

# *Spiis und Trank*



## *Kloten*

---

*Angebot Winter 2016 / '17*

Version BZKL16-10-25.1



*Herzlich  
Willkommen*

### *Liebe Zermatterinnen und Zermatter*

*In der kommenden Wintersaison verwöhnt die urgemütliche Holzhütte aus den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts im Stadtpark von Kloten die Besucher mit feinen Fondues und exklusiven Walliser-Spezialitäten.*

*Die Einrichtung der Baracca Zermatt stammt vom Zermatter Künstler Heinz Julen, der es versteht, den Zauber von Zermatt, die Leidenschaft und Sinnlichkeit in seinen Kunstwerken zu einem urbanen Raumerlebnis zu verschmelzen.*

*Dazu zieren Raritäten aus vergangenen Zeiten von den Dachstöcken und aus den Kellern Zermatts die schmucke Alphütte: Skier und Schlitten aus Napoleons Zeiten und Fotografien und Postkarten aus der Zeit, als schwarz-weiß noch das höchste der Gefühle war.*

*Kulinarisch verwöhnt Sie die Baracca Zermatt mit authentischen Menüs und Produkten aus Zermatt und dem schönen Wallis. Unsere Spezialität sind die dampfenden Fondues mit der Original Baracca Zermatt Käsemischung. In der Mitte der Baracca brennt friedlich und warm ein Cheminee-Feuer. Wer seinen Apéro oder Digestif auf dem behaglichen Julen-Mobiliar einnimmt, wird problemlos alle Last des Alltags hinter sich lassen können.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

### *Ihr Baracca-Hüttenteam*

*Besuchen Sie uns online:  
[www.baraccazermatt.ch/kloten](http://www.baraccazermatt.ch/kloten)*



Edward Whymper: Erstbesteiger des Matterhorn am 14. Juli 1865

## Menü Kleines Matterhorn

CHF

### Vorspeise **Zermatter Tavolata**

... eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot

**oder**

### **Baracca Salat...**

... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

Käsefondue Ihrer Wahl à  
discrétion

### **Classic**

... original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht!

### **Walliser**

... mit würzigen Tomaten verfeinert

### **Ricola**

... mit Alpenkräutern. Wer häts erfunde?

### **Morchel Horu**

... mit feinen Morcheln und Lauchstreifen

### **Alpenglühn**

... mit frischen Peperoncini

### **De Luxe**

... mit Trüffel und Champagner

### **Baracca**

... mit Äpfeln, Baumnüssen, Speck und Öpfelmoscht

Dessert nach Wahl

### **Baracca Meringue**

... mit Vanilleglace und Doppelrahm

### **Öpfelchüechli**

... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce

### **Zermatter Truffesschnitte**

... lauwarm und mit frischem Doppelrahm

### **Toblerone Parfait**

... mit beschwipsten Aprikosen

Menü mit Tavolata	59
Menü mit Salat	52
Menu De Luxe	+5



## Menü Grosses Matterhorn

CHF

### Vorspeise **Zermatter Tavolata**

... eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot

oder

### **Baracca Salat**

... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

### Hauptgang **Fondue Chinoise**

Frische und zart dünne Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet garen zusammen mit knackigem Gemüse im Bergkräuter-Bouillonsud.

Als Beilage reichen wir Pommes Frites, Pilavreis, gluschtige Dip-Saucen, Gemüsepickles und frische Früchte

### Dessert nach Wahl **Baracca Meringue** ... mit Vanilleglace und Doppelrahm

**Öpfelchüechli**  
... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce

**Zermatter Truffesschnitte**  
... lauwarm und mit frischem Doppelrahm

**Toblerone Parfait**  
... mit beschwipsten Aprikosen

Menü mit Tavolata 69  
Menü mit Salat 62

Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion + 5  
250gr Fleisch, ohne Schweinefleisch + 5  
Supplement Fleisch je 100gr +9



## Zermatt à la carte

CHF

**Zermatter Tavolata** ... eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot

Vorspeise 19  
Hauptgang 34

**Baracca Salat** ... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

Vorspeise 13

**Käsefondue** Pro Person servieren wir 300gr Whymperkäse, Brot und Hürdöpfeli

**Classic** 29

... original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht!

**Walliser** 31

... mit würzigen Tomaten verfeinert

**Ricola** 31

... mit Alpenkräutern. Wer häts erfunde?

**Morchel Horu** 33

... mit feinen Morcheln und Lauchstreifen

**Alpenglühn** 31

... mit frischen Peperoncini

**De Luxe** 36

... mit Trüffel und Champagner

**Baracca** 33

... mit Äpfeln, Baumnüssen, Speck und Öpfelmoscht

Supplement Whymperkäse je 100gr + 6

Ein Gläsli Kirsch + 2



## Zermatt à la carte

CHF

**Fondue Chinoise** *Frische und zart dünne Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet garen zusammen mit knackigem Gemüse im Bergkräuter-Bouillonsud.*

*Als Beilage reichen wir Pommes Frites, Pilavreis, gluschtige Dip-Saucen, Gemüsepickles und frische Früchte*

*Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion 49*  
*250gr Fleisch, ohne Schweinefleisch + 5*  
*Supplement Fleisch je 100gr + 9*

**Dessert Baracca Meringue** 13  
*... mit Vanilleglace und Doppelrahm* kleinere Portion 10

**Öpfelchüechli** 14  
*... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce* kleinere Portion 11

**Zermatter Truffesschnitte** 13  
*... lauwarm und mit frischem Doppelrahm* kleinere Portion 10

**Toblerone Parfait** 14  
*... mit beschwipsten Aprikosen* kleinere Portion 11



## Getränke

		<i>Port.</i>	<i>CHF</i>
<b>Offenausschank</b>	<i>Skiwasser kalt oder warm</i>	<i>25cl</i>	<i>3</i>
	<i>Himbeerlimonade mit Zitrone</i>		
	<i>Baracca Aqua</i>	<i>50cl</i>	<i>5</i>
	<i>Baracca Aqua</i>	<i>100cl</i>	<i>9</i>
	<i>Eistee</i>	<i>25cl</i>	<i>5</i>
	<i>Sprite</i>	<i>25cl</i>	<i>5</i>
<b>Mineral Fläschli</b>	<i>Coca Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>5</i>
	<i>Coca Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>5</i>
	<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>20cl</i>	<i>5</i>
	<i>Schweppes Tonic</i>	<i>20cl</i>	<i>5</i>
	<i>Orangensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>5</i>
	<i>Tomatensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>5</i>
	<i>Shorley</i>	<i>33cl</i>	<i>5</i>
	<i>Rivella rot / blau</i>	<i>33cl</i>	<i>5</i>
<b>Bier</b>	<i>Bière Valaisanne</i>	<i>4.8%</i> <i>33cl</i>	<i>5</i>
	<i>Calanda Senza</i>	<i>33cl</i>	<i>5</i>
<b>Warme Getränke</b>	<i>Kaffee, Espresso</i>		<i>4.5</i>
	<i>Cappuccino</i>		<i>5.5</i>
	<i>Latte Macchiato</i>		<i>6</i>
	<i>Doppelter Espresso</i>		<i>6.5</i>
	<i>Tee im Stoffbeutel</i>		<i>4.5</i>
	<i>Kafi Baracca-Schümli</i>		<i>5.5</i>
	<i>Kafi, Pflümli und Schlagrahm</i>		
	<i>Skiwasser mit Schuss</i>		<i>6</i>
<i>Himbeerlimonade mit Zitrone und Kirsch</i>			
<i>Glühwein</i>		<i>6</i>	



## *Unsere Weine*

*Grossartige Qualität und Vielfalt auf engstem Raum, eingebettet in eine traumhafte Alpenkulisse – das zeichnet die Walliser Weine aus.*

*Nirgends in der Weinwelt gibt es auf so engem Raum so viele regionstypische Rebsorten. Reben und Weinstöcke geniessen jährlich über 2000 Stunden Sonne und ein mediterran anmutendes, trockenes Klima.*

*Im Walliser Weinbau dominieren Steillagen, welche von unzähligen Gletschern des Alpenkamms geformt wurden. Diese Hänge werden noch mühevoll von Hand bearbeitet, fangen dafür aber die Sonne besonders gut ein. Damit bietet das Wallis insgesamt beste Voraussetzungen für das Entstehen spektakulärer Weine.*

*Wir haben für Sie die besten Weine dieser alten Kulturlandschaft selektioniert - geschaffen mit Leidenschaft von herausragenden Winzerpersönlichkeiten.*

*Exklusiv für Sie: Jeweils auf der letzten Seite der Weinauswahl finden Sie die grössten der grossen Walliser Weine.*





## Schaumwein & Spumante

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
	<b><i>Prosecco di Valdobbiadene</i></b>	75cl	54
<i>Riva di Rocca</i>	<i>Glanzhelles Strohgelb mit feinsten Bläschen, intensiv fruchtiges Bouquet. Grüner Apfel und Pfirsich, harmonischer und samtiger Geschmack mit mildem Abgang.</i>	<i>Cüpli</i>	9
		<b><i>Alperösli</i></b>	<b>9</b>
	<b><i>Grand Brut</i></b>	75cl	89
<i>Perrier-Jouët</i>	<i>Der Grand Brut ist zart, elegant und ausgewogen. In der Nase frisch und lebendig, mit subtilen Noten von gelben Früchten, Kirschpflaume, Vanille und Butter. Im Gaumen harmonisch, rund. Ein ausgewogener Champagner mit einem langen Abgang.</i>		
	<b><i>Dom Pérignon Brut Millésimé</i></b>	75cl	230
<i>Moët &amp; Chandon</i>	<i>Die erste Nase ist frisch, kristallin, zielstrebig. Im Gaumen findet sich eine sinnliche Leichtigkeit und im Finale eine reife Schlussnote. Der undefinierbare Reiz dieses Champagners wirkt, ohne jemals seine Persönlichkeit zu beeinträchtigen.</i>		



## Weisswein

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
	<b><i>Baracca Wy Weiss</i></b>	70cl	49
<i>Sélection</i>	<i>Nuancenreicher Johannisberg, elegant, mit verführerischen</i>		
<i>Baracca</i>	<i>Blumen- und Mandelnoten. Der ideale Begleiter zu Fondue.</i>		
	<b><i>Heida</i></b>	70cl	57
<i>Sélection</i>	<i>Aromatischer, fruchtiger Wein mit einem komplexen</i>		
<i>Baracca</i>	<i>Aromenspiel von Birnen und Haselnüssen. Im Mund frisch, körperreich und mit einem langen Abgang.</i>		
	<b><i>Heida Réserve</i></b>	75cl	69
<i>Jürg Biber</i>	<i>Tiefes Goldgelb, vielschichtige Frucht, mit filigran</i>	150cl	138
<i>Salgesch</i>	<i>eingebetteten, noblen Holzaromen und schönem Schmelz.</i>		
	<b><i>Chardonnay</i></b>	70cl	57
<i>Rachel Boven</i>	<i>Verführerischer Wein mit Duft von frischen Beeren. Im</i>		
<i>Cave Ardévaz</i>	<i>Gaumen wunderbare Aromen, sehr kraftvoll und komplex.</i>		
<i>Chamoson</i>			
	<b><i>Petite Arvine</i></b>	75cl	59
<i>Frédéric Dumoulin</i>	<i>Verführerischer Duft nach exotischen Früchten, am Gaumen</i>		
<i>L'Orpailleur</i>	<i>spritzige Säure, erfrischend, mit reintonigem Finale.</i>		
<i>Sierre</i>			



## Weisswein

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
<i>Cave Cordonier &amp; Lamon Flanthey</i>	<b><i>Cervino Blanc Assemblage</i></b> <i>Den Auftakt im Gaumen bildet der gehaltvolle Körper, der alsbald durch die Fruchtsäure ergänzt und abgelöst wird. Das fruchtige Genusserlebnis ist im Finale.</i>	<i>70cl</i>	<i>55</i>
<i>Rachel Boven Cave Ardévaz Chamoson</i>	<b><i>Fendant de Chamoson</i></b> <i>Eine feine Fruchtigkeit vereint sich mit floralen Nuancen. Im Gaumen rassig, mit kristallinen Noten und frischem, komplexem Abgang.</i>	<i>70cl</i>	<i>48</i>
<i>Frédéric Dumoulin L'Orpailleur Sierra</i>	<b><i>Sauvignon Blanc</i></b> <i>In der Nase der typische Duft der Traubensorte: Buchsbaum, Zitrusnoten und Passionsfrucht. Am Gaumen sehr fruchtig und dicht, trockenes und lebhaftes Finale.</i>	<i>75cl</i>	<i>59</i>
<i>Domaine des Muses Sierra</i>	<b><i>Petite Arvine «Tradition»</i></b> <i>Trocken und nervig mit Aromen von Glyzinien und Grapefruit. Am Gaumen stoffig, delikat fruchtig und mit typischen salzigen Noten im Abgang.</i>	<i>75cl</i>	<i>71</i>



## Grosse Weissweine des Wallis

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
	<b>«Euterpe» Séduction Blanche</b>	75cl	82
<i>Domaine des Muses Sierre</i>	<i>Die weisse Assemblage aus Petite Arvine und Humagne Blanc wird dezent im Eichenfass ausgebaut. Einer der grossen Walliser Weissweine. Eine Rarität.</i>		
	<b>Ermitage «Les Serpentes»</b>	75cl	77
<i>Gérald Besse Martigny</i>	<i>Komplexes Bouquet mit enormer Tiefe. In der Nase subtile Noten von Aprikosen und reifen Quitten. Im Gaumen ist das wunderschöne Elixier voll und geschmeidig; mit einer herrlichen Harmonie und einem rassigen, klaren Finale.</i>	150cl	154
	<b>Chenin Blanc «Clos de Mangold»</b>	75cl	79
<i>Domaine Cornulus Savièse</i>	<i>Diese seltene Edelrebsorte hat sich im Wallis gut angepasst. Die leichten Gips- und Kalkböden des Clos de Mangold geben ihm typische Noten von Mandarine und Safran. Ausgeglichen, leichte Tannine, elegant-fruchtiger Gaumen, saftiger Abgang. Diese Spezialität wird in grossen Amphoren ausgebaut.</i>		



## Rotwein

		Inh.	CHF
	<b>Baracca Wy Rot</b>	70cl	49
Sélection Baracca	<i>Klassischer Pinot Noir mit ausgeprägten Himbeer- und Kirschnoten. Im Gaumen reich und dicht, mit eleganten Tanninen. Ein idealer Essensbegleiter (nicht nur) zu Walliser Trockenfleisch.</i>		
	<b>Merlot</b>	70cl	61
Sélection Baracca	<i>Vollmundiger Merlot mit Aromen von roten und schwarzen Beeren. Im Gaumen frisch, saftig, mit feinen, gut eingebundenen Tanninen. Fruchtbetontes Finale.</i>	150cl	129
	<b>Diolinoir de Martigny</b>	75cl	59
Gérald Besse Martigny	<i>Reiches Bouquet von schwarzen Früchten: Brombeeren und Kirschen. Dazu ein würziger Hauch von Süssholz. Im Gaumen wuchtig, würzig und fleischig. Köstlich.</i>		
	<b>Syrah</b>	75cl	59
Frédéric Dumoulin L'Orpailleur Sierra	<i>Dieser frische, jugendliche Syrah zeigt dichte, konzentrierte Fruchtnoten, gefolgt von feinen Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen. Nachhaltiges Finale.</i>		
	<b>Malbec</b>	75cl	69
Jürg Biber Salgesch	<i>Dieser dunkelrote Tropfen zeigt volle Frische und Fruchtigkeit mit einer Nase von Pflaumen und Feigen. Leichte Tannine binden die schön marmeladige, beerige Frucht am Gaumen.</i>		
	<b>Humagne Rouge</b>	75cl	62
Jürg Biber Salgesch	<i>Dieser Humagne Rouge, mit seinem an wilde Beeren und Gewürze erinnernden Geschmack, besticht durch seine Frucht und Länge.</i>		



## Rotwein

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
	<b><i>Dôle de Vétroz</i></b>	75cl	53
<i>Serge Roh Vétroz</i>	<i>Traditionelle Assemblage aus Blauburgunder und Gamay. Süffiger, delikater Dôle mit schöner Frucht und weichem, rundem Körper. Ein unkomplizierter, fröhlicher Wein.</i>		
	<b><i>Cervino Rouge Assemblage</i></b>	70cl	56
<i>Cave Cordonier &amp; Lamon Flanthey</i>	<i>Die Aromatik ist von Gewürzen wie Pfeffer, blumigen Noten und auch Frucht von Holunder und Erdbeerkonfitüre geprägt – lässt aufhorchen und präsentiert sich in der Nase intensiv. Es ist ein Strukturwein, der im Finale lang anhält und sich durch den Nachhall auszeichnet.</i>		
	<b><i>Cornalin «Tradition»</i></b>	75cl	72
<i>Domaine des Muses Sierra</i>	<i>Der Cornalin ist eine fast ausgestorbene Rebspezialität des Wallis. Wegen seines leicht rustikalen Charakters ist dieser Wein ein idealer Begleiter urchiger und würziger Gerichte. Grossartiger, charaktvoller Walliser-Rotwein.</i>		



## Grosse Rotweine des Wallis

		Inh.	CHF
	<b>«Cuvée rouge No. 3» Barrique</b>	75cl	79
Jürg Biber Salgesch	<i>Komplex in der Nase, nach dunklen Früchten und Waldbeeren duftend. Im Gaumen reiche Aromatik mit enormer Fülle. Toller Wein. Cuvée aus Malbec, Merlot, Cabernet Franc.</i>	150cl	158
	<b>Syrah «Cayas»</b>	75cl	82
Jean-René Germanier Vétroz	<i>Dunkelroter Wein mit violetten Reflexen. Intensive Nase mit Rauch, Pfeffer und Sauerkirschen. Im Gaumen füllig, kräftig und strukturiert mit feinen Gerbstoffen. Langer Abgang mit Holunderaroma.</i>		
	<b>Merlot Réserve</b>	75cl	81
Pierre Robyr Corin sur Sierre	<i>Der Geheintipp! Dichtes Rubinviolett, feiner Mix aus reifer, dunkler Beerenfrucht und zarten Holznoten, geschmeidig und samtig in Ansatz und Verlauf, vielschichtig, lang anhaltend im Finale.</i>		
	<b>Cuvée de l'Orpailleur 15,5% vol</b>	75cl	87
Frédéric Dumoulin L'Orpailleur Uvrier	<i>Im Amarone-Stil hergestellter Wein aus teilgetrockneten Syrah- und Cabernet Franc Trauben. Sehr konzentriert, dicht und massiv mit intensiven Frucht- und Gewürznoten und leichter Süsse im Abgang.</i>		



## Weissweine offen

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
<i>Sélection Baracca</i>	<b>Baracca Wy Weiss</b> <i>Finessenreicher und ausgewogener Essensbegleiter zum Fondue und Raclette.</i>	10cl	8
<i>Grand Métral Provins</i>	<b>Heida</b> <i>Aromatischer und würziger Wein mit rassiger Mineralität.</i>	10cl	8
<i>Grand Métral Provins</i>	<b>Petite Arvine</b> <i>Lebhafter, fruchtiger Wein mit feiner Struktur.</i>	10cl	9

## Rotweine offen

		<i>Inh.</i>	<i>CHF</i>
<i>Sélection Baracca</i>	<b>Baracca Wy Rot</b> <i>Vollmundiger, fruchtiger Pinot Noir, harmonisch und komplex.</i>	10cl	8
<i>Grand Métral Provins</i>	<b>Cornalin</b> <i>Gut strukturierter Cornalin, feine Tannine, samtige Textur.</i>	10cl	9
<i>Grand Métral Provins</i>	<b>Syrah</b> <i>Der Syrah ist leicht pfeffrig, elegant bis kraftvoll-würzig</i>	10cl	9





## Likör & Spirituosen

		<b>%</b>	<b>Port</b>	<b>CHF</b>
<i>Selektion Baracca Zermatt</i>	<b>Aprikosenbrand</b>	42%	2cl	9
	<b>Williams</b>	43%	2cl	9
	<b>Kirschwasser</b>	45%	2cl	7
	<b>Vieille Prune</b>	42%	2cl	9
	<b>Härdöpfeler</b>	43%	2cl	9
	<b>Grappolino</b>	43%	2cl	9
	<b>Marc Vieux</b>	43%	2cl	9
<i>Abgefüllt ausschliesslich für Baracca Zermatt, aus kleinen ausgewählten Brennereien. Natur und Frucht in ihrer konzentriertesten Form.</i>				
<i>Spirituosen</i>	<b>Willisauer Kirsch</b>	40%	2cl	5
	<b>Amaretto di Saronno Originale</b>	28%	4cl	8
	<b>Swiss Vodka XELLENT</b>	40%	4cl	11
	<b>Gin Bombay Sapphire</b>	37%	4cl	11
	<b>Havana Club Añejo 7 Años</b>	40%	4cl	11
	<b>Zusatz Softdrink</b>			+3
<i>Aperitif</i>	<b>Martini Bianco</b>	15%	4cl	8
	<b>Campari</b>	23%	4cl	8
	<b>Ramazotti Amaro</b>	30%	4cl	8
	<b>Zusatz Soda / Orangensaft</b>			+3



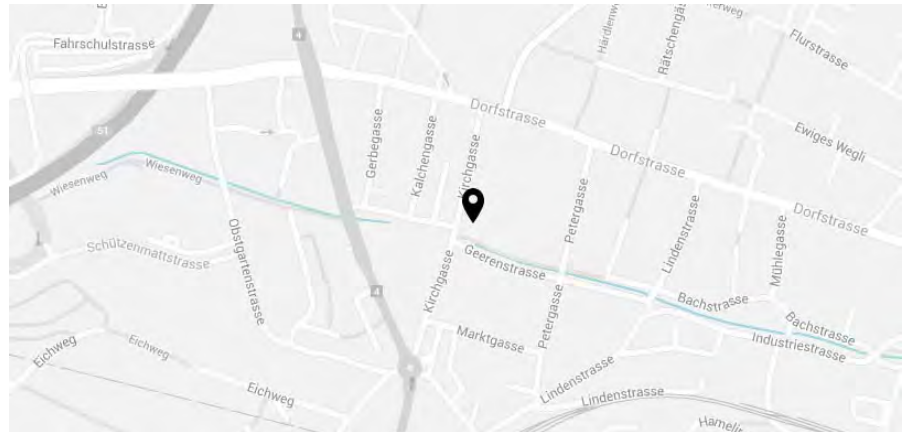
## Edelbrände

		%	Port	CHF
Breil Pur <i>Ei dat nuot megljer...</i>	<b>Swiss-London Dry Gin</b> <i>Die einzigartige Rezeptur des edlen und rein biologischen BREIL PUR London Dry Gins bleibt ein gut gehütetes Geheimnis. So viel sei verraten: Rückgrat bilden die von Hand gepflückten Bio-Botanicals aus der Schweiz, wie Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze.</i>	45%	2cl	11
Grappa Spezialitäten	<b>Grappa di Nebbiolo „Ciabot Mentin Ginestra“</b> <i>Der Trester stammt aus der berühmten Barolo-Lage Ciabot Mentin Cinestra von Domenico Clerico im Piemont.</i>	49%	2cl	10
Grappa Spezialitäten	<b>Grappa di Barbera &amp; Grignolino „Il Millin“ Jahrgang 1994</b> <i>Brand aus Bio-Trauben, gereift in kleinen Eichenholzfässern. Einzigartiger Grappa mit schöner Intensität.</i>	49%	2cl	13
Schnapsbrennerei Humbel	<b>Humbels Quittenbrand Nr.12</b> <i>Ein hocharomatisches Destillat mit Noten von Quittengelée und Honig, würzig und pfeffrig, mit langanhaltendem harmonischem Finale.</i>	43%	2cl	10
Vallendar Liköre	<b>Haselnussgeist</b> <i>Intensives Aroma nach gerösteten Haselnüssen, harmonisch, ausgewogen im Abgang. Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille bei den World Spirit Awards.</i>	40%	2cl	9
Vallendar Liköre	<b>Roter Weinbergpfirsich</b> <i>Siegerbrand vom Brenner des Jahres 2012: Blitzsaubere Aromen mit vollen, klaren Pfirsichnoten. Dicht und füllig im Gaumen, satte Süsse, harmonisch und rund.</i>	25%	2cl	9



## Allgemeine Informationen

### Anfahrtsplan



**Öffnungszeiten** Montag bis Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Montag bis Sonntag 17.30 – 23.00 Uhr

**Reservationen** **Baracca Zermatt**  
Kirchgasse 3  
8307 Kloten  
**Tel 043 810 18 18**

**Gruppen** Gerne beantworten wir Ihre Anfrage auch per Mail:  
[zuerich@baraccazermatt.ch](mailto:zuerich@baraccazermatt.ch)



## Baracca Exklusiv

### Mindestumsatz / Mieter der Baracca

Sie haben an jedem Öffnungstag die Möglichkeit, die Baracca Zermatt in Kloten exklusiv für einen Mittags- oder Abendanlass zu buchen.

**Vorausgesetzt, es haben noch keine anderen Gäste an diesem Tag in der Baracca reserviert (exklusiv, als Gruppe oder privat).**

Bei einer solchen exklusiven Buchung wird Ihnen ein fixer Betrag (Mindestumsatz) als Miete der Location verrechnet. Diese Miete kann wiederum als Konsumation eingesetzt werden. Sofern Sie mehr konsumieren als den Mindestumsatz, wird keine Location-Miete mehr angerechnet.

**Mindestumsatz als Miete: CHF 8'500**

→ Bei Unterschreitung des Mindestumsatzes wird die Differenz als Raummiete angerechnet.

**Beispiel 1** Sie mieten an einem Donnerstag-Abend die Baracca exklusiv.

Miete exklusiv CHF 8'500.00  
Sie konsumieren CHF 9'850.00

**Sie bezahlen CHF 9'850.00**

**Beispiel 2** Sie mieten an einem Montag-Abend die Baracca exklusiv.

Miete exklusiv CHF 8'500.00  
Sie konsumieren CHF 6'730.00

**Sie bezahlen CHF 8'500.00**

**Beispiel 3** Sie mieten an einem Mittwoch-Mittag die Baracca exklusiv.

Miete exklusiv CHF 8'500.00  
Sie konsumieren CHF 7'400.00

**Sie bezahlen CHF 8'500.00**

**Technik** Backgroundsound/-Beschallung vorhanden.

Weitere technische Infrastruktur, wie Beamer, Laptop, Mikrofon sowie erweiterte Beschallung auf Anfrage.

### Veranstaltungen mit Verlängerung

Bei Veranstaltungen, welche länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich eine Grundgebühr von CHF 50.- und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 200.-.

Verlängerungen sind nur im Restaurant (innen) möglich. Aus Rücksicht auf die Anwohner sind Veranstaltungen auf der Terrasse des Restaurants nicht verlängerbar.

**Dekorationen** Dekorationen sind in den exklusiven Anlasskosten nicht inbegriffen.

Gerne stehen wir Ihnen für Ideen zur Verfügung. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Mieters entsorgt.

**Grundlage** Als Grundlage gilt der unterzeichnete Reservationsvertrag. Zusatzinformationen wie Küchenavis, Organisations- und Detailpläne sowie technische Rider sind Bestandteil des Reservationsvertrages.

**Personenzahl** Bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass meldet der Mieter die Anzahl Teilnehmer für den Anlass. Bis zwei Werktage (Mo – Fr) vor der Veranstaltung besteht die Möglichkeit, diese Anzahl um +/- 10% zu korrigieren. Diese Zahl gilt als verbindlich und wird auch bei allfälliger Reduktion der Teilnehmer verrechnet.

**Annulation** Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich die Paleon AG ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Die Umtriebsentschädigung berechnet sich anhand der vereinbarten Mietpreise und dem in Aussicht stehenden Umsatz. Hierbei gelten die folgenden Ansätze:

60 – 40	Tage vor der Veranstaltung	=	25%
39 – 20	Tage vor der Veranstaltung	=	50%
19 – 10	Tage vor der Veranstaltung	=	75%
9 – 0	Tage vor der Veranstaltung	=	100%

Annulationen haben schriftlich zu erfolgen. Als Annulationstag gilt der Tag des Post- oder E-Maileingangs.

**Preisänderung** Preisanpassungen und Änderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden dem Mieter schriftlich mitgeteilt. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8% MwSt.

**Feuerpolizei** Bei speziellen Veranstaltungen sind feuerpolizeiliche Massnahmen nach Anordnungen der Paleon AG, bzw. der Behörden zu treffen. Die Kosten hierfür werden dem Mieter gesondert in Rechnung gestellt. Die Notausgänge sind in allen Fällen frei zu halten.

**Schäden** Der Mieter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der Mieter verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Mieter haftbar.

Müssen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigung sowie zusätzliche Kehrlichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Mieter der Mehraufwand verrechnet.

**Änderungen** Es ist dem Mieter untersagt, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (z.B. Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung der Paleon AG erstellt werden. Vitrinen und Werbeflächen dürfen nicht verdeckt werden.

**Zusätzliche Bestimmungen** Falls der Besteller nicht gleichzeitig Mieter ist, haftet er der Paleon AG gegenüber mit dem Mieter solidarisch als Gesamtschuldner. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik, etc.) entstehen der Paleon AG keine Verpflichtungen gegenüber dem Mieter, bzw. gegenüber dem Besteller. Bei Rücktritt vom Vertrag behält sich die Paleon AG alle gesetzlichen Schadensansprüche vor.

Ess- und Trinkwaren werden ausschliesslich durch die Paleon AG angeboten. Gratisangebote durch Drittpersonen bedingen einer vorgängigen schriftlichen Einwilligung durch die Direktion. Werden Ess- und Trinkwaren ohne Einwilligung konsumiert, ist die Paleon AG berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Mieter zu berechnen.

**Ausländische Mieter** Es werden keine Rechnungen an Adressen außerhalb der Schweiz zugestellt; jeder ausländische Mieter hat einen Vertreter in der Schweiz zu bezeichnen. Für ausländische Mieter wird auf jeden Fall eine Vorauszahlung des zu erwarteten Umsatzes von 50% erhoben.

**Verschiedenes** Diese allgemeinen Vertragsbedingungen, sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Bülach vereinbart.

Kloten, 09. August 2016