



SV RESTAURANT
OPTIK-HUS

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Pauli Weber
Restaurant Manager
T +41 71 727 30 93
optikhus@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG
SV Restaurant Optik-Hus
Dachertstrasse
CH – 9435 Heerbrugg
optik-hus.sv-restaurant.ch



PAUSEN UND APÉRO

À LA CARTE

OFENFRISCHES

Ofenfrische Buttergipfeli	Stück	1.60
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.60
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.60
Ofenfrische Ribelmaisgipfel	Stück	1.90
Weggli, Bürli, Semmeli	Stück	1.90
Laugenbrezel mit Butter	Stück	3.00
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Partybrötli natur	Stück	1.60

FRÜCHTE UND MÜESLI

Crunchy Joghurt im Weckglas	Stück	3.80
Birchermüesli im Weckglas	Stück	4.00
Fruchtspiessli ca. 120 gr.	Stück	4.20
Früchte geschnitten im Weckglas	Stück	4.50
Frucht je nach Saison	Stück	2.00
Früchtekorb	p. Person	2.70



PAUSEN UND APÉRO

SANDWICHS

Fitbrötli mit Käse	Stück	5.80
Fitbrötli mit Salami aus der Region	Stück	5.80
Fitbrötli mit Fleischkäse aus der Region	Stück	5.80
Fitbrötli mit Hinterschinken aus der Region	Stück	5.80
Fitbrötli mit Trutenschinken aus der Region	Stück	5.80
Fitbrötli mit Ei, Mayonnaise und frischen Kräutern	Stück	5.80
Fitbrötli mit Thon	Stück	6.80
Fitbrötli mit Rohschinken aus der Region	Stück	6.80
Fitbrötli mit Tomaten und Mozzarella	Stück	5.80
Partybrötli mit Käse	Stück	4.00
Partybrötli mit Salami aus der Region	Stück	4.00
Partybrötli mit Fleischkäse aus der Region	Stück	4.00
Partybrötli mit Hinterschinken aus der Region	Stück	4.00
Partybrötli mit Ei, Mayonnaise und frischen Kräutern	Stück	4.00
Partybrötli mit Thon	Stück	4.50
Partybrötli mit Rohschinken aus der Region	Stück	4.50
Partybrötli mit Tomaten und Mozzarella	Stück	4.00
Bürli/ Semmeli/ Hausbrot mit diversen Füllungen	Stück	5.80
Ciabatta/ Baguette gefüllt mit Schinken, Salami etc.	Stück	6.80
Ciabatta/ Baguette gefüllt mit Thon, Lachs, Rohschinken etc.	Stück	7.80
½ Bagel gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse etc.	Stück	4.00
½ Bagel gefüllt mit Thon, Lachs, Rohschinken etc.	Stück	4.50
Grosse Parisette am Stück gefüllt mit Tomaten-Mozzarella	Stück	19.50
Grosse Parisette am Stück gefüllt mit diversem Fleisch	Stück	19.50
Grosse Laugen-/ Bauernbrot-Brezel divers gefüllt (10 Pers.)	Stück	58.00



PAUSEN UND APÉRO

SÜSSES

Nussstange	Stück	2.20
Apfel Jalousie	Stück	2.20
Gebäck Variation	Stück	2.20
Pastel de Nata	Stück	2.50
Mini Schoggi Berliner	Stück	2.00
Mini Donuts	Stück	2.00
Chokito	Stück	1.70
Erdbeertörtli nur Saison	Stück	4.00
Fruchttörtli	Stück	4.00

LUNCH & CO.

A LA CARTE

SALATE

Kleiner gemischter Salat im EW-Geschirr	Portion	4.70
Grosser Blattsalat im EW-Geschirr	Portion	4.50

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstatar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	14.50
Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	12.50

GOURMET-PLATTEN

(BESTELLBAR AB 5 PERSONEN)

KALTE PLATTE LUXUS	100 Gramm	16.50
---------------------------	--------------	-------

Reichgarnierte Platte mit San Pietro Schinken, Mostbröckli, Hinterschinken, Salami und Schweizer Käse, geräucherter Lachs, knuspriges Hausbrot

KALTE PLATTE EDEL	100 Gramm	14.50
--------------------------	--------------	-------

Reich garnierte Platte mit Rohschinken, Mostbröckli, Salami und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

KALTE PLATTE URCHIG	100 Gramm	14.00
----------------------------	--------------	-------

Reich garnierte Platte mit Hinterschinken, Fleischkäse, Salami, Aufschnitt und Schweizer Käse, knuspriges Hausbrot

KÄSEPLATTE	100 Gramm	14.50
-------------------	--------------	-------

Diverse Hart- und Weichkäse garniert mit knusprigem Hausbrot

GRÜNER DAUMEN

Gemüse mit Dip ab 5 Personen	Pro Person	7.50
------------------------------	------------	------

Gemüse mit Dip im Weckglas	Stück	4.50
----------------------------	-------	------

APÉRO

A LA CARTE

KALTE HÄPPCHEN

Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen	Stück	3.50
Grissini mit Rohschinken	Stück	3.80
Bruschetta mit marinierten Tomaten und Kräuter	Stück	3.70
Pincho mit Räucherlachstatar	Stück	3.90
Pincho mit Kartoffel-Knoblauch-Aioli	Stück	3.50
Pincho mit slow cooked Roastbeef und Tartarsauce	Stück	4.50
Canapé klein mit Käse, Spargel, Ei, Sellerie	Stück	2.50
Canapé klein mit Salami, Fleischkäse, Hinterschinken	Stück	2.50
Canapé klein mit Thon, Poulet, Lachs	Stück	3.20
Canapé diagonal mit Käse, Spargel, Ei, Sellerie	Stück	3.50
Canapé diagonal mit Salami, Fleischkäse, Schinken	Stück	3.50
Canapé diagonal mit Thon, Poulet, Lachs	Stück	4.20
Maxi Wrap mit Lachs	Stück	5.50
Maxi Wrap mit Poulet	Stück	5.50

W A R M E H Ä P P C H E N

Pflaumen im Speckmantel	Stück	3.00
Chäschüechli	Stück	3.20
Schinkengipfeli	Stück	3.20
Midi Cheeseburger	Stück	4.70
Pouletspiess Yakitori	Stück	4.00
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	3.50
Riesencrevette Japanstyle mit Sweet-Chili Dip	Stück	3.90
3 spicy Black Tiger Crevetten am Spiess	Stück	4.80
Meatball mit BBQ-Sauce	Stück	3.20
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten mit Dip	Stück	2.50

8

S A L Z I G E S

Salzstängeli	ab 5 Pers.	p. Portion	3.80
Geröstete Nüsse	ab 5 Pers.	p. Portion	3.80
Popcorn – a variation	ab 5 Pers.	p. Portion	3.50
Pommes Chips Nature	ab 5 Pers.	p. Portion	3.50
Pommes Chips Paprika	ab 5 Pers.	p. Portion	3.50

S Ü S S E S

Mini-Pâtisserie	Stück	3.50
Bernecker Würfel	Stück	3.90
Schwarzwälder Würfel	Stück	3.90



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE MIT- UND OHNE BEDIENUNG

Mineralwasser mit Kohlensäure		50 cl	4.70/ 3.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure		50 cl	4.70/ 3.50
Coca-Cola		50 cl	4.70/ 3.50
Coca-Cola Zero		50 cl	4.70/ 3.50
Rivella rot		50 cl	4.70/ 3.50
Rivella blau		50 cl	4.70/ 3.50
Sinalco		50 cl	4.70/ 3.50
Elmer Citro		50 cl	4.70/ 3.50
Apfelsaft		50 cl	4.70/ 3.50
SV Lemonade Fairtrade	Karaffe	100 cl	8.50
SV Ice Tea Zero Fairtrade	Karaffe	100 cl	8.50
Orangensaft	Karaffe	100 cl	8.50
Orangensaft	Pack	100 cl	5.30
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure		100 cl	7.50
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure - Seminar		100 cl	5.50

9

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Schokolade	Tasse	3.50
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.50

WEISSWEINE

Riesling x Silvaner, Wein Berneck	75 cl	37.00
Rebhöfler, Weingut Schmidheiny Heerbrugg	75 cl	38.00
Prosecco il Colle di Valdobbiadene	75 cl	40.00

Weitere Weine auf Anfrage



GETRÄNKE

ROTWEINE

Bernecker Rötiberg, Wein Berneck	75 cl	38.00
Blauburgunder, Weingut Schmidheiny Heerbrugg	75 cl	38.00

Weitere Weine auf Anfrage

SPIRITUOSEN

Marc vom Rebhof	2 cl	7.50
Grappa Fior di Vite	2 cl	7.50
Nocino di Ascona	2 cl	7.50
Williams Morand	2 cl	7.50

10

BIER

Sonnenbräu	30 cl	5.00
Schützengarten ohne Alkohol	30 cl	5.00
Partyfass Bier	20 Liter	320.00



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting stehen in unserem Gebäude zeitgemäss eingerichtete Sitzungs- und Schulungszimmer bereit.
Reservation über die Rezeption der Leica Geosystems 071 727 30 45
Die Mietpreise erfahren Sie auch bei der Rezeption.

Die Seminar- und Pausenverpflegung können Sie direkt bei uns reservieren. Bestellungen bitte unter optikhus@sv-group.ch
oder 071 727 30 93

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

RESTAURANT

Restaurant und Galerie mit 260 Sitzplätzen und 80 Sitzplätzen in der Cafeteria, grosser Garten mit 100 Sitzplätzen und 35 Sitzplätzen im kleinen Garten.

Grosse Bühne mit Beamer, Leinwand und Lichteffect.

Bedientes Restaurant @Heinrich's mit bis zu 40 Plätzen, jedoch nur mit Vorreservation.

Apérokapazität bis 600 Personen.



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE JEDER ART

EBENFALLS KÖNNEN SIE UNSER RESTAURANT FÜR
IHREN ANLASS DIREKT BEI UNS, INKLUSIVE UNSEREM
CATERING, RESERVIEREN.

ANFRAGEN BITTE UNTER
OPTIKHUS@SV-GROUP.CH

ODER

071 727 30 93

**GERNE MACHEN WIR IHNEN EIN
INDIVIDUELLES ANGEBOT**

ZUSATZKOSTEN

Mitarbeiter: Abfahrt bis Rückkehr ins Personalrestau- rant, inkl. Nacht- und Überzeitzuschlag	pro Stunde	60.00
Einrichtungs- und Rückbaupauschale nach Aufwand		
Interner Bühnentechniker nach Aufwand		
Reinigungskosten nach Aufwand		
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke nach Aufwand		

12

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

Transport: je nach Aufwand der Fahrzeugmiete	nach Aufwand	
Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde	gratis	
Lieferzuschlag auf dem Areal bis CHF 99.00	pro Lieferung	15%
Lieferzuschlag auf dem Areal ab CHF 100.00	pro Lieferung	15.00
Lieferzuschlag auf dem Areal ab CHF 500.00	pro Lieferung nach Aufwand	
Diverse Materialmieten auf Anfrage		

Die bis zum vereinbarten Termin gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.



ALLGEMEINE HINWEISE

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inkl. gesetzlicher MwSt.



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Trute

Vietnam: Riesengarnelen Zucht

Thailand: Thon Wildfang

Norwegen: Rauchlachs Zucht

Chile: Cocktailgarnelen Wildfang

Italien: Bresaola, Parmaschinken



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Siehe unter

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>