

BANKETT-DOKUMENTATION

RESTAURANT RONDO

Ob einfacher Apéro oder grosszügiges Flying-Dinner, in unseren Räumlichkeiten haben bis zu 40 Personen ausreichend Platz, um in festlicher Atmosphäre zusammenzukommen und schöne Momente zu erleben.

Die Tertianum Residenz Zollikerberg, mit ihrem Restaurant rondo und den Veranstaltungsräumen, bietet einen festlichen Rahmen für Ihren Anlass. Das Küchen- und Service Team verwöhnt Sie und Ihre Gäste in privater Atmosphäre.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein persönliches Angebot zu erstellen, das genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist, und erwarten mit Vergnügen Ihre Kontaktaufnahme unter 044 396 12 12.

INHALT

APERÖ VORSCHLÄGE	1-2
WARME UND KALTE VORSPEISEN	3
SUPPEN	4
HAUPTGÄNGE FISCH	5
HAUPTGÄNGE KALB UND RIND	6
HAUPTGÄNGE SCHWEIN UND LAMM	7
HAUPTGÄNGE GEFLÜGEL UND VEGETARISCH	8
DESSERT UND KÄSE	9-10
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	11-12

TERTIANUM RESIDENZ ZOLLIKERBERG



KLEINE GENÜSSE ZUM APERO

Preis/Stk.

CANAPÉS (¼ Toastscheibe, Mindestbestellmenge 4 Stück / Sorte)

HÜTTENKÄSE MIT SCHNITTLAUCH	2.50
SALAMI, GEKOCHTER SCHINKEN, BRIE	3.00
BÜNDNERFLEISCH, ROHSCHINKEN	3.50
RINDSTARTAR, RAUHLACHS	4.00

GEFÜLLTE MINI-BAGELS

KRÄUTERFRISCHKÄSE	3.00
BRIE, TRAUBEN UND BAUMNÜSSE	3.00
SCHINKEN	4.00
RAUHLACHS- UND MEERRETTICH-MOUSSE	4.50
ROASTBEEF UND SAUCE TARTAR	4.50
ROHSCHINKEN UND CORNICHONS	4.50

CROSTINI

TOMATEN UND BASILIKUM	3.00
OLIVEN-TAPENADE	3.50
ZIEGENKÄSE, NUSSPESTO UND HONIG	4.50

WEITERE KALTE KÖSTLICHKEITEN

TOMATEN & MOZZARELLA mit Basilikumpesto im Gourmetlöffel	3.50
CAESAR SALAT IM WECK-GLAS mit Speckstreifen	4.50
CRÊPES RÖLLCHEN MIT RAUHLACHS UND MEERRETTICHMOUSSE	5.00
MELONEN-SCHIFFCHEN MIT TESSINER ROHSCHINKEN	5.00
VITELLO TONNATO HÄPPCHEN	5.00
RAUHLACHS-TARTAR mit Dillsenf-Dip	5.00
COCKTAILCREVETTES serviert im Blätterteigpastetli	5.50
GERÄUCHERTES LAMMFILET auf mediterranem Salat	5.50
FRISCHE, ROHE GEMÜSESTENGEL mit Dipp sauce (100g)	6.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



Preis/Stk.

WARME KÖSTLICHKEITEN

DÖRRPFLAUME im Speckmantel	2.50
PENNE ALL'ARRABBIATA serviert im Einmachgläschen	5.50
MINI-FRÜHLINGSROLLE mit Sweet-Chilidip	3.00
GRUYÈRE KÄSEKÜCHLEIN	3.50
SCHINKENGIPFELI	3.50
MINI-PIZZA	3.50
MINI-FLAMMKUCHEN	3.50
GEMÜSE FALAFEL mit orientalischem Dip	3.50
ZWIEBEL-SPECK-MUFFIN mit Sauerrahmdip	4.00
MEDITERRANER GEMÜSE MINI BURGER	4.50
POULET-YAKITORI-SPIESSLI mit Limetten-Sojadip	4.50
ANGERÄUCHERTER LACHS auf Gurken Ingwer Salat	6.00
KALBFLEISCH-BÄLLCHEN mit Barbequedip	6.00
MINI RINDFLEISCH-BURGER	6.00
CREVETTE auf lauwarmen Glasnudelsalat	6.50
VALPERCA EGLI KNUSPERLI mit Tatar dip	6.50
BIANCHI'S GOLDEN SHRIMPS DUMPLING mit Koriander-Sojasauce	6.50

SÜPPCHEN IM SHOT-GLAS

SÜPPCHEN DER SAISON (warm oder kalt)	4.50
--------------------------------------	------

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

HAUSGEMACHTE PATISSERIE AUSWAHL	pro Person	14.50
serviert auf repräsentativer Etagere		

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



KALTE VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT mit gerösteten Kernen	10.50
GEMISCHTER SALAT mit Hausdressing	10.50
SALATNEST mit gerösteten Nüssen mit Dörrfrüchten	11.50
SALATSTRAUSS mit frischen Früchten und Bündnerfleisch	13.50
TARTAR VOM OFENGEMÜSE mit Pilz-Crostini	14.50
PARMESAN-MOUSSE mit Traubenchutney	14.50
RANDEN-CARPACCIO mit Ziegenkäse und Pistazien	15.50
FREGOLA SARDA mit Anti Pasti und Burrata	15.50
BRESAOLA CARPACCIO mit Parmesan marinierten Pilzen	18.50
GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	19.50
CARPACCIO VON GERÄUCHERTER ENTENBRUST mit Orangen-Vinaigrette	19.50
RAUHLACHS-TARTAR mit Wasabicrème und Äpfeln	20.50
RINDS-TARTAR mit gehobelter Belper Knolle	20.50
GEFLÜGELLEBER-TERRINE mit saisonalem Chutney und Brioche	20.50
CREVETTES-COCKTAIL mit Mango & Limette	20.50
SCHOTTISCHER RAUHLACHS mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	21.00
TESSINER PIORADORO ROHSCHINKEN mit fruchtiger Melone	21.50

WARME VORSPEISEN

CARNAROLI-RISOTTO mit Basilikum, Tomaten und Grana Padano	17.50
TAGLIATELLE mit Ofengemüse, Grana Padano und Basilikum	18.50
KALBFLEISCH-RAVIOLI mit Ofengemüse und Trüffelschaum	19.50
ZANDERFILET gebraten, auf Randen-Risotto	21.50
WOLFSBARSCH-FILET gebraten auf Fenchel-Tomatengemüse	22.50
VALPERCA EGLIFILETS sautiert mit Mandeln, auf Blattspinat mit Feigen	23.50

Unsere Ravioli sind hausgemacht. Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



SUPPEN

KRAFTBRÜHE NATURE vom Rind oder Gemüsebouillon	9.50
ERBSENCRÈMESUPPE mit Joghurt und Minze	9.50
ZWIEBELSUPPE mit Käsecroûtons	9.50
RINDSKRAFTBRÜHE mit Sherry, Backerbsen oder Kräuterflädli	11.50
RIESLINGSCHAUM-SUPPE mit Trauben und Croûtons	12.00
STEINPILZCRÈME-SUPPE mit Petersilienschaum	12.00
THAI-KAROTTENSUPPE mit geröstetem Sesam	12.00
CURRY-KOKOS-SUPPE mit Bananenchips	12.00
GETRÜFFELTE KARTOFFELSCHAUM-SUPPE mit frischen Kräutern	12.00
SÜSSKARTOFFELCRÈME-SUPPE mit Shitakepilzen	12.00
TOMATENCRÈME-SUPPE mit Basilikumrahm	12.00
PARMESAN-SUPPE mit Basilikumpesto	12.00
ARTISCHOCKENCRÈME-SUPPE mit Gemüsestreifen	12.00
WHISKYSCHAUM-SUPPE mit schottischem Rauchlachs	12.50
CHAMPAGNER-SÜPPCHEN mit sautierten Swisslachswürfel	13.50

SAISONALE SUPPEN UND KALTE SUPPEN

SPARGELCRÈME-SUPPE mit Kräutercroûtons	12.00
KÜRBISCRÈME-SUPPE mit knusprigen Apfelchips	12.00
MARRONICRÈME-SUPPE mit Birne und Haselnüssen	12.00
ERFRISCHENDE GAZPACHO ANDALUZ	12.00
MANGO-KALTSCHALE mit Malibu und Ananaswürfeln	12.00
ERFRISCHENDE TOMATEN-APRIKOSEN-SUPPE	12.00
ERFRISCHENDE MELONEN-KALTSCHALE mit Portwein und Minze	12.00
KALTE GURKEN-SUPPE mit schottischem Rauchlachs	12.50
VICHYSOISE mit Cocktailcrevetten	13.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



HAUPTGÄNGE VOM FISCH

BREMGARTNER SAIBLINGSFILET gebraten, an Riesling Sauce, Reistimbal und glasierten Knackerbsen	41.00
SCHWEIZER GOTTHARD ZANDER gebraten, an Limettenschaum, Safran-Gnocchi und Auberginengemüse	44.50
KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL auf Champagner-Risotto, verfeinert mit Apfel und Limette, garniert mit Marktgemüse	44.50
LACHSTRANCHE VOM IRISCHEN BIOLACHS an Orangenschaum, Camargue-Reis und Safran-Fenchel	42.50
WALLISER VALPERCA EGLIFILET nach Müllerin Art, mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat mit Feigen	44.50
SCHWEIZER FELCHENFILETS mit Kapern und Datterini, an Chardonnayschaum, gemischtem Wildreis und Mangold	39.50
PATAGONISCHE WILDWASSER CREVETTEN mit Mango & Limette, Tagiolini und buntem Marktgemüse	46.00
SCHWEIZER GUIBERT FORELLE an Oliven-Kräuter-Salsa, Limetten-Risotto und bunter Gemüse garnitur	42.00
WOLFSBARSCHFILET gebraten, an Olivenschaum, Safran-Gnocchi und geschmortem Fenchel	39.50
BIANCHI'S GOLDEN SHRIMPS DUMPLINGS mit Pak Choi. Basmatireis, schwarzem Sesam und Limetten-Sojasauce	39.50
SEPIA-TAGIOLINI MIT PATAGONISCHE WILDWASSER CREVETTEN mit frischen Kräutern und mediterranem Gemüse	39.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



HAUPTGÄNGE VOM SCHWEIZER KALB

KALBSSCHULTERBRATEN an Steinpilz-Rahmsauce Tagliatelle und glasiertem Gemüse	37.50
KALBS-SALTIMBOCCA MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN an Marsalajus, Safran-Risotto und Broccoli mit Mandeln	43.00
KALBSGESCHNETZELTES NACH «ZÜRCHER ART» mit feiner Rösti oder Butternudeln und Gemüse garnitur	41.50
GESCHNETZELTE KALBSLEBER TIROLER ART mit Apfel & Speck, Rosmarinkartoffeln und Butterbohnen	39.50
ZARTE TRANCHEN VOM KALBSSTEAK an Morchelrahmsauce, Butternudeln und buntem Gemüse	44.00
ZARTE KALBSHAXE «CREMOLATA» an Schmorgemüsejus, serviert mit Bramata Polenta und Gemüse garnitur	41.50

HAUPTGÄNGE VOM RIND

GESCHMORTER RINDSBRASATO an Tessiner Merlotjus, Bramata-Polenta und glasiertem Wurzelgemüse	37.50
ZARTER TAFELSPITZ mit Apfelmeerrettich, dazu Salzkartoffeln und Bouillongemüse	38.50
ENTRECÔTE DOUBLE an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und bunter Gemüse garnitur	46.00
RINDSFILETSTREIFEN «STROGANOFF» mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse	44.50
RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN an getrüffeltem Jus, Kartoffelkrapfen und buntem Gemüse	51.00
RINDSFILET "WELLINGTON" an Barolojus, serviert mit glasiertem Marktgemüse	54.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



HAUPTGÄNGE VOM SCHWEIN

SCHWEINSNIERSTÜCK FRISCH AUS DEM OFEN an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	33.50
ZARTE TRANCHEN SCHWEINS-STEAK an Sauce Choron, Kartoffelkrapfen und bunter Gemüsegar nitur	33.50
SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN an Whisky-Senfsauce, getrüffeltem Kartoffelstock und Wurzelgemüse	36.50
SCHWEINSFILET IM RUCOLA-ROHSCHINKENMANTEL an Portweinjus, Tagliatelle und buntem Saisongemüse	36.50
GRILLIERTES SCHWEINSSTEAK mit grüner Pfefferbutter, Waffelkartoffeln und Grilltomate	33.50
SCHWEINS-SALTIMBOCCA mit Salbei und Rohschinken, an feinem Marsaljus, Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln	33.50
LENZBURGER FLEISCHKÄSE mit Kartoffelsalat	22.50

HAUPTGÄNGE VOM LAMM

LAMMRAGOUT NACH EMMENTALER ART mit gemischtem Wildreis und glasiertem Gemüse	39.00
LAMMRACK ROSA GEBRATEN an Thymianjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	42.00
LAMM-ENTRECÔTE MIT OLIVEN-KRÄUTERKRUSTE an Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	41.50
SAUTIERTES LAMMFILET im Zitronen-Peterli-Mantel, an Portweinjus, Haselnuss-Polenta und Broccoli mit Mandeln	40.50
FRUCHTIGES LAMMCURRY mit glasierter Ananas, Basmatireis und glasierten Knackerbsen	39.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



HAUPTGÄNGE VOM GEFLÜGEL

POULETBRUSTSTREIFEN «CASIMIR» an fruchtiger Currysauce, gebratener Kokos-Banane, Früchten und Mandelreis	30.50
POULETBRUST-GESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» mit feiner Rösti oder Butternudeln und Gemüse garnitur	30.50
GEBRATENE ALPSTEIN RIBELMAIS POULETBRUST an Rosmarinjus, Steinpilz-Risotto und Zucchini Provençale	34.50
COQ AU VIN (GESCHMORTES ALPSTEIN POULET) an Pinot Noir Jus, serviert mit Haselnuss-Polenta mit Schmorgemüse	35.50

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

SÄMIGES CARNAROLI-RISOTTO verfeinert mit hausgemachtem Basilikumpesto, Cherrytomaten und Grana Padano	24.50
GEMÜSE «RIZ CASIMIR» an fruchtiger Currysauce, gebratener Kokos-Banane, Früchten und Mandelreis	26.50
GEBRATENER RADICCHIO mit Pastinakenpüree und Räucher-Tofu	26.50
RANDEN-RISOTTO mit Ziegenfrischkäse, Birnen und Baumnüssen	24.50
GEMÜSE-QUICHE mit Rucolasalat, getrockneten Tomaten und Pecorino	23.50
AUBERGINEN-KICHERERBSEN-RAGOUT mit Früchte-Couscous	26.50
MEDITERRANES OFENGEMÜSE mit Zitrone, Rosmarin und Zartweizen	23.50
HASELNUSS-AUBERGINEN mit Kichererbsencreme und Orient Gemüse	23.50
PENNE AN TOMATENPESTO, Blattspinat, Cherrytomaten und Grana Padano	
SPAGHETTI mit Auberginen Burrata, Pinienkernen und Rucola	22.50
GEBACKENER BLUMENKOHL mit Quinoa und Haselnuss-Sabayon	23.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

TERTIANUM



DESSERTS

GEBRANNTÉ CRÈME MIT SCHLAGRAHM und gerösteten Mandeln	8.50
THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME	8.50
FRISCHER FRUCHTSALAT einfach / mit Maraschino oder Kirsch	10.00/13.00
PANNA COTTA mit Waldbeersauce	11.50
HAUSGEMACHTES CAMELKÖPFLI mit Rahm und Früchtegarnitur	11.50
LUFTIGES SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchtegarnitur	12.50
HAUSGEMACHTER CHEESECAKE mit Limoncello-Rahm	12.50
ZITRONEN-TARTE mit Kokos und Mango	12.00
TÖRTCHEN VON HIMBEER UND SCHOKOLADE	12.00
WARME SCHOKOLADEN-TARTE mit Joghurtglacé	12.00
MERINGUES GLACÉ Erdbeerglacé mit Meringues und Rahm garniert	12.00

ZOLLIKERBERG MINI COUPE VARIATIONEN

SUNSET, Blutorangensorbet mit Campari	8.50
WILLIAMS, Birnensorbet mit Williams	8.50
COLONEL, Zitronensorbet mit Vodka	8.50
MUMBAI, Mangosorbet mit Naturjoghurt und Kokosstückli	8.50
TICINO, Traubensorbet mit Grappa	8.50
BERGAMO, Stracciatellaglacé mit Orangen und Grand Marnier	8.50
ADVOCAAT, Schokoladenglacé mit Eiercognac und Rahm	9.00
SCHWARZWALD, Vanilleglacé mit Schokoladenspänen und Kirschenlikör	8.50
AFFOGATO, Vanilleglacé mit frischem Espresso	8.50
NUSSKNACKER, Baumnussglacé mit Apfelstücken und Rahm	8.50
IRISH DREAM, Cafeglacé mit Baileys und gebrannten Mandeln	8.50
ORIENT, Pistazienglacé mit Mangostückli und Pistazien	8.50
CAMEL, Caramelglacé mit Caramel Fudge und Rahm	8.50
MALIBU, Kokosglacé mit Ananastückli und Rahm	8.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der
Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.



KÄSE

KÄSEVARIATION MIT KÄSE VON DER MOLKEREI WEBER IN ZOLLIKERBERG 17.50

Verschiedene Hart- und Weichkäse aus Rohmilch, garniert mit Dörrfrüchten und hausgemachtem Früchtebrot.

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

HAUSGEMACHTE PATISSERIE AUSWAHL pro Person 14.50

serviert auf repräsentativer Etagere

DESSERTBUFFET "ZOLLIKERBERG" ab 15 Personen 24.00

Verschiedene kleine Fruchtwähen, Panna Cotta mit Waldbeerragout, Caramelköpfler, Früctemousse-Törtli, Savarin mit Früchten, Cake, Fruchtsalat, Verschiedene Glacé und Sorbets

DESSERTBUFFET "ZOLLIKERBERG" MIT KÄSE pro Person 34.00

Dessertbuffet wie oben beschrieben, zusätzlich mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen aus Rohmilch von der Molkerei Weber in Zollikerberg, mit Dörrfrüchten und Früchtebrot.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

MENUBESPRECHUNG / RESERVATION

Gerne nehmen wir Ihre Anfrage per Telefon, E-Mail oder via unserer Website entgegen. Für eine Besichtigung des Hauses oder für eine Besprechung dürfen Sie gerne einen Termin mit uns vereinbaren. Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

Telefon: +41 44 396 12 12

E-Mail: zollikerberg@tertianum.ch

Internet: www.tertianum.ch/seniorenresidenz/tertianum-residenz-zollikerberg

MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüvorschläge gelten, sofern nicht anders vermerkt, für Gesellschaften ab 10 Gästen. In der Regel gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft (Vegetarier- und Kindermenüs sind von dieser Regelung ausgenommen).

PREISE / KALKULATION

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt. und sind unverbindlich. Sind im laufenden Jahr preisliche Anpassungen erforderlich, sehen wir uns gezwungen die Preise anzugleichen.

PROBEESSEN

Wünschen Sie ein Probeessen, ist dies jederzeit möglich. Dazu benötigen wir Ihre Reservation mindestens 5 Tage im Voraus. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, verrechnen wir Ihnen diese Kosten.

ALLERGIKER

Bitte geben Sie uns frühzeitig die Anzahl Allergiker bekannt, damit wir ein auf die Intoleranz oder Allergie abgestimmtes Menu zusammenstellen können.

PERSONENANZAHL

Wir bitten Sie, uns spätestens 14 Tage vor dem Anlass die definitive Personenzahl mitzuteilen. Sollte es danach noch Änderungen geben, benötigen wir die definitive Gästezahl 48 Stunden vor dem Anlass. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises in Rechnung zu stellen.

KINDER

Kinder ab 12 Jahren werden in Bezug auf Essen als Erwachsene betrachtet. Bitte verlangen Sie für Ihre Jüngsten unsere Kinderkarte.

TISCHDEKORATION

Gerne bestellen wir für Ihr Fest die passenden Blumenarrangements. Die Kosten dafür gehen zu Ihren Lasten.



GETRÄNKE

Wir bewirten Sie gerne mit unserem Angebot an Getränken und Weinen. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.00. Alle anderen Getränke bitten wir Sie, von uns zu beziehen.

MENÜKARTEN

Für Ihren Anlass drucken wir Ihnen gerne gratis die entsprechende Menükarte.

RAUCHEN

Sämtliche Veranstaltungsräume und Hotelzimmer sind rauchfrei. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt. Im Interesse unserer nichtrauchenden Gäste, führen wir kein Angebot an Zigarren und Zigaretten. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.

ÜBERNACHTUNG

In unseren drei komfortablen, barrierefreien Hotelzimmern bieten wir Ihnen angenehme Übernachtungsmöglichkeiten an.

BARRIEREFREIE INFRASTRUKTUR

Unsere Räume sind mit Rollstuhl und Rollator problemlos erreichbar. Wir verfügen über rollstuhlgängige Toiletten.

TECHNIK

Sie können bei uns technisches Equipment für Ihre Feier mieten. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

KLAVIER

Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier zur Verfügung (für eine Miete von CHF 100.00). Das Klavier wird von uns zwei Mal jährlich gestimmt. Möchten Sie, dass es vor Ihrem Anlass gestimmt wird, geht das zu Ihren Lasten.

RECHNUNG, INKASSO

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie, den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen.

HAFTUNG/SCHÄDEN

Der Kunde haftet für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umschwung der Tertianum Residenz Zollikerberg durch sein eigenes Verschulden, bzw. durch das Verschulden von ihm engagierten oder eingeladenen Drittparteien entstehen.

Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit uns abzustimmen. In jedem Fall hat der Kunde darauf zu achten, dass das Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

Wir lehnen jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.