG 42
handgemacht aus Bio-Zutaten, serviert mit gebratenen Morcheln, Spinat, Erbsen, gerösteten Haselnüssen Beurre Blanc und Parmesan
Handmade poppy seed malfatti served with fried morels, spinach, peas, roasted hazelnuts, beurre blanc and Parmesan

Rotwein: *Red wine:*

Pago de Larrainzar Reserva Especial 2014 --Single Vineyard-- 75cl | 72
Navarra | Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen, reifen Früchten, Gewürzen, Mokka und Toastaromen. Gehaltvoller, geschmeidiger Körper mit ausgewogener Struktur und feinen Tanninen. Intensiver, langanhaltender Abgang.
Complex bouquet with aromas of plums, ripe fruits, spices, mocha, and toasted notes. A rich, smooth body with balanced structure and fine tannins. An intense, long-lasting finish.

DESSERT

Crème Brûlée VEG GF 16
mit Bio-Rahm und Tonkabohne, serviert mit Bio-Heidelbeer-Kompott
Crème Brulé made with organic cream and tonka beans, served with blueberry compote and caramelized walnuts
ODER

Schokoladenkuchen VEG GF 16
aus Freilandeiern und Bio-Butter, mit Amaretto-Rahm und Fior di Latte Glace von der Eiswerkstatt
Chocolate cake made from free-range eggs and organic butter, with Amaretto cream and Fior di latte ice cream

IHR LUNCH IM RESTAURANT
YOUR LUNCH AT RESTAURANT
« B A Y »

Hier ist unser Vorschlag für Ihre Vorauswahl. Sie dürfen gerne ein anderes Menu aus der aktuellen Lunch Karte zusammenstellen. Sie finden diese auf unserer Website. Bitte teilen Sie uns die Anzahl je Gericht inkl. Allergien bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass mit.

Here's our suggestion for your pre-selection. Please feel free to create a different menu from our current lunch menu. You can find it on our website. Please let us know the number of each dish, including any allergies, at least two days before the event.

ENTREE

Garten Salat mit Landbaguette VEG LF GF* (VEG+ auf Wunsch)

Garden salad with rustic baguette

ODER

Garten Süppchen mit Landbaguette *Garden soup* VEG GF*

Garden soup with rustic baguette

MAIN

Bœuf Bourguignon & Baguette LF

Ragout vom Schweizer Bio-Rind mit Speck, Seeland Gemüse, Kohlrabi-Fava und geröstetem Baguette

Swiss organic beef ragout with bacon, local vegetables, kohlrabi fava and toasted baguette

ODER

Poulet & Parmesan Kartoffeln GF

Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ausgelöst) mit Parmesan Kartoffeln und Zitronenmayonnaise

Crispy chicken thigh (boneless) with Parmesan potatoes and lemon mayonnaise

ODER

Edamame & Curry VEG+ LF GF

Schweizer Edamame (bio) und Chinakohl mit gebackenem Kokosreis (bio), Pickles und gerösteten Erdnüssen

Swiss edamame (organic) and Chinese cabbage with curry sauce, baked coconut rice, pickles and roasted peanuts

DESSERT

Café Gourmand VEG

Espresso oder Tee serviert mit zwei kleinen Süßigkeiten

Espresso or tea served with two small sweets

Menu inkl. Kaffee/Tee und Tafelwasser pro Gast

Menu including coffee/tea and table water per guest

46

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.*

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. Der Ansatz pro Gast beträgt 35 (Mittag) und 80 Franken (Abend).
Two weeks prior to the event, the final number of guests must be confirmed ($\pm 10\%$). From this point on, any changes exceeding this margin will be charged. Changes made on the day of the event will be fully charged. The rate per guest is CHF 35 for lunch and CHF 80 for dinner.

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

Privatanlässe: vor Ort in Bar oder mit Karte

Firmenanlässe: vor Ort in Bar oder mit Karte; auf Voranmeldung per Rechnung (zahlbar in 10 Tagen; Bearbeitungsgebühr 10.-, entfällt ab 1000.- Rechnungsbetrag).

Wir akzeptieren Twint, Debit, Postcard, Mastercard, Visa, JCB, Diners.

Wir bieten kein Einzelinkasso an.

Private events: payment on-site in cash or by card.

Corporate events: payment on-site in cash or by card; invoicing available upon prior arrangement (payable within 10 days; Processing fee CHF 10, waived for invoice amounts from CHF 1,000.).

We accept Twint, Debit, Postcard, Mastercard, Visa, JCB, and Diners.

Please note that we do not offer individual billing.

Vorauszahlung/Anzahlung Advance payment/deposit

Das Restaurant behält sich die Möglichkeit vor, bei Gruppenreservierungen eine Anzahlung oder Vorauszahlung zu verlangen.

The restaurant reserves the right to request a deposit or advance payment for group reservations.

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.

Restaurant Bay does not have its own parking facilities. The nearest parking garage is Metro Parking, just a three-minute walk away. Deliveries (maximum 15 minutes) are possible, however.

Barrierefreiheit Wheelchair accessibility

Das Erdgeschoss des Restaurants inkl. Toilette ist rollstuhlgängig. Das Untergeschoss und die Terrasse sind nicht barrierefrei zugänglich.

The ground floor of the restaurant, including the restroom, is wheelchair accessible. The basement and terrace are not wheelchair accessible.

Hunde Dogs

Hunde sind auf Voranmeldung willkommen, immer vorausgesetzt, dass sie Restaurantbesuche gewohnt sind und sich ruhig verhalten.

Dogs are welcome with prior notice, provided they are accustomed to visiting restaurants and behave calmly.