

# 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 30 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

Geschäftsführer

Carol Aeschlimann

Geschäftsführerin

Rebecca Aeschlimann

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.

## GOURMET-RESTAURANT PRATUM (50 Personen)

Im ersten Stock, wo früher einmal die Heubühne war, befindet sich das Gourmet-Restaurant Pratum 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.<br>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-Stübli 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)

Gewürze

CHF 4.50

### Hausgemachte Sable (10 Stk.)

mit Rosmarin/ Käse/ Tomaten

CHF 8.50

### Hausgemachte Grissini (10 Stk.)

mit Kräutern/ Oliven/ Tomaten

CHF 8.50

### Hausgemachte-Pommes Chips (50g)

Gewürze

CHF 5.50

Salz

CHF 5.50

### Spezielles

Speck-Datteln

CHF 2.50

Frischkäse -Datteln

CHF 2.50

### Wildprodukte

Gemischtes Wildtrockenfleisch (100g)

CHF 9.50

Wild-Buureschüblig

CHF 7.50

## APERERO - ZUM ZUGREIFEN

### Wrap gefüllt

Lachs	CHF 3.50
Kräuterfrischkäse	CHF 2.50
Thon	CHF 3.00
Gemüse	CHF 2.50

### Spiesse

Tomaten-Mozzarella	CHF 3.00
Antipasti-Gemüse	CHF 3.00
Melonen mit Wildtrockenfleisch vom Irchel (Saison)	CHF 3.50
Saisonfrüchte	CHF 4.50

### Crostini

Rinds- Tartar	CHF 3.00
Frischkäse	CHF 2.50
Reh- Tartar	CHF 3.00
Wild-Salsiz	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 11.50
"Müsliblätter" frittierte Salbeiblätter im Bierteig	CHF 5.00
Falafel, Sauerrahm-Dip	CHF 7.50
Trüffel-Pommes, Mayo	CHF 9.50
Frühlingsrollen mit süssaurer 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 13.50
	Gemischter Blattsalat	CHF 10.50
	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 Lostalio	CHF 21.50
	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
Schweizer-Krustentier-Suppe mit seinem Ravioli	CHF 18.50
Kokos-Zitronengras-Suppe mit einem Poulet-Spiessli	CHF 16.50

## VORSPEISEN

### Kalt

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b>	CHF 25.50
mit Meerrettich-Schaum und Kräuter-Toast	
<b>Hausgebeizter Swiss Lachs aus Lostallo</b>	CHF 27.50
mit Oliven, Zitronen und Honig-Senf-Sauce	
<b>Wild-Terrine "Martin"</b>	CHF 27.50
mit Chutney und Nuss Brioche	
<b>Rinds-Tartar mit Belper Knolle</b>	CHF 24.50
mit Oliven, Zwiebeln und Kräuter-Toast	
<b>Geräuchertes-Karotten-Tartar</b>	CHF 18.50
mit Frischkäse und Kräuter-Toast	
<b>Melonen</b>	CHF 19.50
mit Wildtrockenfleisch (Saison)	
<b>Leicht geräuchertes Reh-Carpaccio</b>	CHF 21.50
mit Nussöl und Apfel-Balsamico und einem Saison-Sorbet	
<b>Tomaten-Mozzarella-Mousse</b>	CHF 12.50
mit Basilikum-Sorbet	

### Warm

<b>Hausgemachte Ravioli</b>	CHF 21.50
mit Orangen-Chili	
mit Trüffel	
mit Ziegenkäse-Apfel und Rosa Pfeffer	
mit Rohschinken	
<b>Zander-Saltimbocca</b>	CHF 18.50
auf Kräuter-Risotto und Marsala-Sauce	



## VORSPEISEN - VARIATIONEN

### Variation 1

Saisonsuppe, Fischknusperli,	CHF 24.50
Orangen-Chili-Ravioli und Zupfsalat	

### Variation 2

Crevetten-Schaum-Suppe, Crevetten-Ravioli	CHF 35.50
Zupfsalat, Crevetten-Cocktail	
(Crevetten aus Winterthur)	

### 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-Gemüse

**Gärtnerinnen Teller** CHF 38.00

mit viel frischem Gemüse  
Mini-Rösti und Pilzen

### Aus dem Wasser

**Forellenfilet mit Mandeln** CHF 43.50

Gemüsebouquet

**Saiblingfilet vom Grill** CHF 48.50

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

<b>Champignon-Rahmschnitzel</b>	CHF 37.50
Gemüse garnitur	
<b>Schweinsfilet am Stück</b>	CHF 51.50
Apfel-Calvados-Sauce	
Gemüse garnitur	
<b>Schweinshalsbraten</b>	CHF 36.50
Rosmarinjus	
Gemüse garnitur	
<b>Schweinssteak</b>	CHF 36.50
Kräuterbutter	
<b>Schweinspiccata</b>	CHF 38.50
Gemüse bouquet	
<b>Schweinsvoressen Wiener-Art</b>	CHF 34.50
Paprikarahmsauce	
Gemüse bouquet	
<b>Schweins-Cordon bleu «Maison»</b>	CHF 38.50
Gemüse bouquet	

## Rind

<b>Rindsfilet am Stück</b>	CHF 65.50
Sauce Bearnaise	
Gemüse garnitur	
<b>Rindsschmorbraten</b>	CHF 46.50
Rotweinsauce	
Gemüse garnitur	
<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b>	CHF 49.50
Paprikarahmsauce	
Gemüse bouquet	
<b>Siedfleisch vom Rind</b>	CHF 42.50
Meerrettichsauce	
Wurzelgemüse	

## Kalb

<b>Champignon-Rahmschnitzel</b>	CHF 52.50
Gemüse garnitur	
<b>Kalbsschulterbraten</b>	CHF 51.50
Rosmarinjus	
<b>Kalbssteak</b>	CHF 61.50
Morchelsauce	
Gemüse garnitur	
<b>Kalbsfilet am Stück</b>	CHF 69.50
Rosa-Pfeffer-Rahmsauce	
Gemüse garnitur	
<b>Kalbspiccata</b>	CHF 52.50
Gemüsebouquet	
<b>Kalb im Rohschinkenmantel</b>	CHF 55.50
Portweinjus	
Gemüse garnitur	
<b>Kalbshackbraten</b>	CHF 48.50
Morchelsauce	
Gemüse garnitur	

## Poulet

<b>Pouletbrust mit Saisonkruste</b>	CHF 42.50
Portweinjus	
Gemüse garnitur	
<b>Pouletbrust</b>	CHF 42.50
Pilzrahmsauce	
Gemüse garnitur	
<b>Pouletgeschnetzeltes Curry</b>	CHF 41.50
Curryrahmsauce	
Früchte garnitur	
<b>Pouletgeschnetzeltes Stroganoff</b>	CHF 41.50
Paprikarahmsauce	
Gemüsebouquet	

## Spezial

**Haushackbraten** CHF 36.50

Pilzrahmsauce

Gemüsegar nitur

**Reh Gehacktes** CHF 29.50

Hörnli

Öpfelmuess

**Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste** CHF 56.50

Portweinjus

Gemüsegar nitur

**Beilagen** **Bitte auf max. 2 Beilagen begrenzen**

Kartoffel	Pommes Frites
	Kartoffelstock
	Kartoffelgratin
	Salzkartoffeln
	Geräucherte Kartoffel-Kreation
	Hausgemachte Kartoffel-Kroketten
Getreide	Hausgemachte Nudeln
	Spätzli
	Reis
	Rosmarin-Laugen-Terrine
	Rahm Polenta

## HAUPTGÄNGE SPEZIAL

3-Filet      **3 Filet à la mode du Chef "klassisch"**      **CHF 72.50**

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 72.50**

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 66.50**

Wird in 3 Gängen serviert

**Swiss-Lachs aus Lostalio**

marinierte Pilze

Geräucherte Kartoffelkreation

**Zanderfilet**

Karottenvariation

Rosmarin-Laugen-Terrine

**Saiblingsfilet**

Zwiebelgemüse

Kartoffel-Praline

## Gourmet-Menü

**Modern/ Klassisch**

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü zusammen. Sie entscheiden wie viele Gänge das es sein dürfen, 4, 5, 6 oder sogar 10. Wir beraten Sie sehr gerne.



## DESSERT

### Tapas

<b>3 kleine verschiedene Überraschungen</b>	CHF 9.50
<b>5 kleine verschiedene Überraschungen</b>	CHF 14.50

### Käse von Rolf Beeler

<b>Käseplatte</b>	CHF 18.50
mit Chutney und Feigen-Nuss-Brot	

### Im Glas

<b>Panna Cotta mit Beerenkompott</b>	CHF 11.50
<b>Gebrannte Crème mit Rahm</b>	CHF 9.50
<b>Frücthemousse</b>	CHF 8.50
<b>Tiramisu</b>	CHF 9.50

### Coupe

<b>Dänemark</b>	
2 Kugeln Vanilleglacé mit Rahm und Schokoladensauce	CHF 12.50

### Hausdessert

<b>Schokoladenküchlein</b>	CHF 15.50
mit Vanilleglacé	
<b>Mango-Kokos-Mousse</b>	CHF 12.50
mit Mangokompott	
<b>Dessertüberraschung</b>	CHF 18.50
Gourmet-Dessert aus unserer Patisserie	
<b>Caramelchöpfli</b>	CHF 9.50
mit Rahm	
<b>Schokoladenmousse</b>	CHF 12.50
mit Rahm	
<b>Cheesecake</b>	
New York Style mit Waldbeerenkompott	CHF 11.50

### Torten

<b>Hausgemacht by Rebecca</b>	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 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](http://www.wyberg.ch) vornehmen oder Sie senden direkt eine Mail an [restaurant@wyberg.ch](mailto: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, Aeschlimann Herz AG 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 Mitarbeiterтарifen 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. Ausschiesslicher Gerichtsstand ist Zürich. Freienstein-Teufen, 17.12.2025/mae