

ristoro

erfrischen stärken erholen

Bankett- und Menüvorschläge

Restaurant ristoro
Hochstrasse 6
5405 Baden-Dättwil
056 484 86 70
www.ristoro.ch

zeKa.



ristoro

erfrischen stärken erholen

Lieber ristoro-Gast

Mitten im Dorfkern von Dättwil im zeka Wohnhaus Aargau liegt das Restaurant ristoro. Ob für die Geburtstagsparty mit Musikband, Weihnachtsfeier mit dem Geschäft, Grillfest mit der Familie oder Hochzeitsfest mit 150 Gästen – das ristoro mit den grosszügigen Räumlichkeiten und der gemütlichen Terrasse ist der ideale Ort für Ihren Anlass. Wir beraten Sie, organisieren, kochen, servieren und dekorieren, damit Ihr Anlass reibungslos über die Bühne geht.

An unseren Banketten verwöhnen wir Ihre Gäste mit feinem Essen und einem einwandfreien Service. Die Räumlichkeiten bieten Platz für 20-150 Personen in einem gemütlichen Ambiente.

Nachfolgend finden Sie einige kulinarische Vorschläge. Fehlt Ihr Wunschmenü in den Unterlagen? Dann zögern Sie nicht, ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und erstellen Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Auswählen und würden uns freuen, Sie bald im ristoro zu begrüssen.

Ihr ristoro-Team

Restaurant ristoro
Hochstrasse 6
5405 Baden-Dättwil
056 484 86 70

ristoro@ristoro.ch
www.ristoro.ch



Inhaltsverzeichnis

Apéro	4
Kalte Speisen	4
Warme Speisen	4
Aperitifbuffet und Stehlunch.....	6
Antipasti-Buffer.....	6
Apero ristoro Deluxe.....	6
Stehlunch ristoro	7
Kalte Platten und Partybrote	8
Warme und kalte Vorspeisen	9
Hauptgang.....	10
Kalb, Rind, Schwein, Geflügel, Ente, Lamm	10
Fisch.....	11
Vegetarisch	11
Dessert.....	12
Buffets	13
Grillplausch	13
Pasta-Buffer	13
Buffer ristoro	14
Frühling, Sommer, Herbst und Winter	15
Bankettmenüs für höchste Ansprüche.....	16
Wein	18
Weiss	18
Rot.....	19
Schaumwein, Bowle, Bier, Digestif	20
Kalte und warme Getränke	21
Ihr Anlass im ristoro.....	22
Räume, Einrichtung, Technik.....	23
Allgemeine Geschäftsbestimmungen	24

Apéro

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 10 Stück.

Kalte Speisen

Pro Stück in CHF

Vegetarisch

– Crudite (100g/Portion) mit Quarkdip	2.20
– Käserolle (5 Rollen/Portion, ca. 60g) mit Trauben	6.00
– Saisonale Fruchtspiessli	2.50
– Mozzarella-Tomatenspiesschen mit Basilikum	2.20
– Fetakäse auf Ratatouillesalat	2.20
– Gemüse- Mascarpone-Tiramisu (Shotglas)	2.80
– Avocadomousse mit Tomaten-Basilikum-Tatar (Shotglas)	2.80

Fleisch und Fisch

Pro Stück in CHF

– Mini Fleischpastete, 30g	2.20
– Roastbeefspiessli mit Tartar-Sauce	3.90
– Rauchforelle mit Meerrettich auf Vollkornbrot	2.40
– Frischkäsespiesschen mit Bündnerfleisch im Crêpeteig	2.50
– Chicken Curry- Salat (Shotglas)	3.00
– Geräuchertes Lachstatar mit Dill-Senf-Sauce (Shotglas)	3.50
– Crevettenspiesschen mit Lychees	3.50
– Lammrückenfiletstreifen auf Kräuterreissalatbeet	3.80
– Crostini mit Rohschinken	2.40

Warme Speisen

Pro Stück in CHF

Vegetarisch

– Mini Frühlingsrollen an Sweetchilli-Sauce	1.60
– Hausgemachte Käse-Küchlein	2.20
– Jalapeños gefüllt mit Peperoni und Frischkäse	2.20
– Blattspinatquiche	2.20
– Mini Käseküchlein	2.80

Fleisch und Fisch

– Schinkengipfeli (Schwein)	2.40
– Frittierte Riesencrevetten mit Sweetchilli-Sauce	3.80
– Mini Pizza Prosciutto (Schwein)	2.40
– Pouletball mit Currydip	2.50
– Mini Hamburger mit Käse (Rindfleisch)	2.60

ristoro

erfrischen stärken erholen

Canapés

Pro Stück in CHF

– Roastbeef	2.80
– Schinken	2.20
– Hartkäse	2.20
– Crevetten mit Ei	2.80
– Spargelspitzen	2.30
– Thon	2.20
– Lachs	2.50
– Bündnerfleisch	2.50

Kleine Laugen- und Vollkornbrötli (50g) gefüllt

Pro Stück in CHF

	4.30
– mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Thon	

Apéro einfach

Pro Person in CHF

	3.20
– Erdnüssli gesalzen, Pommes Chips Nature oder Paprika, Salzstängeli	



Aperitifbuffet und Stehlunch

Antipasti-Buffer

Pro Person in CHF

Ab 20 Personen

16.00

- Grilliertes Gemüse
- Eingelegte Champignons
- Oliven schwarz und grün
- Parmesan Stückli
- Mozzarella Spiessli
- Rohschinken (Scheiben)
- Salamirädli
- Knusprige Brötli

Apero ristoro Deluxe

Pro Person in CHF

Ab 50 Personen

33.00

Kalte Delikatessen

- Roastbeefspiessli mit Tartarsauce
- Avocado mit Crevetten
- Mini Kalbfleischpastete
- Tomatenespuma mit Mozzarellawüfeli
- Bruchettas mit schwarzen Oliven und Rispentomaten
- Lachsroulade mit Frischkäse

Warme Delikatessen

- Blätterteigschnecken mit Salbei
- Rindfleischkügelchen mit Zaziki
- Lammfilet in Sandwichkruste
- Nürnbergerwürstli mit bayrischem süßem Senf
- Scampispiessli mit Aceto glace „safran“
- Gemüsechuechli mit Spinatfüllung
- Yaktori-Spiessli mit Chilli Sweet-Soursauce

Stehlunch ristoro

Pro Person in CHF

28.50

Ab 40 Personen servieren wir Ihnen gerne einen reichhaltigen Stehlunch. Diesen dürfen Sie nach Ihren Wünschen zusammensetzen.

Vorspeise (Auswahl von drei Vorspeisen)

- Saisonsalat
- Fetakäse auf Ratatouillesalat
- Chicken Curry- Salat
- Graved Lachs auf Fenchelsalat mit Dill-Senf-Sauce
- Crevette mit Sweetchilli-Sauce
- Mozzarella-Tomatenspiessli mit Basilikum
- Roastbeefspiessli mit Tartarsauce
- Assortiment von Antipasti: Oliven, Parmesanstückli, Salami piccante, mariniertes Gemüse
- Mini Silserbrötchen mit Rohschinken

Suppe (Auswahl einer Suppe)

- Warme Rüebli-Orangensuppe
- Warme Brokkolicrèmesuppe
- Kalte andalusische Gazpachosuppe
- Kalte Vichyssoise (Lauch / Kartoffelsuppe)

Warme Gerichte (Auswahl von zwei Menüs)

mit Fleisch

- Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch
- Äpler Makkaroni mit Speck, Schinken und Apfelmus
- Asiatisches Pouletgeschnetzeltes mit rotem Curry
- Moussaka mit Rindfleisch

vegetarisch

- Risotto mit Pilzen
- Kartoffel-Gemüseauflauf
- Asiatische Eiernudel-Gemüsepfanne
- vegetarische Spätzlipfanne mit Roquefortkäse

Desserts (Auswahl von zwei Desserts)

- Fruchttörtli auf Blätterteig
- Mini Cornets mit Vanillefüllung
- Panna cotta mit Waldbeeren
- Mousse au chocolat
- Cake-Stück
- Saisonale Frucht

Kalte Platten und Partybrote

Ab 10 Personen

Gemischte Buure – Platte mit frischen Brötli

Pro Person in CHF

Ab 8 Personen

11.50

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Fleischkäse (150g), garniert

Gemischte Käseplatte mit frischen Brötli

Pro Person in CHF

Ab 8 Personen

11.00

2 Schweizer Hartkäse, 2 Schweizer Halbhartkäse, 2 Schweizer Weichkäse (160g), garniert

Aufschnitt- und Käseteller mit frischen Brötli

Pro Person in CHF

Ab 8 Personen

12.00

Salami, Schinken, Fleischkäse, Hartkäse, Halbhartkäse, Weichkäse, (170g), garniert

Brot

Pro Stück in CHF

Hausbrot dunkel, 500g

4.00

Paillasse Brot Dunkel 500g

5.00

Paillasse Brot Hell 500g

5.00

Zopf 500g

6.50

Partybrot

Pro Meter in CHF

Partybrot am Meter gefüllt mit Schinken, Aufschnitt, Käse, Rauchlachs

35.00



Warme und kalte Vorspeisen

Ab 30 Personen

Salate

Pro Portion in CHF

Blattsalat	7.00
Saisonsalat mit lauwarmen Champignons an Hausdressing	9.00
Gemischter Salat an Balsamicodressing	10.50
Rucolasalat mit getrockneten Tomatenstreifen und Parmesansplitter	12.00
Salatkomposition mit lauwarmen Riesencrevetten	12.00
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	9.00
Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust	15.00
Salatbuffet assortiert, 7 Sorten, mind. zwei saisonal, frische Brötli	14.00

Kalte Vorspeise

Pro Portion in CHF

Geräucherte Forelle garniert mit Meerrettichschaum und Toast	13.00
Bündnerteller (mit Bündnerfleisch, Rohschinken garniert)	11.00
Vitello Tonnato	12.00
Graved-Lachs mit Zitronen-Crème fraiche und Zwiebel sprossen	15.00

Suppen

Pro Portion in CHF

Gemüsebouillon vegetabil	7.00
Bouillon mit Einlage wie Ei, Gemüse, Flädli etc	7.50
Crèmesuppen je nach Saison (Spargel-, Tomaten-, Blumenkohl-, Broccoli crèmesuppe)	8.50
Püreesuppen wie Linsen-, Kartoffel-, Gelberbsenpüreesuppe	8.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (nur im Herbst)	8.50
Gazpacho mit Olivenöl verfeinert (kalte spanische Gemüsesuppe)	8.50
Suppe ristoro (drei Suppen im Expressotässchen, Bouillon mit Backerbsen, Champignoncrème und Tomatencreme mit Basilikum)	10.50

Warme Vorspeisen

Pro Portion in CHF

Quiche Lorraine mit kleinem Salatbouquet	13.00
Waldpilzfeuille mit Kerbelschaum	15.00
Birnenrisotto mit Taleggio	13.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Glasnudelsalat und Avocado	17.50

Hauptgang

Ab 30 Personen

Kalb, Rind, Schwein, Geflügel, Ente, Lamm	Pro Portion in CHF
Schweinsbraten (Nierstück) an Calvados-Apfelsauce Kartoffelkroketten Mischgemüse (Rüebli, Erbsli, Sellerie, Blumenkohl und Bohnen)	29.50
Pouletbrüstli an Zitronengrassauce Wildreis Zucchettiwürfel	28.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüseplatte	46.50
Piccata Milanese (Schwein oder Poulet) Tomatenrisotto Brokkoli	33.50
Rindsragout „Barolo“ Hausgemachte Kräuterspätzle Gemüsebouquet	38.50
Kalbssteak an Morchelsauce Butternudeln Ratatouilles	43.50
Saltimbocca alla Romana an Marsalasaucce (Kalb) Safranrisotto Tomate „Provencale“	41.50
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Tessinerpolenta Glasierte Karotten	39.50
Entenbrust an Orangensauce Maisküchlein Peperonata	38.50
Hörnli mit Ghackten (Rind) und Apfelmus	25.50
Riz Casimir (Geflügel) mit warmen Früchten	29.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti Gemüsevariation	37.50

Fisch

Pro Portion in CHF

Forellenfilet nach Zuger Art Wildreis Broccoli mit Mandeln	CHF 33.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Meeresfrüchten Frisches Saisongemüse	35.00
Eglifilet gebraten in Butter und Kräutern Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen	34.00
Lachsschnitzel mit Zitronenpfeffer gebraten Salzkartoffeln mit Dill Zucchetti-beet	31.50
Zanderfilet gebraten mit Pernod-Sauce Safrannudeln Gemüsebouquet	34.50

Vegetarisch

Pro Portion in CHF

Vegetarisches Mah-Meh (Quorgeschnetzeltes mit China-Gemüse und Nudeln an Sojasauce und mit Mah-Meh-Gewürzen zubereitet	25.00
Gemüsepiccata mit Sugo Rotweinsrisotto mit Pilzen	21.00
Reichhaltiger Gemüseteller ristoro mit Dampfkartoffeln	22.50
Tofuschnitzel an Peperonisauce Ofentomate mit Spinat Risottokugel gefüllt mit Mozzarellakäse	23.50
Hausgemachter Gemüsestrudel an roter Peperonisauce und Kefen	24.50
Gefüllte Pfannkuchensäckli mit Ratatouille an Schnittlauch- Sauce auf grilliertem Gemüse	25.50

Kindermenü

CHF

Kalbschnitzeli an Rahmsauce, Butternudeln und Gemüse	16.50
Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat	13.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse	12.50

Desserts

Ab 30 Personen

Desserts	Pro Portion in CHF
Gebrannte Crème	7.50
Hausgemachte Panna cotta auf Himbeercoulis	8.50
Erdbeeren mit Minze mariniert und Quarknocken (saisonal)	9.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	9.50
Baby Ananas Surprise	12.00
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	8.50
Frischer Fruchtsalat	7.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglacé	7.50
Kleiner Käseteller assortiert	10.50

Dessert-Teller	Pro Portion in CHF
Trio vom Schokoladenmousse im Glas (Weisses Schokoladenmousse mit Kaffee Aroma/ Dunkles Milkschokoladenmousse mit Croquant/ schwarze Schokoladenmuss mit Kirsch)	15.80

Dessert-Bufferet	Pro Person in CHF
Ab 20 Personen	16.00

- Frischer Fruchtsalat
- Mini Schwarzwälderstückli
- Weisses Toblerone-Mousse
- Erdbeer-Diplomat
- Glacé oder Fruchtsorbet
- Zitronen- und Marmorstückli



Buffets

Grillplausch

Pro Person in CHF

Ab 30 Personen

54.00

- Rindshuftsteak pikant gewürzt
- Schweinsteak zart massiert
- Pouletbrust an Zitronenpeffer
- Kalbsbratwurst
- Cervelat
- Kräuterbutter und zwei hausgemachte Saucen
pro Person 250g Fleisch

- Baked Potatoes oder Junge Kartoffeln mit Sauercreme
- Maiskolben mit flüssiger Butter

- Salatbuffet assortiert (Auswahl von 7 Sorten) mit 3 Salatsaucen
 - Gemischter Blattsalat
 - Karotten-Orangensalat
 - Randensalat mit Apfel
 - Gurkensalat mit Dill
 - Mais-Currysalat mit Peperoniwürfel
 - Tomaten-Mozzarella Platte mit Basilikum
 - Cous-Cous Salat mit Minze und mariniertem Gemüse
 - Reissalat mit Ananas
 - Selleriesalat mit Weinbeeren und Ananas
 - Schwarzer Linsensalat mit Frühlingszwiebeln

- Frische Brötli

Grillplausch und Dessertbuffet

Pro Person in CHF

Geniessen Sie nach dem Grillplausch unser feines Dessertbuffet

65.00

Pasta-Bufferet

Pro Person in CHF

Ab 30 Personen

34.50

Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit französischer und italienischer Salatsauce
Frisches Brot

Pasta

- Hausgemachte Lasagne
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Ravioli mit Saisonfüllung
- Spaghetti und Penne mit folgenden Saucen:
 - Carbonara (Schwein), Basilikum-Pesto, Napoli,
 - Curry mit Gemüse (vegetarisch)

Pasta-Bufferet und Dessertbuffet

Pro Person in CHF

Geniessen Sie nach dem Pasta-Bufferet unser feines Dessertbuffet

47.50

Buffet ristorante

Ab 50 Personen

Pro Person in CHF

69.50

Kaltes Buffet

Bauernterrinen mit Preiselbeersauce
Geräucherter Lachs mit Zitrone und Meerrettichschaum
Anti-Pasti-Gemüse
Vitello Tonnato
Blattsalate
Tomaten Mozzarella-Platte mit Basilikum

Warmes Buffet

Kalbsragout mit getrockneten Tomaten
Schweinebraten an Senf-Biersauce
Pouletbrust an Champignonsauce

Kroketten
Butternudeln
Wildreis

Ratatouille
Zweifarbige Rüeblen
Brokkoli mit Mandeln

Dessertbuffet

Fruchtsalat (saisonal)
Vahlrona Schokoladenmousse
Crème Catalan
Donuts
Brownies
Drei Sorten Glace

Auf Wunsch offerieren wir ihnen gerne eine Käseplatte mit Chutney und Nussbrot.



Frühling, Sommer, Herbst und Winter

Frühling

Pro Person in CHF

55.00

Grüner Spargelsalat an Kräutervinaigrette

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Gemüsevariation

Rhabarberkompott mit Zitronensorbet und Melisse

Sommer

Pro Person in CHF

54.00

Radislicarpaccio mit Bündnerfleisch und

Rohschinken

Kalbsteak „Café de Paris“

Kräuternudeln

Gemüsevariationen

Blätterteigherz gefüllt mit frischen Erdbeeren

Herbst

Pro Person in CHF

58.00

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Rehschnitzel an Quittenrahmsauce

Gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Hausgemachte Spätzli

Rosenkohl glasiert

Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtglacé

Winter

Pro Person in CHF

52.00

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Fischknusperli

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüsevariation

Hausgemachtes Parfait mit Bündner Röteli

Bankettmenüs für höchste Ansprüche

4 Gänge

Pro Person in CHF

75.00

Fleisch und Fisch 1

Lachstartar mit Avocado und Zwiebel sprossen

Rote Linsensuppe mit Tandoori und Kartoffelstroh

Rosa gebratenes Roastbeef

Saucé Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsevariation

Baileys-Parfait mit marinierten Feigen

Fleisch und Fisch 2

72.00

Glasig gebratener Black Tiger Crevettenspiess auf
Glasnudelsalat mit Sojasprossen, Babyingwer und Koriander

Tomaten-Orangensuppe mit Crème fraiche

Gebratene Schweinsfiletmedaillons

mit Morchelrahmsauce

Hausgemachte Safranspätzli

Gemüsevariation

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Knuspergebäck

Fleisch und Fisch 3

79.00

Nüsslisalat mit gebratenen Kräutersaitlingen (Pilze) und pochiertem Ei

Im Safransud pochiertes Fisch mit Wurzelgemüse

Kalbsnierstück rosa gebraten

an Cognacrahmsauce

Spinatnudeln

Gemüsevariation

Crème brûlée mit Himbeeren und Cocosglacé

Vegetarisch

Grilliertes Gemüse mit Ziegenkäse im Brikteig

Cocossüppchen mit Gemüsespiess

Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzragout
Gemüsevariation

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Knuspergebäck

5 Gänge

Pro Person in CHF

Variante 1

Carpaccio von der Jackobsmuschel

92.00

Rosa Pfeffer Vinaigrette und Kräutersalat

Karotten-Vanilleschaumsüppchen mit Lauchstroh

Rindsentrecote dünn aufgeschnitten mit Champagnerrisotto
und Antipastigemüse

Limettensorbet mit Gin

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Bourbon Vanillesauce und Beeren

Variante 2

Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse im Brikteig gebacken an Pesto

83.00

rosso

Tomaten-Auberginensuppe mit geröstetem Knoblauch

Entenbrust mit Blacktiger Crevetten gefüllt
Balsamicojus, Maisküchlein und Peperonata

Kokosglace mit Vodka

Gebrannte Crème

Variante 3

Geräuchertes Lammfilet mit farbigem Linsensalat und Thymianespuma

87.00

Safran-Stangelselleriesüppchen mit Tandoori-Crevettenspiess

Seeteufelmedaillons mit Rohschinken umwickelt
Junge Kartoffeln und Zucchettiwürfel

Lägere Bräu Sorbet

Basilikum-Quarknocken mit Balsamicoerdbeeren

Anstelle des 5. Ganges offerieren wir Ihnen gerne eine Käseplatte mit Chutney und Nussbrot.

Wein

Weiss

CHF

<p>Bicker Riesling × Silvaner Aargau, Schweiz, Weingut Bick Der typische Apéritif-Wein aus Trauben, die auf Moränenboden mit mineralreichen Ablagerungen des Linthgletschers gedeihen, passt gut in die wärmeren Jahreszeiten. Ein frisch-fruchtiger Weisswein mit Zitrusnoten und knackiger, gut eingebundener Säure. Bestens für den Garten-Apéritif oder zu leichten Fischgerichten wie Felchen und Egli.</p>	2013	75cl	36.00
<p>Schinzacher AOC, RxS Auslese Weinbaugenossenschaft Schinzach, Schweiz, Riesling X Sylvaner Von hellem Grüngold mit einem intensiven, würzigen Bouquet, in dem sich Ananas- und Muskataromen mischen. Angenehm weiche Struktur mit anhaltenden fruchtigen Aromen. Eleganter, weicher und harmonischer Abschluss. Passt sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Poulet und Käse oder einfach so als Apéro.</p>	2013	75cl	27.80
<p>Kerner Schlossmatte AOC Aargau, Schweiz, Stiftung Schloss Biberstein Ein edler reinsortiger Weisswein mit leichter Restsüsse. Die Kernertraube gibt es erst ca. 50-60 Jahre und ist daher eine junge Sorte. Speziell ist, dass die Kernertraube aus einer weissen (Rheinriesling) und einer roten (Trollinger) Traube gezüchtet wurde.</p>	2013	75cl	29.00
<p>Heida du Valais, Grand Métral Wallis, Schweiz, Provins Valais, Heida Der Heida offenbart frische Südfrüchte- und Mangoaromen, begleitet von würzigen Noten. Als saftiger Weisswein mit rassischer Mineralität ist er am Gaumen von lebhaft fruchtigem Geschmack. Er eignet sich als Aperitif sowie als Begleiter von Fischterrinen, Sushis, sautierten Jakobsmuscheln, gegrillter Seezunge sowie Alpkäse.</p>	2012	75cl	29.50
<p>Epesses AOC, La République AOC Lavaux, Schweiz, Patrick Fonjallaz, Chasselas In der Farbe helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase Zitruston, Aromen von Lindenblüten, Quitten und frischem Brot. Im Gaumen feine Kohlensäure, Aromen von Limette und Hefengebäck. Endet sauber und spritzig.</p>	2013	70cl	32.40
<p>Grüner Veltliner Burgenland, Österreich, Weingut Zantho, Grüner Veltliner Die österreichische Rebsorte Grüner Veltliner zeichnet sich durch ihre frische Frucht und mineralische Struktur aus. Dieser Wein fasziniert durch seine Leichtigkeit und bietet unbeschwerter Trinkgenuss. Er eignet sich besonders als Aperitif und ist ein idealer Begleiter zu Vorspeisen. Gut gekühlt servieren.</p>	2012	75cl	28.50
<p>Pinot Grigio DOC Collio, Roncco Cucco Venetien/ Friaul, Italien, Tenuta Villanova, Pinot Grigio Das Traubengut des Pinot grigio Ronco Cucco aus der Lage Collio wird handgelesen, der Most kalt vergoren, Gärung und Lagerung erfolgen auf der Hefe. In der Farbe blassgelb, mit kupferfarbenen Reflexen. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig. Ein sehr vielseitiger Wein, der sich als Apéro-Wein, zu Fisch, aber auch zu Schinken und weissem Fleisch eignet.</p>	2012	75cl	32.50

Rosé

CHF

<p>Domaine de Tamary Côtes de Provence AC, Frankreich Der Wein wird aus den typischen regionalen Traubensorten Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre und Rolle gekeltert und in Betontanks ausgebaut. Das Resultat: Ein eleganter, fein-fruchtiger, schlanker Rosé ohne Schnörkel, mit einer erfrischenden Säure.</p>	2013	75cl	29.50
---	------	------	-------

Rot

CHF

Bicker Pinot Noir

2012 75cl 36.50

AOC Würenlos, Schweiz, Weingut Bick

Das Weingut Bick in Würenlos hat einen ideal geneigten Hang mit Ost/Süd-Ost-Ausrichtung und einem weiten Ausblick auf das Limmattal. Der Rebberg ist zum grössten Teil mit Pinot noir bestockt. Der heutige Besitzer, Verleger Peter Wanner, hat den ehemaligen Alterssitz der Wettinger Päpste in mehreren Etappen aufwändig restauriert und viel in Rebberg und Reberziehung investiert. Das Resultat: Im Glas ein fruchtbetonter Aargauer Blauburgunder mit seidiger Gerbstoffstruktur und Geschmack von roten Beeren. Im Gaumen ist der Wein saftig und weich mit sauberem Nachhall.

Rote Schlossgarte

2013 75cl 29.00

AOC Aargau, Schweiz, Stiftung Schloss Biberstein

Assemblage aus Blaufränkisch (körperreich und fruchtig) Pinot noir (Frucht), Merlot (Kraft). Dieser Wein passt fast zu allen Speisen und zählt eher zu den leichten Sorten.

Roncaia Riserva, Merlot Ticino DOC

2011 75cl 37.50

Tessin, Schweiz, Vinattieri Ticinesi, Merlot

Luigi Zanini Senior und Junior haben sich dem Tessiner Merlot verschrieben und produzieren Weine in diversen Preisklassen. Gemeinsam ist allen Produkten die bestmögliche Qualität in grösster Konstanz. Der Name Roncaia stammt vom gleichnamigen Rebberg, aus dem die Trauben für diesen guten Mittelklasse-Merlot kommen. Er hat die typischen, fruchtigen Aromen mit der leichten Rauchnote und wirkt im Gaumen harmonisch und ausgewogen. Passt zu Teigwaren und rotem Fleisch.

Zweigelt, Carnuntum

2012 75cl 33.00

Carnuntum, Österreich, Weingut Trapl, Zweigelt

Reife Weichsel, rauchig und würzig in der Nase, äusserst stoffig am Gaumen, viel Frucht, schöner Biss, ein kerniger Wein mit zarter Säure – ein Wein für jeden Anlass. Passt zu Wildgeflügel, Ente, Gans, Wild, Rind, Käse und Pilzgerichten.

Aureto Autan, AOC Ventoux,

2011 75cl 32.20

Provence, Frankreich, Aureto, Syrah, Grenache

Der neuste Wein aus der Aureto-Linie. Hier hat Werner Wunderlin von der Domaine de la Coquillade einen modernen Wein-Stil vinifiziert. Es duftet nach Himbeeren und frischen Kräutern, seidig und elegant im Gaumen, mit angenehmer Frucht-Süsse. Dieser Wein kann zu leichten Speisen wie Geflügel und Kalb oder zu mittelkräftigem Käse gereicht werden.

Château Soleil

2011 75cl 41.00

St. Emilion AC, Frankreich, Vignobles de Neipperg, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

Unsere Empfehlung aus dem Libournais ist seit 2005 im Besitz von Stefan Neipperg. Das 20 Hektaren grosse Gut befindet sich in Puisseguin in St-Emilion und ist mit 80 Prozent Merlot, 10 Prozent Cabernet Sauvignon und 10 Prozent Cabernet franc bestockt. Pro Jahr werden lediglich 20 000 Flaschen produziert, und der Wein begeistert von Anfang an durch seine zugängliche Art. Er ist weich und seidig, aber auch fruchtig und dicht zugleich. Eine Meisterleistung in dieser Preisklasse.

Amarone Valpolicella DOC

2010 75cl 51.50

Verona, Italien, Cantina Valpantena, Corvina, Rondinella, Molinara

Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Für diesen Wein werden vollreife gesunde Trauben von Hand gelesen, dann auf Gittern in gut durchlüfteten Räumen getrocknet und im Januar abgepresst. Der trocken vergorene Wein lagert mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern, bevor er in die Flaschen gefüllt wird. Passt zu geschmacksintensiven Gerichten.

Ritocco Valpolicella DOC

2012 75cl 35.00

Verona, Italien, Cantina Valpantena, Corvina Veronese, Rondinella

Der ganze Geschmack des Veneto in einem sauberen Ritocco mit bescheidenem Preis. Um dem Valpolicella mehr Kraft zu verleihen, wird der trocken vergorene Wein über den Trester des Amarone gegeben. Anschliessend gibt ihm die Reifung in kleinen Holzfässern zusätzliche Komplexität, ohne dass er dadurch seine Frische verliert. Der Wein zeigt Aromen von frischen roten und schwarzen Beeren und eine tolle Saftigkeit.

Schaumwein, Bowle, Bier, Digestif

Schaumwein	CHF
Moscato d'Asti DOCG Bera, Dessertwein, 75cl, 2013 Süsser Geschmack, delikates und intensives Moosaroma der weissen Muskatellertraube, das an den Duft nach Glyzinien, Lindenblüten, Pfirsichen und Aprikosen erinnert und mit Salbei, Zitronen- und Orangenblütengeschmack bereichert ist.	24.50
Prosecco San Giuseppe DOCG Extra Dry Prosecco di Conegliano, 75cl, 2013 Der strohgelbe Prosecco ist leichter als Wein und schmeckt angenehm trocken und dennoch fruchtig. Feinperlig, harmonisch und aromatisch. Ein rassiger und trockener Spumante. Passt zu: Apéritif, geräuchertem Fisch, Fischterrinen und Krustentieren, Antipasti, Weisschimmelkäse (Brie, Camembert) und auch Reblochon, Vacherin.	28.50
Bowle	CHF
Früchtebowle mit Prosecco, Limetten, Rohrzucker, Minze und Himbeeren 1lt	21.00
Exotische Früchtebowle mit Traubensaft und Passionsfrucht, 1lt	18.00
Bier	CHF
Lägerebräu, 33cl	4.80
Feldschlösschen, 33cl	4.80
Leermond (alkoholfrei), 33cl	4.80
Digestif	CHF
Grappa Amarone, Monovitigno, 41%, 2cl	6.50
Hennessy Fine de Cognac 40%, 2cl	5.90

Kalte und Warme Getränke

Kalte Getränke	CHF
Mineralwasser	6.50
– Valser classic, 1lt Glas	
– Valser naturelle, 1lt Glas	6.50
– Valser classic, 0.5lt Pet	3.50
– Valser silence, 0.5lt Pet	3.50
Süssgetränke	
– Cola, Eistee, 1lt Karaffe	7.60
– Arizona-Tea, Rivella, Cola zero, Cola, Eistee, Schorle 0.5lt Pet	3.80
– Sirup Puris, diverse Aromen, 1lt Karaffe	7.20
Fruchtsäfte 1lt	8.50
– Orangensaft Ramseier	
– Multivitamin Bodyguard Michel	
– Ananassaft	
– Birnensaft, Most (saisonal)	
– Traubensaft (saisonal)	
– Redbull	3.80
Warme Getränke	CHF
– Kaffee, Espresso,	3.50
– Cappuccino, Schale, Lattee Machiatto	3.80
– Tee Sirocco (Japanese Sencha, Piz Palü, Verbena, Red Kiss, Moroccan Mint, Yellow Wish, Gentle Blue)	3.80
– Heisse Milch, Ovomaltine, Caotina	3.80

Ihr Anlass im ristorante

Anlassdauer

In Ihrer persönlichen Offerte legen wir die Anlassdauer fest. Bei einer Verlängerung verrechnen wir pro Stunde CHF 150.00.

Dekoration

Die wechselnde „Standarddekoration“ in den Räumlichkeiten des ristorante ist im Menüpreis inbegriffen. Gerne organisieren wir Ihnen auch die passende Dekoration zu Ihrem Anlass und nach Ihren Wünschen. Diese verrechnen wir nach Aufwand.

Mitgebrachter Wein und Dessert

Für selbstmitgebrachten Wein verrechnen wir pro Flasche CHF 16.00 Zapfengeld. Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 3.00 pro Person.

ristoro Leitsätze

- Wir versetzen uns immer in die Lage unserer Gäste, um deren Erwartungen zu erfüllen.
- Wir beeindrucken unsere Gäste mit unserer Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und guter Qualität.
- Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahme Ente aus Frankreich).
- Wir halten uns an die Richtlinien des WWF bei der Verarbeitung von Fisch.
- Wir berücksichtigen Lieferanten aus der näheren Region.
- Wir verarbeiten möglichst saisonale Gemüse und Früchte.
- Wir verzichten soweit möglich auf Produkte mit Zusatzstoffen und auf Convenienceprodukte.



Räume, Einrichtung, Technik

Räume und Einrichtung

Für Ihren Anlass stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie, damit Sie den idealen Raum und die passende Tischform finden. Auf die Mietpreise erhalten Sie 50% Reduktion, wenn Sie im ristoro Menüs konsumieren.

Raum	Fläche	Anzahl Sitzplätze bei 6er Tischen	Block	Kino	U-Form	Ausstattung	Mietpreise halber Tag 7-12.30 Uhr oder 12.30-17.00 Uhr (Preise inkl. MwSt.)	Mietpreise ganzer Tag 07.00-17.00 Uhr (Preise inkl. MwSt.)	Mietpreise Abend 17.00-0.00 Uhr (Preis inkl. MwSt.)
Mehrzweckraum 1	95m ²	54	25	60	25	Flipchart, Pinnwand inklusive Stereoanlage mit Mikrophone: CHF 40	-	-	190.00 CHF
Mehrzweckraum 2	38m ²	18	14	25	12	Flipchart, Pinnwand inklusive	49.00 CHF	79.00 CHF	49.00 CHF
Sitzungszimmer	37m ²	-	16	-	14	Flipchart, Pinnwand inklusive	49.00 CHF	79.00 CHF	49.00 CHF
ristoro	133m ²	96	-	-	-	Flipchart, Pinnwand inklusive	-	-	220.00 CHF
ristoro und Mehrzweckraum 1	228m ²	150	-	210	-	Flipchart, Pinnwand inklusive Stereoanlage mit Mikrophone: CHF 40	-	-	295.00 CHF

Hilfsmittel und Bühne

- Moderationskoffer: CHF 10.00/ Beamer: CHF 10.00/ Hellraumprojektor: CHF 10.00
- Bühne 6x4x0.8m: CHF 170.00 pro Anlass inkl. Aufbau/Abbau

Allgemeine Geschäftsbestimmungen ristoro

Leistung

Das Restaurant ristoro verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen und den Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen. Alle angegebenen Preise verstehen sich in CHF inklusive der Mehrwertsteuer von 8%.

Bei einer Leistung unter einem Gesamtumsatz von CHF 1'000.00 verrechnen wir zusätzlich den Personalaufwand für Service- und Küchenpersonal bis maximal CHF 1'000.00 Gesamtumsatz. Die Stundenansätze erhalten Sie auf Anfrage.

Anlassdauer

In Ihrer persönlichen Offerte legen wir die Anlassdauer fest. Bei einer Verlängerung verrechnen wir pro Stunde CHF 150.00.

Teilnehmerzahl

Die Anzahl der Gäste kann bis 30 Tage vor dem Anlass geändert werden, sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde.

Kleinere Änderungen (+/- 10%) der Gästeanzahl können bis 7 Tage vor dem Anlass vorgenommen werden.

Bei Verminderung der Gästeanzahl später als sieben Tage vor dem Anlass wird die ursprünglich gemeldete Anzahl Gedecke in Rechnung gestellt.

Kurzfristige Anmeldungen müssen gemeldet und mit dem ristoro-Team abgesprochen werden. Diese werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Die maximale Personenzahl darf nicht überschritten werden.

Auftragsbestätigung

Die bei der Offerte angehängte Auftragsbestätigung muss spätestens bis 30 Tage vor dem Anlass per Post oder als eingescanntes Dokument per Email an das ristoro, Hochstrasse 6, 5405 Dättwil oder per Email ristoro@ristoro.ch retourniert werden.

Velo, Mofas und Auto

Velos und Mofas sind auf die eingerichteten Plätze zu stellen.

Die Fahrzeuge dürfen nur auf den gekennzeichneten Parkfeldern abgestellt werden. Wenn nichts anderes vereinbart ist, gilt die aktuelle Parkordnung.

Alkoholische Getränke

An unter 16-Jährige verkaufen wir keine alkoholischen Getränke. An unter 18-Jährige nur Bier und Wein. Im Zweifelsfall verlangen wir einen Ausweis.

Wenn Sie eigene alkoholische Getränke zu Ihrem Anlass mitbringen, verrechnen wir Ihnen für Infrastruktur und Service CHF 18.00 pro Flasche

Annulationgebühren

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: die entstandenen Kosten, mind. CHF 200.00
Bearbeitungsaufwand

Bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 90% der vereinbarten Leistung

Geringfügige Änderungen

Das ristoro-Team behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Angebot – wie zum Beispiel fehlende Ware auf dem Markt – seine Leistungen in Bezug auf die Lieferung nach Absprache mit dem Kunden geringfügig zu ändern. Das ristoro-Team verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Infrastruktur / Haftung

Alle Räumlichkeiten im Wohnhaus Aargau und ristoro sind rauchfrei.

Der Auftraggeber achtet auf schonende und sorgfältige Benutzung der Räume und der Einrichtung.

An den Wänden und Decken dürfen keine Dekorationen angebracht werden.

Für allfällige Schäden an den Räumlichkeiten, am Mobiliar oder an den Einrichtungen, die von einem Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, haftet der Vertragspartner.

Bei Personenunfällen während der Veranstaltung lehnt das Restaurant ristoro jede Haftung ab.

Aus Rücksicht auf die Nachbarschaft sowie auf die Bewohnerinnen und Bewohner sind Musik und laute Unterhaltungen bis 22 Uhr auf der Terrasse gestattet. Laute Musik und laute Unterhaltungen innerhalb des ristoro dürfen bis 23 Uhr durchgeführt werden.

Zahlungen

Die vereinbarte Leistung und die konsumierten Getränke werden nach dem Anlass in Rechnung gestellt mit einem Zahlungsziel von 30 Tagen.

Ab einer vereinbarten Leistung von über CHF 15'000.00 erheben wir 30 Tage vor dem Anlass eine Akontozahlung in der Höhe von 40%.

Schlussbestimmung/ Gerichtsstand

Die vorliegenden Vertragsbedingungen wurden am 01.06.2015 durch die Geschäftsleitung zeka genehmigt.

Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Baden.