Wyberg-Bankett

WIRTSHUS ZUM WYBERG

Geschäftlich oder privat, vom gemütlichen Familienfest bis hin zum edlen 7-Gänge-Menü. Was auch immer Sie für einen Anlass planen: Mit uns haben Sie einen erfahrenen und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite (über 25 Jahre Branchenerfahrung).

GASTGEBER

Zubereitet nach Ihren Wünschen und mit saisonalen sowie regionalen Produkten verwöhnen wir ab 10 Personen. Wir unterstützen Sie nicht nur während, sondern schon vor und nach Ihrem Anlass. Diese Bankett-Dokumentation gibt Ihnen einige Ideen und Anregungen, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste überraschen können.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir kochen für Sie mit Herz. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein. Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeitenden oder beim Umgang mit unseren Lieferanten. Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen. Für uns ist dies eine Herzensangelegenheit.

Ihre Familie Aeschlimann

Martin Aeschlimann	Carol Aeschlimann	Rebecca Aeschlimann
Geschäftsführer	Geschäftsführerin	Stv. Geschäftsführerin
		Leitung Patisserie/ Shop

RÄUMLICHKEITEN

WIRTSSTUBE (60 Personen)

Die Wirtsstube im Erdgeschoss bietet Platz für bis zu 60 Personen und ist somit die optimale Lokalität für ungezwungenes Beisammensein.
Bei uns sind Sie herzlich willkommen, egal ob Sie nach der Wanderung Ihren Durst löschen oder sich kulinarisch verwöhnen lassen möchten.

GOURMETSTÜBLI (50 Personen)

Im ersten Stock, wo früher einmal die Heubühne war, befindet sich das Gourmet-Stübli mit Platz für bis zu 50 Personen. Ein gediegener Raum, edle Tischwäsche und liebevoll ausgewählter Blumenschmuck.

SEVINO (32 Personen)

Bankett

Im Jahr 2020 wurde diese Räumlichkeit neu gebaut. Das Sevino bietet den idealen Rahmen für Ihre Familienfeier oder einen Geschäftsanlass.

Seminar

Dieser Raum ist mit modernster Technik (85 Zoll Flachbildschirm, Sonos Musikanlage) ausgestattet und somit bestens für Ihren Firmenanlass geeignet. An warmen Tagen besteht die Möglichkeit das Sevino zu klimatisieren.
Der Raum ist multifunktional und kann als Seminar, Meeting, Bankett, Workshop oder auch für einen Stehapèro genutzt werden. Für das gewisse Extra sorgt der angrenzende, begehbare Weinkühler.

TERRASSE

Ob Sommer oder Winter unsere Terrasse ist geöffnet.

Sommer

Im Sommer sind auf der Terrasse Anlässe mit bis zu 12 Personen möglich.

Winter

Im Winter (Nov-Feb) verwandeln wir die Terrasse in ein Fondue-Stübli. Bei der Benutzung des Fondue-Stüblis sind warme Kleidung von Vorteil, da dieses nur leicht beheizt wird. Es stehen kuschelige Decken zu Verfügung.

WEITERES

NACHHALTIG & SINNVOLL

Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel, wenn immer möglich, aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung. Wir verwenden Schweizer Fleisch sowie Schweizer Fisch. Bei Ausnahmen deklarieren wir dies.

ALLERGIEN & SPEZIELLE KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Köche sind Fachleute mit dem nötigen Know-How. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

KINDER

Die Kinder sind die Gäste der Zukunft. Wir haben viel Verständnis für unsere kleine Gäste. Die Kinder können, ohne vorzubestellen, aus der Kinderkarte auswählen. Für unsere Kleinen stehen zudem ein Wickeltisch und Kinderstühle zur Verfügung. Wir sind froh, wenn Sie die Benötigung von Kinderstühlen bei der Reservation mitteilen.

MENÜBESPRECHUNG

Die Menüs sind uns zwei Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

MENÜKARTEN

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte aus. Den passenden Titel wählen Sie, ansonsten werden wir kreativ. Die Menükarte ist im Preis inbegriffen.

APÈRO - ZUM KNABBERN

	pro Stück
Gewürzmandeln (50g)	
Gewürze	CHF 5.50
Gewürz-Popcorn (100g)	
Mediterran	CHF 4.50
Asiatisch	CHF 4.50
Fladenbrot-Stängeli (10 Stk.)	
mit Kräutern	CHF 5.50
Pommes Chips (250g)	
Paprika	CHF 7.50
Nature	CHF 7.50
Spezielles	
Speck-Datteln	CHF 2.50
Wildprodukte	
Gemischtes Wildtrockenfleisch (100g)	CHF 9.50
Wild-Buureschüblig	CHF 7.50

APERO - ZUM ZUGREIFEN

Wrap gefüllt

Lachs	CHF 3.50
Kräuterfrischkäse	CHF 2.50
Thon	CHF 2.50

Spiesse

Tomaten-Mozzarella	CHF 3.00
Käse und Oliven	CHF 3.00
Antipasti-Gemüse	CHF 3.00
Melonen mit Wildtrockenfleisch vom Irchel	CHF 3.50
Saisonfrüchte	CHF 4.50

Crostini

Rindstartar	CHF 3.00
Frischkäse	CHF 2.50
getrocknete Tomate und Mozzarella	CHF 3.00

Mini-Canapé

Rindstartar	CHF 3.00
gebeizter Lachs aus Lostallo	CHF 4.00
Frischkäse und mariniertes Gemüse	CHF 2.50

Blätterteig (warm)

Käse-Chüechli	CHF 3.50
Lauch-Chüechli	CHF 3.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50

Apéro-Snacks (warm)

Wild-Würstli mit Saison-Ketchup	CHF 9.00
"Müsliblätter" frittierte Salbeiblätter im Bierteig	CHF 5.00
Frühlingsrollen mit süsssaurer Sauce	CHF 2.50

APÈRO - ZUM GENIESSEN

Im Glas

Mini-Salat	CHF 4.00
Geräuchertes Fisch-Mousse	CHF 5.50
Siedfleisch-Salat	CHF 5.50
Gemüsedip	CHF 4.50
Melonen-Schinken-Salat (Saison)	CHF 5.00
Gemüse-Mousse mit Chutney	CHF 4.00
Lachs-Tartar mit Sauerrahm	CHF 5.50
Tomaten-Mousse mit Basilikum	CHF 4.50
Pilz-Salat	CHF 4.00
Mini Reh-Carpaccio mit Reh vom Irchel	CHF 4.00

Shot (kalt)

Mango-Pfeffer	CHF 3.00
Zitronengras-Kokos	CHF 3.00
Gurken-Pfefferminz	CHF 3.00
Melonen-Minze (Saison)	CHF 3.00

Suppe in der Espressotasse (warm)

Karotten-Ingwer	CHF 4.50
Gemüsecrème	CHF 4.00
Spargelcrème (Saison)	CHF 4.50
Kürbiscrème (Saison)	CHF 4.50

Spiesse (warm)

Meat-Balls mit BBQ-Sauce	CHF 4.50
Poulet mit Erdnusssauce	CHF 6.00
Mini-Hamburger	CHF 6.50

SALATE

Einfach	Gemischter Salat	CHF 12.50
	Gemischter Blattsalat	CHF 9.80
	Nüsslisalat mit Ei (Saison)	CHF 14.80
	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (Saison)	CHF 17.50
	Tomaten-Mozzarella	CHF 17.50

Speziell	Mini-Salat im Glas mit Wildtrockenfleisch	CHF 9.50
	Blattsalat mit gebeiztem Lachs aus Lostallo	CHF 19.50
	Blattsalat mit Belper Knolle und Wildtrockenfleisch	CHF 15.50
	Eisberg-Salat "Cesar" mit Pouletstreifen, Speck und Croutons	CHF 16.50
	Blattsalat mit eingelegten Pilzen	CHF 16.50

SUPPEN

Vorspeise oder Zwischengang		(ca. 2 dl)
	Kraftbrühe mit Flädli	CHF 11.50
	Gemüsecrème	CHF 9.80
	Knoblauchcrème	CHF 11.50
	Karotten-Ingwer	CHF 11.50
	Kokos-Zitronengras	CHF 12.50
	Spargelcrème (Saison)	CHF 13.50
	Kürbiscrème (Saison)	CHF 13.50
	Curry-Crème mit Mandeln	CHF 11.50

Speziell		
	Heu-Suppe	CHF 12.50
	Hummer-Schaum-Suppe	CHF 18.50
	mit seinem Ravioli	
	Kokos-Zitronengras-Suppe	CHF 16.50
	mit einem Poulet-Spiessli	

VORSPEISEN

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof	CHF 25.50
mit Meerrettich-Schaum und Kräuter-Toast	
Hausgebeizter Swiss Lachs aus Lostallo	CHF 27.50
mit Oliven, Zitronen und Honig-Senf-Sauce	
Wild-Terrine "Martin"	CHF 26.50
mit Chutney und Rosmarin-Buchtel	
Rinds-Tartar mit Belper Knolle	CHF 24.50
mit Oliven, Zwiebeln und Kräuter-Toast	
Melonen	CHF 19.50
mit Wildtrockenfleisch (Saison)	
Leicht geräuchertes Reh-Carpaccio	CHF 21.50
mit Nussöl und Apfel-Balsamico und einem Saison-Sorbet	
Tomaten-Mozzarella-Mousse	CHF 11.50
mit Basilikum-Sorbet	

Warm

Pilz-Terrine	CHF 13.80
mit Polenta-Schaum	
Hausgemachte Ravioli	CHF 19.50
mit Orangen-Chili	
mit Trüffel	
Ziegenkäse-Apfel und Rosa Pfeffer	
Fisch-Cannelloni	CHF 16.50
in Safran-Schaum-Sauce	
Zander-Saltimbocca	CHF 18.50
auf Kräuter-Risotto und Marsala-Sauce	

VORSPEISEN - VARIATIONEN

Variation 1

Saisonsuppe, Fischknusperli,	CHF 22.50
Orangen-Chili-Ravioli und Zupfsalat	

Variation 2

Hummer-Schaum-Suppe, Hummer-Ravioli	CHF 29.50
Hummer-Mousse und gebackener Hummer-Praline	

Variation 3

Saisonsuppe, Gebeizter Swiss-Lachs	CHF 26.50
Reh-Carpaccio-Chip, Saisonsorbet	

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch

Kichererbsen-Dal	CHF 34.50
Asiatischer Kichererbsen-Eintopf	
mit Falafel und Wok-Gemüs	
Gärtnerinnen Teller	CHF 38.00
mit viel frischem Gemüse	
Mini-Rösti und Pilzen	
Kartoffelgnocchi	CHF 29.00
mit Sauerrahmsauce und Pilzen	

Aus dem Wasser

Forellenfilet mit Mandeln	CHF 38.50
Gemüsebouquet	
Saiblingfilet vom Grill	CHF 42.50
mit Kräuterbutter	
Gemüsebouquet	
Zanderfilet mit einer Saisonkruste	CHF 56.50
Gemüsebouquet	

Weitere Fischgerichte, auch Meeresfische und Krustentiere sind auf Anfrage möglich. Wir stellen Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

Schwein

Champignon-Rahmschnitzel	Tellergericht	CHF 32.50
Gemüsegarnitur	mit Nachservice	CHF 37.50
Schweinsfilet am Stück	Tellergericht	CHF 44.50
Apfel-Calvados-Sauce	mit Nachservice	CHF 51.50
Gemüsegarnitur		
Schweinshalsbraten	Tellergericht	CHF 31.50
Rosmarinjus	mit Nachservice	CHF 36.50
Gemüsegarnitur		
Schweinssteak	Tellergericht	CHF 34.50
Kräuterbutter (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 36.50
Schweinspiccata	Tellergericht	CHF 33.50
Gemüsebouquet	mit Nachservice	CHF 38.50
Schweinsvoressen Wiener-Art	Tellergericht	CHF 29.50
Paprikarahmsauce	mit Nachservice	CHF 34.50
Gemüsebouquet		
Schweins-Cordon bleu «Maison»	Tellergericht	CHF 35.50
Gemüsebouquet (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 37.50

Rind

Rindsfilet am Stück	Tellergericht	CHF 61.50
Sauce Bearnaise	mit Nachservice	CHF 65.50
Gemüsegarnitur		
Rindsschmorbraten	Tellergericht	CHF 41.50
Rotweinsauce	mit Nachservice	CHF 46.50
Gemüsegarnitur		
Rindsfiletwürfel Stroganoff	Tellergericht	CHF 44.50
Paprikarahmsauce	mit Nachservice	CHF 49.50
Gemüsebouquet		
Siedfleisch vom Rind	Tellergericht	CHF 38.50
Meerrettichsauce	mit Nachservice	CHF 42.50
Wurzelgemüse		

Kalb

Champignon-Rahmschnitzel		Tellergericht	CHF 48.50
Gemüsegarnitur		mit Nachservice	CHF 51.50
Kalbsschulterbraten		Tellergericht	CHF 46.50
Rosmarinjus		mit Nachservice	CHF 51.50
Kalbssteak		Tellergericht	CHF 55.50
Morchelsauce	(Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 58.50
Gemüsegarnitur			
Kalbsfilet am Stück		Tellergericht	CHF 65.50
Orangenrahmsauce		mit Nachservice	CHF 69.50
Gemüsegarnitur			
Kalbspiccata		Tellergericht	CHF 48.50
Gemüsebouquet		mit Nachservice	CHF 51.50
Kalb im Rohschinkenmantel		Tellergericht	CHF 49.50
Portweinjus		mit Nachservice	CHF 54.50
Gemüsegarnitur			
Kalbshackbraten		Tellergericht	CHF 42.50
Morchelsauce		mit Nachservice	CHF 47.50
Gemüsegarnitur			

Poulet

Pouletbrust mit Saisonkruste		Tellergericht	CHF 39.50
Portweinjus	(Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 42.50
Gemüsegarnitur			
Pouletbrust		Tellergericht	CHF 39.50
Pilzrahmsauce	(Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 42.50
Gemüsegarnitur			
Pouletgeschnetzeltes Curry		Tellergericht	CHF 36.50
Curryrahmsauce		mit Nachservice	CHF 41.50
Früchtegarnitur			
Pouletgeschnetzeltes Stroganoff		Tellergericht	CHF 36.50
Paprikarahmsauce		mit Nachservice	CHF 41.50
Gemüsebouquet			

Spezial

Haushackbraten	Tellergericht	CHF 32.50
Pilzrahmsauce	mit Nachservice	CHF 36.50
Gemüsegarnitur		
Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste	Tellergericht	CHF 51.50
Portweinjus	mit Nachservice	CHF 56.50
Gemüsegarnitur		

Beilagen	**Bitte auf max. 2 Beilagen begrenzen**
Kartoffel	Pommes Frites
	Kartoffelstock
	Kartoffelgratin
	Salzkartoffeln
Getreide	Hausgemachte Nudeln
	Spätzli
	Reis
	Rosmarin-Laugen-Terrine

HAUPTGÄNGE SPEZIAL

3-Filet	**3 Filet à la mode du Chef "klassisch"**	**CHF 67.50**
	Wird in 3 Gängen serviert	
	Kalbsfilet mit Morchelsauce	
	Gemüsebouquet	
	Hausgemachte Nudeln	
	Rindsfilet Sauce Bearnaise	
	Gemüsebouquet	
	Kartoffelgratin	
	Schweinsfilet an Orangensauce	
	Gemüsebouquet	
	Reis	
3-Filet	**3 Filet à la mode du Chef "modern"**	**CHF 67.50**
	Wird in 3 Gängen serviert	
	Kalbsfilet	
	marinierte Pilze	
	geräucherte Kartoffelkreation	
	Rindsfilet	
	Karottenvariation	
	Rosmarin-Laugen-Terrine	
	Schweinsfilet	
	Zwiebelgemüse	
	Kartoffel-Praline	

HAUPTGÄNGE SPEZIAL

3- FILET	**3 Fisch-Filet à la mode du Chef "Aqua"**	**CHF 59.50**
	Wird in 3 Gängen serviert	
	Swiss-Lachs aus Lostallo	
	marinierte Pilze	
	Geräucherte Kartoffelkreation	
	Zanderfilet	
	Karottenvariation	
	Rosmarin-Laugen-Terrine	
	Saiblingsfilet	
	Zwiebelgemüse	
	Kartoffel-Praline	

DESSERT

Tapas

3 kleine verschiedene Überraschungen	CHF 9.50
5 kleine verschiedene Überraschungen	CHF 14.50

Käse von Rolf Beeler

Käseplatte	CHF 18.50
mit Chutney und Feigen-Nuss-Brot	

Im Glas

Panna Cotta mit Beerenkompott	CHF 11.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Früchtemousse	CHF 8.50
Tiramisu	CHF 9.50

Coupe

Dänemark	
2 Kugeln Vanilleglacé mit Rahm und Schokoladensauce	CHF 11.50

Hausdessert

Schokoladenküchlein	CHF 14.50
mit Vanilleglacé	
Mango-Kokos-Mousse	CHF 11.50
mit Mangokompott	
Dessertüberraschung	CHF 17.50
Gourmet-Dessert aus unserer Patisserie	
Caramelchöpfli	CHF 9.50
mit Rahm	
Schokoladenmousse	CHF 12.50
mit Rahm	
Cheesecake	
New York Style mit Waldbeerenkompott	CHF 11.50

Torten	**Hausgemacht by Rebecca**	Preis nach Absprache
	auf Anfrage	

WEINE

Weine Für selbstmitgebrachte Weine verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld.

Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜ-VORSCHLÄGE

Bankettanlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges.

Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert auf eine persönliche Beratung.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 10 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

KONTAKT

Elektronische Anfragen können Sie über das Onlineformular unter www.wyberg.ch vornehmen oder Sie senden direkt eine Mail an restaurant@wyberg.ch. Telefonische Anfragen für eine individuelle Beratung erfolgen über unsere Restaurationsbetriebe. Dort erreichen Sie uns zwischen Mittwoch und Sonntag telefonisch. Auf Wunsch empfangen wir Sie gerne für eine individuelle Besprechung, nach Voranmeldung, in unserem Restaurant Wirtshus zum Wyberg in Teufen ZH.

GELTUNGSBEREICH

Das Wirtshus zum Wyberg mit Sitz in Freienstein-Teufen ZH, (nachfolgend WT genannt) erbringt Ihre Dienstleistung ausschliesslich auf der Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. AGBs, ähnliche Dokumente oder abweichende Vereinbarungen des Kunden, heben die AGBs von WT nicht auf.

DIENSTLEISTUNG

Unsere Dienstleistung bieten wir Ihnen ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Gästen an. WT verpflichtet sich den Anlass resp. den Auftrag professionell und sorgfältig durchzuführen und legt Wert auf einwandfreie Qualität.

BESPRECHUNG & REKOGNOSZIEREN

Eine individuelle Beratung und eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Planung ist für uns selbstverständlich. Bei kleineren Anlässen ist eine Besprechung von 30 Minuten inkludiert. Ggf. behalten wir uns das Recht vor, weitere Besprechungen, gemäss den Mitarbeitertarifen in Rechnung zu stellen.

WEINE

Für selbstmitgebrachten Wein verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld. Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

ALLGEMEINES

WT erbringt gegenüber dem Kunden die entsprechend vereinbarte Restaurantdienstleistung. Dabei übernimmt WT in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Verantwortlicher Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Forderungen aufgrund von Verspätungen oder Wegfallen der vereinbarten Dienstleistung in Folge unvorhersehbarer Einflüsse (z. Bsp. Stromausfall oder Umwelteinflüsse) werden ausdrücklich ausbedungen.

OFFERTE & BESTÄTIGUNG

Mit der Auftragsbestätigung oder der mündlichen Zusage kommt eine verbindliche Vereinbarung zustanden. Die endgültige Anzahl Personen/Gäste müssen bis sieben Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Diese gelten als verbindliche Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden als Mehraufwand verrechnet.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung gelten folgende verbindlichen Rücktrittsbestimmungen:

bis 15 Tage vor dem Anlass	CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
ab 14 bis 7 Tage vor dem Anlass	25 % des Bestellvolumens
ab 6 bis 4 Tage vor dem Anlass	50 % des Bestellvolumens
ab 3 Tage vor dem Anlass	100 % des Bestellvolumens

Entstandene Kosten in Folge Zusatzleistungen sind in jedem Fall zu 100 % zu bezahlen.

DEKLARATION

WT garantiert Ihnen hochwertige und einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke. Unsere Lebensmittel stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Sofern nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch aus artgerechter Tierhaltung. Über Allergene Inhaltsstoffe können Ihnen unsere Fachpersonen jederzeit Auskunft geben.

PREISE, MWST & ZAHLUNG

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusiv 8,1 % Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, eine Akontozahlung in der Höhe von 50 % des Bestellwertes in Rechnung zu stellen. Nach dem Anlass erhält der Kunde eine detaillierte Schlussrechnung. Eine reduzierte Gästezahl oder sonstige Änderungen, welche weniger als 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt wurden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

HAFTUNG & GERICHTSSTAND

Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Dienstleistung stören oder verunmöglichen, kann WT nicht haftbar gemacht werden. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden wird ausbedungen. Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich. Freienstein-Teufen, 10.11.2023/mae