

# ANLÄSSE UND BANKETTE im Terrasse

*Limmatquai 3, 8001 Zürich, +41 44 251 10 74, [info@terrasse-zuerich.ch](mailto:info@terrasse-zuerich.ch), [terrasse-zuerich.ch](http://terrasse-zuerich.ch)*

# DAS TERRASSE UND SEINE GESCHICHTE

---

---

## Das Gebäude

*Das Terrasse-Haus zählt unbestritten zu den imposantesten Bauten der Stadt Zürich.  
Es steht an bester Lage am belebten Bellevue-Platz, zwischen Limmat und Limmatquai.  
1858 vom Zürcher Architekten Leonhard Zeugherr erbaut, wurde das Gebäude lange als Grandhotel genutzt.  
Ende des 19. Jahrhunderts vervollständigte dann das Café Terrasse das Ensemble.*

*Nach dem zweiten Weltkrieg, der Tourismus war eingebrochen, baute man das Grandhotel für andere Zwecke um,  
ein Kino sowie Einkaufsläden zogen ein. Seit dem Jahr 2000 ist das ehemalige Café Terrasse wieder ein Restaurant,  
welches von der Bindella Gruppe betrieben wird.*

## Das Restaurant

*Das Terrasse gehört zu den schönsten Gasträumen der Limmatstadt und bietet mit seiner raumhohen Fensterfront  
eine einmalige Rundum-Sicht. Konzept und Einrichtung widerspiegeln eine zeitgemässe  
Interpretation von Belle-Epoque-Traditionen – ein Raum für alle, alles, zu jeder Zeit.*

*Im Terrasse pflegen wir die italienisch-mediterrane Küche mit täglich frisch  
zubereiteter Pasta, hausgemachte Patisserie und einer hochwertigen Weinauswahl aus Italien, Spanien,  
Frankreich und Südamerika.*

*Feiern Sie bei uns an sieben Tagen die Woche. Das Terrasse bietet 148 Restaurant-, 160 Bar-,  
190 Garten- und 60 Boulevard-Plätze sowie 26 Plätze unter der Arkade.*

## Die Statuen

*Statuen von Bildhauer Rolf Brem prägen das Ambiente im Restaurant und in den Bars. Der Innerschweizer  
Künstler (1926-2014) studierte zwischen 1945 und 1948 an der Kunstgewerbeschule in Luzern und arbeitete  
anschliessend im Atelier des Zürcher Plastikers Karl Geiser. Er bildete sich weiter an Kunstschulen in Paris, London,  
Florenz und wurde Mitglied des Istituto Svizzero in Rom. Ab 1957 arbeitete er in seinen Ateliers in Meggen, Luzern  
und in Morbio Superiore im Kanton Tessin.*

*Inspiration für seine Werke fand Brem in alltäglichen Situationen. Prägend für seinen Stil sind die Lebensnähe und  
Natürlichkeit, mit der der Bildhauer seine Figuren darstellt. 1977 erhielt Brem den Kunstpreis der Stadt Luzern,  
1992 wurden 136 seiner Portraits an der Weltausstellung in Sevilla ausgestellt.*



Bildquelle: Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich, Fotograf unbekannt

# IHR ANLASS IM TERRASSE

---

---

*Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit: Unsere Räumlichkeiten bilden den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. Sei es im Restaurant, im Garten oder in einer der Bars, bestimmt schaffen wir das für Sie passende Ambiente.*

*Bei uns finden Sie zudem ein vielfältiges Angebot an Weinen und Spirituosen. Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Degustation im exklusiven Kreis – erzählen Sie uns von Ihren Plänen und Wünschen!*

*Gerne geben wir Ihnen nähere Informationen zu Konditionen und Rahmenbedingungen.*

**+41 44 251 10 74 oder [info@terrasse-zuerich.ch](mailto:info@terrasse-zuerich.ch)**

## **Unsere Partner für Ihren Event**

*Gerne können Sie Ihre eigenen Anbieter für Technik und Dekoration mitbringen.*

*Selbstverständlich ist aber auch auf unsere langjährigen Partner Verlass:*

### **Technik**

*FantasyLight Veranstaltungstechnik GmbH*

*Samuel Käch*

*+41 41 282 01 01*

*[skaech@fantasylight.ch](mailto:skaech@fantasylight.ch)*

### **Dekoration/Floristin**

*Blütenfabrik*

*Tabea Vanessa Siegrist*

*+41 79 267 15 27*

*[tabeasiegrist@bluetenfabrik.ch](mailto:tabeasiegrist@bluetenfabrik.ch)*

### **Security**

*Supreme Security AG*

*+41 43 535 90 39*

*[info@supreme-security.ch](mailto:info@supreme-security.ch)*

### **Logistik/Mobiliar-Lagerung**

*Gobe Service GmbH*

*+41 56 634 25 72*

*[info@gobe.ch](mailto:info@gobe.ch)*

### **DJ**

*Bei Interesse geben wir Ihnen gerne unsere Kontakte bekannt.*



### **Restaurant**

*Klassische Säulen und viel Licht – vielleicht das schönste Restaurant in der ganzen Stadt. Die italienisch-mediterrane Küche vereint mit hiesigen Klassikern. Dazu passend: die vielfältige Weinkarte.*

### **Anzahl Sitzplätze**

*Bankettbestuhlung: 150 Personen*

*Stehplätze: 300 Personen*

### **Öffnungszeiten**

*Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 23:00 Uhr*

*Freitag und Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr*

*Sonntag: 09:00 bis 23:00 Uhr  
(bis 14:00 Uhr nur Brunch)*



### Hyde Bar

*Ob Morgenkaffee, ein Snack zwischendurch oder der Ausklang eines Arbeitstages bei einem Glas Schaumwein: Die Nischen der Hyde Bar laden zum Verweilen ein – und bewahren Geheimnisse.*

**Anzahl Sitzplätze**  
Stehplätze: 70 Personen

#### Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch: 11:30 bis 24:00 Uhr

Donnerstag: 11:30 bis 01:00 Uhr

Freitag und Samstag: 11:30 bis 02:00 Uhr

Sonntag: 09:00 bis 24:00 Uhr



### River Bar

*Für feierliche Momente des Genießens: Die River Bar ist kunstvoller Wohlfühl- und Begegnungsort – bis spät in die Nacht. Neben edlen Tropfen stehen unsere Signature Drinks und spritzigen Mocktails auf der Karte.*

#### Anzahl Sitzplätze

Bankettbestuhlung: 40 Personen

Stehplätze: 70 Personen

Stehplätze Arkade: 20 Personen

#### Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch: 15:00 bis 24:00 Uhr

Donnerstag: 15:00 bis 01:00 Uhr

Freitag und Samstag: 15:00 bis 02:00 Uhr

Sonntag: 09:00 bis 24:00 Uhr



### **Garden**

*Unsere grüne Oase mitten im pulsierenden Zürich. Der lauschige Garten mit seinen grossen Bäumen lädt in der warmen Jahreszeit zum Feiern und Geniessen ein ...*

#### **Anzahl Sitzplätze**

*Bankettbestuhlung: 120 Personen*

*Stehplätze: 300 Personen*

#### **Öffnungszeiten**

*Montag bis Donnerstag: 11:30 bis 23:00 Uhr*

*Freitag und Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr*

*Sonntag: 09:00 bis 23:00 Uhr  
(bis 14:00 Uhr nur Brunch)*

# RAUMKONZEPT

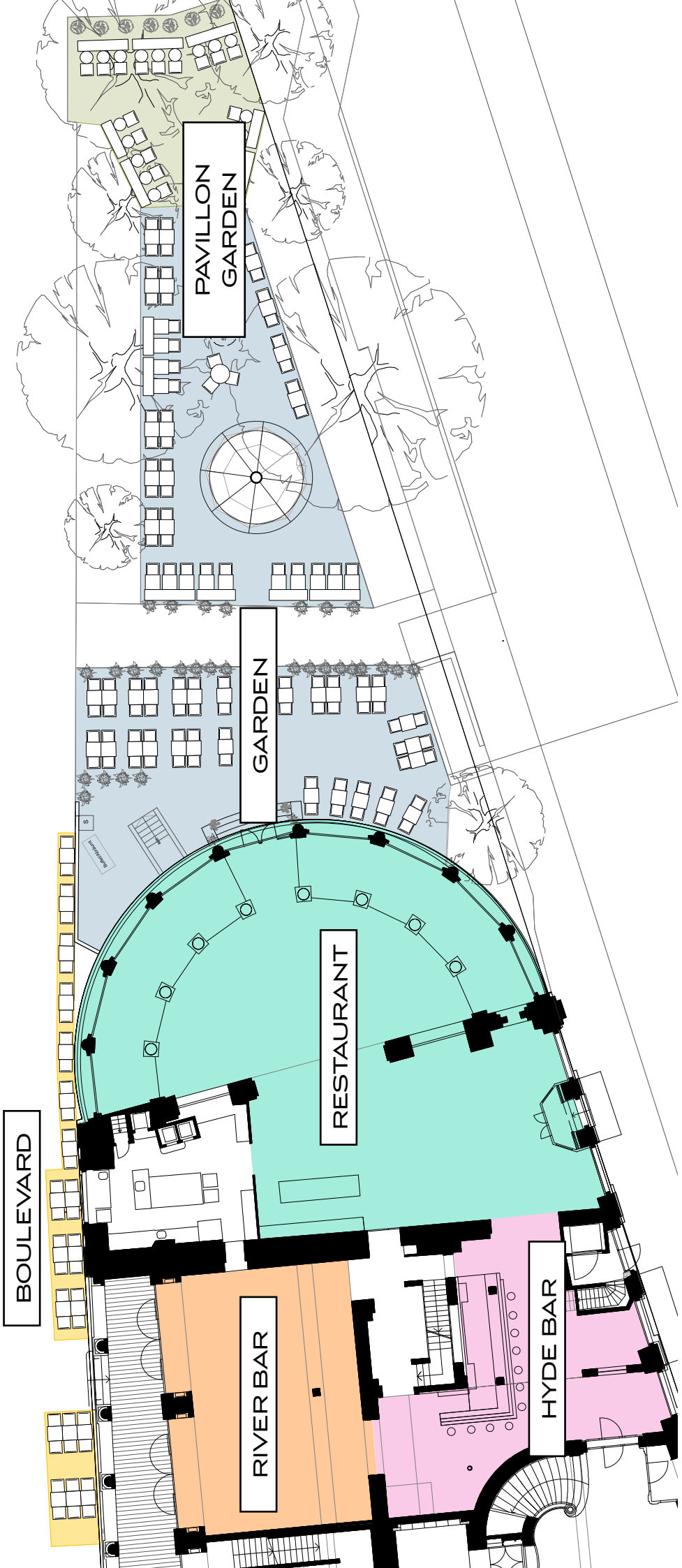
---

---

*Verschiedene Innen- und Aussenräume bieten das für Ihren Anlass perfekte Ambiente. Kommen Sie vorbei für eine Besichtigung und erzählen Sie uns von Ihren Wünschen. Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl des passenden Raumes behilflich und organisieren alles Weitere für Sie. Selbstverständlich, dass Sie unsere wunderschöne Location am Limmatufer auch exklusiv buchen können – für ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste!*







# FLYING DINNER

## FRÜHLING - MÄRZ/APRIL/MAI

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	4	Blumenkohl-Safransuppe <sup>V+</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Crèmesuppe aus weissen Spargeln und Bärlauchöl <sup>V</sup>	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Erbsen-Minzsuppe mit Speck	5
Rote Thai Currysuppe <sup>V</sup>	5	Gartenkressensuppe mit Rauchlachs	5

### Salate und Vorspeisen

Melonen-Tomatensalat mit geräucherter Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Swiss Lachs, roher Spargelsalat und Kurkuma-Aioli	11
Grillgemüsesalat mit Feta <sup>V</sup>	6	Spargel-Bärlauch-Mousse mit geräucherter Alpstein Entenbrust	10
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit grünem Spargel <sup>V+</sup>	6	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Pulposalat mit Chorizo	10	Rindstatar mit Bärlauch, Erdbeeren und Belper Knolle	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

### Hauptgänge

mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Spargeln mit Bärlauchpesto	16
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Spargeln an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisaucen und Tomatensalsa <sup>V+</sup>	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Spragelrisotto und Tomatencoulis	15	Spargelrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
Gebackene Egliflets mit Spinat und Tartarsauce	14	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto <sup>V+</sup>	11
Riesencrevette mit Safranrisotto, Parmaschinken-Chip	15	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Wildreis mit Kräuterrahmsauce	14	Rigatoni an Spargelpesto und mit Pecorino <sup>V</sup>	11
		Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Patisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# FLYING DINNER

## SOMMER - JUNI/JULI/AUGUST

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	4	Blumenkohl-Safransuppe <sup>V+</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Weisses Gazpacho mit Flusskrebsen	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Melonenkaltschale mit Minze <sup>V+</sup>	5
Rote Thai Currysuppe <sup>V</sup>	5		

### Salate und Vorspeisen

Datteltomaten mit geräucherter Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Swiss Lachs mit Kurkuma-Aioli	10
Grillgemüsesalat mit Avocado <sup>V+</sup>	6	Erbsen-Wasabi-Mousse mit geräucherter	
Marinierter, roher Blumenkohlsalat mit Seitan <sup>V+</sup>	6	Alpstein Entenbrust	12
Pulposalat mit Chorizo	10	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Rindstatar mit Whisky, Aprikosen und Belper Knolle	12
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
		Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

### Hauptgänge

mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus	
Geschnittenes Rindsentrecôte		mit pikanter Peperonicrème	16
mit Rucola und Tomaten an Balsamicojus	16	Blumenkohl mit Tahinisaucen und Tomatensalsa <sup>V+</sup>	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Safranrisotto		Erbsenrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
und Tomatencoulis	15	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto <sup>V+</sup>	11
Rosa Entenbrust mit Orangensauce auf Ratatouille	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Gebackene Egliflets mit Spinat und Tartarsauce	15	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten	
Riesencrevette mit Safranrisotto, Parmaschinken-Chip	15	und Zucchini-Piccata <sup>V</sup>	11
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Wildreis		Orecchiette mit Tomatensauce	
mit Dillrahmsauce	14	und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# FLYING DINNER

## HERBST - SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	4	Blumenkohl-Safransuppe <sup>V+</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl <sup>V+</sup>	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Rosenkohlsuppe mit knusprigem Speck	5
Rote Thai Currysuppe <sup>V</sup>	5	Spinatsuppe mit Mascrapone <sup>V</sup>	5

### Salate und Vorspeisen

Marinierte Feigen mit geräucherter Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Belper-Saibling mit Selleriesalat und Birnen	11
Grillgemüsesalat mit Pecorino <sup>V</sup>	6	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Rotkabissalat	10
Marinierter, roher Rotkabis mit Orangen und Baumnüssen <sup>V+</sup>	6	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Pantelleria-Salat mit Makrelen und Kartoffeln	9	Rindstatar mit Calvados, Äpfeln und Belper Knolle	12
Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

### Hauptgänge mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus mit pikanter Peperonicrème	16
Rindsentrecôte mit Pastinakenpüree und Barolojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa <sup>V+</sup>	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Merlotrisotto und Safranschaum	15	Kürbisrisotto mit glasierten Morcheln und Belper Knolle <sup>V</sup>	13
Rosa Entenbrust mit Gewürzjus auf Rotkraut mit Maroni	14	Auberginen-Hummus Mezzeluna mit Pesto <sup>V+</sup>	11
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto, Parmaschinken-Chip	15	Fregola Sarda mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zucchini-Piccata <sup>V</sup>	11
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Orangen-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# FLYING DINNER

## WINTER - DEZEMBER/JANUAR/FEBRUAR

Preise je Stück in CHF inkl. MwSt.

### Suppen in der Espressotasse

mindestens 10 Portionen

Tomatensuppe «terrasse» <sup>V+</sup>	4	Blumenkohl-Safransuppe <sup>V+</sup>	5
Schaumweinsuppe «Ferrari» <sup>V</sup>	6	Randensuppe mit Meerrettich <sup>V+</sup>	5
Karotten-Ingwersuppe mit Curryschaum <sup>V</sup>	5	Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl <sup>V+</sup>	5
Rote Thai Currysuppe <sup>V</sup>	5	Steinpilzsuppe mit Trüffelöl <sup>V</sup>	7

### Salate und Vorspeisen

Marinierter Kürbis mit Baumnüssen und Burrata <sup>V</sup>	7	Ceviche vom Belper Saibling mit Selleriesalat und Birnen	11
Grillgemüsesalat mit Pecorino <sup>V</sup>	6	Geräucherte Alpstein Entenbrust auf Rotkabissalat	10
Marinierter, roher Rotkabis mit frischen Feigen und Haselnüssen <sup>V</sup>	6	Kalbs-Carpaccio mit Trüffel und Safranschaum	12
Sardellen «Alice» mit Oregano, Zitrone, Tomaten und Gurken	9	Rindstatar mit Williams, Birnen und Belper Knolle	12
Randen-Falafel mit Couscoussalat und Kurkuma-Aioli <sup>V+</sup>	9	Tuna Sashimi mit Karotten-Yuzu-Emulsion	10
Taboulé mit geräuchertem Lamm	10	Rinds-Carpaccio-Rolle mit Thunfischsauce	11

### Hauptgänge

mindestens 10 Portionen

Kalbshackbraten «terrasse»	14	Grillierter Seeteufel auf Hummus mit pikanter Peperonicrème	16
Rindsentrecôte mit Süsskartoffelpüree und Barolojus	16	Blumenkohl mit Tahinisauce und Tomatensalsa <sup>V+</sup>	12
Wachtelbrust-Saltimbocca mit Merlotrisotto und Safranschaum	15	Randenrisotto mit Rucola und Fetakäse <sup>V</sup>	13
Rosa Entenbrust mit Gewürzjus auf Rotkraut mit Maroni	14	Auberginen-Hummus-Mezzaluna mit Pesto <sup>V+</sup>	11
Gebackene Zanderfilets auf Lauch-Kartoffelgemüse	14	Kalbfleisch-Ravioli «terrasse»	12
Riesencrevette mit Zitronenrisotto, Parmaschinken-Chip	15	Rigatoni mit Oliven, Kapern und Tomaten, Pesto <sup>V</sup>	11
Pochierter Swiss Lachs-Würfel auf Pilaw-Safranreis an Zitronenrahmsauce	14	Orecchiette mit Tomatensauce und Stracciatella-Burrata <sup>V</sup>	11

### Mini-Desserts von unserer Haus-Pâtisserie

Crèmeschnitte	7	Blondie <sup>V</sup>	7
Tiramisù <sup>V</sup>	7	Fruchttörtli <sup>V</sup>	7
Dunkles Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Cannolo mit Kaffeecrème	7
Weisses Schokoladenmousse <sup>V</sup>	7	Tarte Limone	7
Schwarzwäldertörtchen	7	Streuselkuchen <sup>V</sup>	7
Brownie <sup>V</sup>	7	Weisses Kaffee-Panna-Cotta	7

V: vegetarisch / V+: vegan

# MENÜVORSCHLÄGE

## FRÜHLING - MÄRZ/APRIL/MAI

---

---

*Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.*

### MENÜ 1

*Preis pro Person: CHF 65.00*

#### Gehobelter Fenchel <sup>∨</sup>

*Portulak, Parmesan, Avocado, Yuzu-Dressing*

\*\*\*

#### Alpstein Maispouardenbrust

*Majoran-Bratkartoffeln, grüne Spargeln, Merlotsauce*

\*\*\*

#### Vanille-Panna-Cotta <sup>∨</sup>

*Ananas-Carpaccio, Grenadine, Sesam-Cracker*

\*\*\*\*\*

### MENÜ 2

*Preis pro Person: CHF 70.00*

#### Tomatensuppe «terrasse» <sup>∨+</sup>

*Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl*

\*\*\*

#### Gebratener Seeteufel

*Rohschinken San Daniele, Bärlauchschaum,  
Safranrisotto, weisse Spargelspitzen*

\*\*\*

#### Erdbeertörtchen <sup>∨</sup>

*Vanillecrème, Rhabarberglace*

\*\*\*\*\*

### MENÜ 3

#### vegetarisch

*Preis pro Person: CHF 59.00*

#### Gehobelter Fenchel <sup>∨</sup>

*Portulak, Parmesan, Avocado, Yuzu-Dressing*

\*\*\*

#### Gerösteter Blumenkohl <sup>∨+</sup>

*Tahinisauce, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter*

\*\*\*

#### Erdbeertörtchen <sup>∨</sup>

*Vanillecrème, Rhabarberglace*

# MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING - MÄRZ/APRIL/MAI

---

---

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.

## MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 96.00

### Tuna Sashimi

Karotten-Yuzu-Emulsion, Estragon, Heidelbeeren

\*\*\*

### Bärlauchsuppe <sup>∨</sup>

Süsskartoffel, rosa Pfeffer

\*\*\*

Ganzes Kalbsfilet im Ofen gegart  
getrüffeltes Kartoffelpüree, Spargeln, Portweinsauce

\*\*\*

### Hausgemachte Profiteroles <sup>∨</sup>

Vanilleglace, Schokoladensauce

\*\*\*\*\*

## MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

### Rindstatar «terrasse»

Spargeln, Bärlauchcrème, Belper Knolle, Markbein

\*\*\*

### Farbiges Tomaten-Carpaccio <sup>∨</sup>

geräucherte Burrata, Pesto, Oliven, Pinienkerne

\*\*\*

### Morchelsuppe <sup>∨</sup>

Lauchstroh

\*\*\*

### Zitronensorbet <sup>∨+</sup>

Spumante Ferrari

\*\*\*

### Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Frühlingsspinat

\*\*\*

### Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel <sup>∨</sup>

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassissorbet

## MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

### Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Spargeln, Belper Knolle, Kräuter

\*\*\*

### Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

\*\*\*

### Rhabarbersorbet <sup>∨+</sup>

Erdbeerlikör

\*\*\*

### Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

Süsskartoffelstampf, Marsalajus, Broccoli, Mandeln

\*\*\*

### Warmes Schokoladenküchlein <sup>∨</sup>

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

\*\*\*\*\*

# MENÜVORSCHLÄGE SOMMER – JUNI/JULI/AUGUST

---

---

*Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.*

## MENÜ 1

*Preis pro Person: CHF 65.00*

**Grillierte Wassermelone** <sup>∨</sup>  
*Minze, Feta, Avocado, Zitronen-Dressing*

\*\*\*

**Alpstein Maispouardenbrust**  
*Baked Potato, Sauerrahm, Süssmais, Kräuterbutter*

\*\*\*

**Mango-Kokos Panna-Cotta** <sup>∨</sup>  
*Schokoladenglace, Banane*

\*\*\*\*\*

## MENÜ 2

*Preis pro Person: CHF 72.00*

**Tomatensuppe «terrasse»** <sup>∨+</sup>  
*Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl*

\*\*\*

**Gebratener Seeteufel**  
*Rohschinken San Daniele, Weissweinschaum,  
Safranrisotto, Broccoli*

\*\*\*

**Himbeer-Tartelettes** <sup>∨</sup>  
*weisse Schokoladensauce, Pistazienglace*

\*\*\*\*\*

## MENÜ 3 vegetarisch

*Preis pro Person: CHF 59.00*

**Grillierte Wassermelone** <sup>∨</sup>  
*Minze, Feta, Avocado, Zitronen-Dressing*

\*\*\*

**Gerösteter Blumenkohl** <sup>∨+</sup>  
*Tahinisaucе, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter*

\*\*\*

**Mango-Kokos Panna-Cotta** <sup>∨</sup>  
*Schokoladenglace, Banane*



# MENÜVORSCHLÄGE

## SOMMER - JUNI/JULI/AUGUST

---

---

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.

### MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 82.00

#### Hausgebeizter Graved Swiss Lachs

Limettensauerrahm, Pumpernickelcrumble,  
rosa Pfeffer, Kräutersalat

\*\*\*

#### Tomaten-Mangosuppe <sup>∇+</sup>

Gin, Koriander

\*\*\*

#### Gebratener Zander

Dill-Zitronensauce, Salzkartoffeln, feines Ratatouille

\*\*\*

#### Waldbeeren Cheesecake <sup>∇</sup>

\*\*\*\*\*

### MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

#### Rindstatar «terrasse»

gepickeltes Gemüse, Artischockencreme,  
Belper Knolle, Markbein

\*\*\*

#### Farbiges Tomaten-Carpaccio <sup>∇</sup>

geräucherte Burrata, Pesto, Oliven, Pinienkerne

\*\*\*

#### Hummerbisque

Hummer, Dillschaum

\*\*\*

#### Zitronensorbet <sup>∇+</sup>

Spumante Ferrari

\*\*\*

#### Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Romanesco

\*\*\*

#### Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel <sup>∇</sup>

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassisorbet

### MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

#### Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Maiscrème, Belper Knolle, Popcorn, Kräuter

\*\*\*

#### Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

\*\*\*

#### Gurken-Ginsorbet <sup>∇+</sup>

Tonicwasser, rosa Pfeffer

\*\*\*

#### Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

Süsskartoffelstampf, Marsalajus, Broccoli, Mandeln

\*\*\*

#### Warmes Schokoladenküchlein <sup>∇</sup>

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

\*\*\*\*\*

# MENÜVORSCHLÄGE

## HERBST - SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

---

---

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.

### MENÜ 1

Preis pro Person: CHF 65.00

#### Nüsslisalat <sup>∨</sup>

Waldpilze, Parmesan, Trauben, Himbeer-Dressing

\*\*\*

#### Alpstein Maispouardenbrust

Majoran-Bratkartoffeln, Blattspinat, Merlotsauce

\*\*\*

#### Kürbis-Panna-Cotta <sup>∨</sup>

Apfel-Carpaccio, Grenadine, Baumnuss-Cracker

\*\*\*\*\*

### MENÜ 2

Preis pro Person: CHF 70.00

#### Tomatensuppe «terrasse» <sup>∨+</sup>

Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl

\*\*\*

#### Gebratener Steinbutt

Rohschinken San Daniele, Weissweinschaum,  
Kürbisrisotto, grillierter Lauch

\*\*\*

#### Apfeltarte-Rose <sup>∨</sup>

Vanillesauce, Joghurtglace

\*\*\*\*\*

### MENÜ 3

#### vegetarisch

Preis pro Person: CHF 59.00

#### Nüsslisalat <sup>∨</sup>

Waldpilze, Parmesan, Trauben, Himbeer-Dressing

\*\*\*

#### Gerösteter Blumenkohl <sup>∨+</sup>

Tahinisauce, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter

\*\*\*

#### Vanille-Panna-Cotta <sup>∨</sup>

Apfel-Carpaccio, Grenadine, Baumnuss-Cracker

# MENÜVORSCHLÄGE

## HERBST - SEPTEMBER/OKTOBER/NOVEMBER

---

---

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.

### MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 96.00

#### Tuna Tatar

grilliertes Gemüse, Petersilien-Essenz, Oliven

\*\*\*

#### Eierschwämmlicrèmesuppe <sup>∨</sup>

Lauchstroh, Trüffelöl

\*\*\*

#### Ganzes Kalbsfilet im Ofen gegart

Feigen-Portweinsauce, Kartoffelpüree, Rotkraut, Maroni

\*\*\*

#### Hausgemachte Profiteroles <sup>∨</sup>

Vanilleglace, Schokoladensauce

\*\*\*\*\*

### MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

#### Rindstatar «terrasse»

gepickeltes Gemüse, Artischockencreme,  
Belper Knolle, Markbein

\*\*\*

#### Kürbis-Carpaccio <sup>∨</sup>

geräucherte Burrata, Kürbiskernpesto, Granatapfel

\*\*\*

#### Hummerbisque

Hummer, Dillschaum

\*\*\*

#### Traubensorbet <sup>∨+</sup>

Spumante Ferrari

\*\*\*

#### Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Rotkraut

\*\*\*

#### Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel <sup>∨</sup>

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassissorbet

### MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

#### Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Maiscrème, Belper Knolle, Popcorn, Kräuter

\*\*\*

#### Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

\*\*\*

#### Zwetschgenorbet <sup>∨+</sup>

Portwein

\*\*\*

#### Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

blaue Kartoffeln, Sternanisjus, Kürbis, Macadamianuss

\*\*\*

#### Warmes Schokoladenküchlein <sup>∨</sup>

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

\*\*\*\*\*

# MENÜVORSCHLÄGE

## WINTER - DEZEMBER/JANUAR/FEBRUAR

---

---

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.

### MENÜ 1

Preis pro Person: CHF 70.00

Tomatensuppe «terrasse»<sup>∇+</sup>  
Ricotta-Oliven-Crostini, Rauchöl

\*\*\*

Gebratener Steinbutt

Rohschinken San Daniele, Weissweinschaum,  
Morchelrisotto, grillierter Lauch

\*\*\*

Apfeltarte-Rose<sup>∇</sup>  
Vanillesauce, Jogurtglace

\*\*\*\*\*

### MENÜ 2

vegetarisch

Preis pro Person: CHF 59.00

Nüsslisalat<sup>∇</sup>

Waldpilze, Parmesan, Trauben, Himbeer-Dressing

\*\*\*

Gerösteter Blumenkohl<sup>∇+</sup>

Tahinisaucе, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter

\*\*\*

Apfeltarte-Rose<sup>∇</sup>  
Vanillesauce, Jogurtglace

\*\*\*\*\*

### MENÜ 3

Preis pro Person: CHF 82.00

Hausgebeizter Graved Swiss Lachs

Limettensauerrahm, Pumpernickelcrumble,  
rosa Pfeffer, Nüsslisalat

\*\*\*

Kürbissuppe<sup>∇</sup>

Kürbiskernöl, Kürbiskernenstange

\*\*\*

Gebratener Zander

Dill-Zitronensauce, Safran-Pilawreis, glasierter Randen

\*\*\*

Maroni Cheesecake<sup>∇</sup>

# MENÜVORSCHLÄGE

## WINTER - DEZEMBER/JANUAR/FEBRUAR

---

---

Alle Menüs ab mindestens 10 Portionen  
Preise in CHF inkl. MwSt.

### MENÜ 4

Preis pro Person: CHF 96.00

#### Tuna Tatar

grilliertes Gemüse, Petersilien-Essenz, Oliven

\*\*\*

#### Eierschwämmlicrèmesuppe <sup>∨</sup>

Lauchstroh, Trüffelöl

\*\*\*

#### Ganzes Kalbsfilet im Ofen gegart

Feigen-Portweinsauce, Kartoffelpüree, Rotkraut, Marroni

\*\*\*

#### Hausgemachte Profiteroles <sup>∨</sup>

Vanilleglace, Schokoladensauce

\*\*\*\*\*

### MENÜ 6

Preis pro Person: CHF 135.00

#### Rindstatar «terrasse»

gepickeltes Gemüse, Artischockencreme,  
Belper Knolle, Markbein

\*\*\*

#### Kürbis-Carpaccio <sup>∨</sup>

geräucherte Burrata, Kürbiskernpesto, Granatapfel

\*\*\*

#### Kalbfleischravioli

Tomaten, Basilikum

\*\*\*

#### Cassis-Sorbet <sup>∨+</sup>

Spumante Ferrari

\*\*\*

#### Am Stück gegartes US-Rindsfilet

Trüffeljus, Pommes Dauphine, Pastinaken, Safran

\*\*\*

#### Tiramisù

im weissen Schokoladenmantel <sup>∨</sup>

Capuccinosauce, Mandelkrokant, Cassis-Sorbet

### MENÜ 5

Preis pro Person: CHF 110.00

#### Schweizer Kalbs-Carpaccio

Trüffel, Pastinakencreme, Belper Knolle,  
Kichererbsen, Kräuter

\*\*\*

#### Bouillabaise «Chef Style»

Safran, Sauce Roullie, Crevetten, Zander, Moules

\*\*\*

#### Blutorangensorbet <sup>∨+</sup>

Campari

\*\*\*

#### Sous-Vide gegartes irisches Rindsentrecôte

Süsskartoffeln, Sternanisjus, Broccoli, Mandeln

\*\*\*

#### Warmes Schokoladenkuchlein <sup>∨</sup>

weisse Schokoladen-Halbkugel, warme Himbeersauce

\*\*\*\*\*

# ANREISE

---

*Das Terrasse befindet sich mitten in der Stadt Zürich am Bellevueplatz, wo die Limmat aus dem Zürichsee fließt.*

*Falls Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen: Sie erreichen das Terrasse mit den Tram-Nummern 2 / 4 / 5 / 8 / 9 / 11 / 15 bis Haltestelle «Bellevue».*

*Die Parkhäuser «Hohe Promenade» und «Opernhaus» sind zu Fuss nur 2 Minuten von uns entfernt.*

*terrasse*

*Limmatquai 3*

*8001 Zürich*

*T +41 44 251 10 74*

*info@terrasse-zuerich.ch*

*terrasse-zuerich.ch*



# AGBS:

---

---

## Restaurant Terrasse Bindella terra vite vita SA

### Parteien und Vertragsschluss

Das Restaurant Terrasse, fortan Dienstleiter genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zustande.

### Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar, und Umschwung entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das Terrasse lehnt jegliche Haftung ab.

### Preise

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

### Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 72 Stunden vor Anlass gemeldet werden; sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100 % der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

### Öffnungszeiten und Mitarbeiter-Aufwand

Dauert Ihre Veranstaltung länger als die regulären Öffnungszeiten, verrechnen wir pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde einen Nachtzuschlag von CHF 45/h. Unbedingt gilt es, die von Amtes wegen auferlegte Schliessung bis 03.30 Uhr einzuhalten (in diesem Falle ist das Dienstende der Mitarbeiter um 04.30 Uhr.) Das Festlegen der Anzahl Mitarbeitenden obliegt dem Terrasse; es wird den Bedürfnissen angepasst.

### Bewachung / Sicherheitsdienst

Bei einer geschlossenen Gesellschaft wird der Einsatz eines Sicherheitsdienstes vorausgesetzt. Dies aus Gründen der Personensicherheit, des Objektschutzes, des Brandschutzes und dem damit verbundenen Sicherheitsdispositiv im Notfall. Die externe Firma Swiss Protection Service AG ist am Objekt ausgebildet und bietet den oben erwähnten Schutz lückenlos an. Andere Sicherheitsfirmen müssen von uns bewilligt werden. Bei Anlässen bis 200 Personen sind mind. 2 Sicherheitsmitarbeiter nötig, ab einem Einsatz über 5 Stunden zusätzlich eine weitere Person für die gesetzliche Pausenlösung. Bei Anlässen über 200 Personen sind min. 3 Sicherheitspersonen im Einsatz. Kosten pro Stunde: CHF 65.-/Person (exkl. MwSt.); es wird in ¼ Stunden abgerechnet.

### Bewilligung der Feuerpolizei

Bei Bühnen- und Grossanlässen teilweise von Amtes wegen notwendig. Die Kosten hierfür werden dem Veranstalter nach Aufwand verrechnet. Die Notausgänge sind zwingend frei zu halten.

### Anzahlung

Das Terrasse behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst nach dem Eintreffen der Zahlung verbindlich.

### Annullierungsbedingungen

#### Standard Anlass

Basis in % des vereinbarten Budgets.

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gilt:

bis 2 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 1 Monat vor Anlass	30 %
bis 14 Tage vor Anlass	60 %
weniger als 14 Tage vor Anlass	100 %

#### Geschlossene Gesellschaft

Bei der exklusiven Miete von Teilen des Terrasse gelten folgende Ansätze (Basis in % der Mindestumsatzgarantie):

bis 3 Monate vor Anlass	keine Kosten
bis 2 Monate vor Anlass	50 %
bis 1 Monat vor Anlass	80 %
bis 14 Tage vor Anlass	100 %

### Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden vom Veranstalter mitgebrachte Weine grundsätzlich nicht ausgeschenkt.

### Zahlung

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage.

Bei Zahlungen mit der Kreditkarte ist eine Kommission von 3 % vorbehalten.

Einzelinkasso ist möglich bis zu Gruppengrößen von 15 Personen. Bei Gruppen mit mehr als 15 Personen bitten wir um die Zahlung per Rechnung.

Wir versenden Rechnungen nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir vor Ort zu bezahlen.

### Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!