BRASSERIE

im Verkehrshaus

verkehrshaus

FRÜHLING/SOMMERPACKAGE «CLASSIC» 2026

GASTRONOMISCHER RUNDGANG DURCH DAS VERKERHSHAUS AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN UND ANSCHLIESSEND ABENDESSEN IN DER BRASSERIE

BUCHBAR VON MÄRZ 2026 BIS SEPTEMBER 2026 FÜR 25 – 80 PERSONEN

FACTS

Entdecken Sie das Verkehrshaus nach Museumsschluss ab 18 Uhr auf einem gastronomischen Rundgang und geniessen Sie im Anschluss ein gediegenes Abendessen in der Brasserie

ab 25 Personen bis max. 80 Personen

PREISE

Packagepreis für Führung mit Apéro und 3-Gang Menü inkl. Mineral, Softgetränke, Kaffee, Tee (exkl. alkoholische Getränke beim Menü)	CHF 120.00 pP
Aufpreis für Weinbegleitung beim Menü	CHF 25.00 pP

PROGRAMM

Die Kombination Führung und Abendessen erfreut sich seit Jahren grosser Beliebtheit. Deshalb bieten wir dieses Package nun wieder von März bis September an.

18:00 – 19:30 gastronomischer Rundgang durch das Verkehrshaus. Wir servieren Ihnen Geschichten und Häppchen aus dem Speisewagen der SBB, dem Restaurant des Dampfschiffs Rigi und aus der Boardküche der Swissair und weitere Anekdoten aus Gastronomie und Mobilität in der Schweiz.

Maximale Gruppengrösse pro Guide: 25 Personen.

19:45 – 23:00 Abendessen in der Brasserie

RESERVATION

Bitte kontaktieren Sie uns unter conference@verkehrshaus.ch / 041 375 74 05

Annullationsbedingungen

Es gelten unsere GBV für Veranstaltungen Für Catering-Dienstleistungen gelten die AGB's und Hinweise der Genossenschaft ZFV Unternehmungen.

Die Annullation muss schriftlich erfolgen. Maßgebend ist der Eingang der Annullation zu Bürozeiten von Montag bis Freitag.

verkehrshaus

SPEISEN UND GETRÄNKE

Gastronomischer Rundgang durch das Verkehrshaus

Salziges Blätterteiggebäck
***
Lauchquiche
Erbsen-Limetten-Stampf mit marinierter Gurke auf Pumpernickel
***
Schoko-Brownie als Give-away

Getränke (Weinbegleitung beim Apéro in der Pauschale inklusive)
Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Fruchtsaft oder alkoholfreier Prosecco
(Getränkeauswahl durch Gastgeber)

Abendessen - in der Brasserie

3-Gang Menü
Haselnuss- Panna- Cotta mit Quinoasalat, mariniertem Kohlrabi und saisonalem Gemüse
***
Maispoulardenbrust mit saisonalen Pilzen, Kartoffelschnitte, Erbsencreme und Rüebli

oder

Gefülltes Artischockenherz mit saisonalen Pilzen, Kartoffelschnitte, Erbsencreme und Rüebli
***
Karamellisierter Cheesecake, Beeren, Estragoncanache

Getränke
Softgetränke nach Wahl
***
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
***
Kaffee, Espresso, Tee

optionale Weinbegleitung mit Aufpreis von CHF 25.00 pP
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin
Prà Rosso, Ticino DOC Merlot, Guido Brivio, Tessin

optional : Schlummertrunk nach dem Dessert (Verrechnung nach Verbrauch)

Allergien / Essgewohnheiten
Bitte melden Sie uns Allergien/Essgewohnheiten. Gerne passen wir das Menü an

Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten / Januar 2026