



## Liebe Gäste und Löwen-Freunde...

Planen Sie ein Firmenessen, ein Seminar oder eine Familienfeier?

Gerne organisieren wir Ihren Anlass und stehen Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung und einer individuellen Auswahl an kombinierbaren oder bereits zusammengestellten Menüs beratend zur Seite, um Ihr Event zu einem erfolgreichen und unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Lassen Sie sich von der Beilage oder auf unserer Homepage unter: [www.loewen-meilen.ch](http://www.loewen-meilen.ch) von unserem vielfältigen Angebot inspirieren.

Es lohnt sich persönlich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

**Wir bitten Sie uns anzurufen**, und einen geeigneten Termin zu vereinbaren, sodass wir genügend Zeit für Sie haben, um Sie optimal beraten zu können: **043 844 10 50**

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Löwen Meilen verwöhnen zu dürfen und danken schon jetzt für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüssen

Marcel Busmann  
& das Löwen-Team

## Für Früh- und Spätaufsteher...

Unser Pauschalangebot zwischen 09.00 – 15.00 Uhr.  
Im Preis inbegriffen sind die Speisen, Getränke, die Raummiete, die Leistungen der Service-Mitarbeiter, weisse Tischwäsche und Stoffservietten. Die Blumendekoration wird individuell bestellt und separat verrechnet.

---

Gourmet Frühstück ab 6 Personen max. Dauer 2 Stunden	pro Person	36.—
---	------------	------

### Getränke

- I Cüpli Prosecco
- Kaffee, Tee, Schokolade, Ovo
- Kalte und warme Milch, Orangensaft

### Speisen

- I Gipfeli, verschiedene Brote
- Butter, Konfitüre, Honig,
- Cerealien, Birchermüesli,
- saisonale Früchte, Käse-, Schinken-, Aufschnittplatte
- I Gekochtes-, Spiegel- oder Rührei

---

Brunch Buffet ab 30 erwachsenen Personen max. Dauer 4 Stunden	pro Person	68.—
--	------------	------

### Getränke

- I Cüpli Prosecco, Kaffee, Tee, Schokolade oder
- Ovo, Milch, Orangensaft, Smoothie

### Speisen

- Gipfeli, Brot, Brötli und Zopf,
- Butter, Konfitüren, Honig,
- Cerealien, Birchermüesli, Fruchtjoghurt
- Fruchtsalat, Dörrfrüchte, Nüsse, Früchteplatte

- Käse-, Schinken-, Aufschnitt-, Bündlerfleisch-, Rohschinken
- geräucher Lachs mit Meerrettichschaum
- gekochte-, Spiegel- und Rührei, Omelette, frisch am Buffet durch einen Koch
- nach Ihren Wünschen zubereitet
- mit Röschti, Speck und Würstli

Hacktätschli an Rahmsauce mit Kartoffelstampf und Marktgemüse

gluschtige, süsse Desserts

## Snacks & Apéro...

### Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

### Kleine Knabbereien

Marinierte Oliven	Portion	5.—
Pommes Chips	Portion	4.—
Geröstete Rauchmandeln	Portion	8.—
Laugenstangen mit Radieschen-Frischkäsedipp	Portion	6.—

### Party-Brötchen

mit Bauernschinken	Stück	5.50
mit Salami	Stück	5.50
mit Brie	Stück	5.50
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	6.50
mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
mit Rohschinken	Stück	6.50

### Kalte Häppchen «Vegetarisch»

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	4.—
Empanada mit Auberginenfüllung	Stück	4.—
Pan con tomate	Stück	3.50
Crostini mit Oliven-Tapenade	Stück	3.50
Gemüsegarten mit Saisongemüse und Frischkäse-Joghurtdip	Portion	8.—
Chäs-Möckli mit Feigensenf	<i>Schälchen</i> Stück	5.—

### Kalte Häppchen «Fleisch»

Canapé mit Rindstatar	$\frac{1}{2}$ Toast	Stück	5.—
Cesar Salat mit Poulet «Taco Style»		Stück	5.—
Rohschinken mit Grissini	Teller	Stück	4.—
Roastbeef-Röllchen «Thai-Style»		Stück	5.—

### Kalte Häppchen «Fisch»

Canapé mit Rauchlachs	$\frac{1}{2}$ Toast	Stück	5.—
Riesencrevetten mit Ingwergelee und Kräutern	<i>Schälchen</i>	Stück	6.—
Royal Rauchlachs mit Blinis im Gourmet-Löffel		Stück	6.—
Ceviche von Zürichsee Fischen	<i>Schälchen</i>	Stück	8.—

## Snacks & Apéro...

### Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

---

### Suppe, in der Espressotasse serviert

Meilener Weinsuppe	Stück	6.—
Kalte oder warme saisonale Suppe	Stück	6.—

---

### Warme Häppchen «Vegetarisch»

Bertschi Chäschüechli	Stück	4.—
Bertschi Spinatchüechli	Stück	4.—
Falafel-Spiess mit Dip	Stück	3.50
Pinsa mit Gemüse (für 6 Personen)	Stück	22.—
Samosa mit Thai-Dip	2 Stück	4.—

---

### Warme Häppchen «Fleisch»

Schinkengipfel	Stück	3.50
Mini Flammkuchen	Stück	4.—
Zürcher Hacktätschli mit Pilzrahmsauce	Stück	3.—
Marinierte, asiatische Pouletspiessli	Stück	4.—
Mini Burger	Stück	3.50
Pinsa «Leue» mit Speck und Raclettekäse	Stück	22.—
Speck-Pflaumen	2 Stück	3.—

---

### Warme Häppchen «Fisch»

Felchenspiess im Zitronen-Pfeffermantel	Stück	5.—
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.—
Gebratene Crevetten mit Zitrusbutter, Thymian «Tapas-Style»	Stück	5.—

---

### Süsse Kleinigkeiten

Saisonales Früchtespiesschen	Stück	4.50
Klassisches Schoggi-Mousse	Stück	4.50
Trifle mit saisonalen Früchten	Stück	4.50
Mandel Panna-Cotta mit Früchtecoulis	Stück	4.50
Saisonale Beeren im Glas mit Meilener Schaum	Stück	6.—
Cookie Brownie	Stück	4.50

## Apéro riche & Stehlunch...

### Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

---

### Kalte & Warme Häppchen «Fleisch»

Vitello Tonnato mit Crostini	<i>Teller</i>	Stück	7.—
Kalbstar mit Zitronenemulsion und Wachtelei	<i>Teller</i>	Stück	9.—
Steamed Bun mit Ochsenbäckchen	<i>Schälchen</i>	Stück	8.—
Züri-Gschnetzeltes mit Kartoffelstock	<i>Teller</i>	Stück	10.—
Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	<i>Teller</i>	Stück	11.—
Mini Roastbeef vom Filet mit Calrose Reis	<i>Teller</i>	Stück	11.—
Gehacktes mit Hörnli	<i>Teller</i>	Stück	8.—

---

### Kalte & Warme Häppchen «Fisch»

Mini Crevetten Cocktail	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Randen Lachs mit Avocado	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Zürichsee Fische im Dinkelmantel mit Vinaigrette	<i>Schälchen</i>	Stück	9.—
Gebratene Riesencrevette auf Champagner-Risotto	<i>Teller</i>	Stück	11.—

---

### Kalte & Warme Häppchen «vegetarisch»

Gemüse-Feta Cocktail	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Edamamesalat	<i>Schälchen</i>	Stück	6.—
Saisonale Ravioli mit Salbeibutter	<i>Teller</i>	Stück	8.—
Teigwaren-Perlen mit Gemüse	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Carnaroli Risotto Fresca Primavera	<i>Schälchen</i>	Stück	8.—
Hausgemachte Spätzli mit Bergkäse	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—

## Apéro Packages ... ab 30 Personen

---

### Apéro Package «LÖWEN» 28.—

Mini Flammkuchen  
Mini Burger  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Samosa mit Thai-Dipp  
Bertschi Spinatchüechli  
Crostini mit Oliven-Tapenade  
Pinsa «Leue» mit Speck und Raclettekäse

---

### Apéro Package «CLASSIC» 31.—

Saisonale Suppe im Espressotässli  
Bertschi Chäschüechli  
Schinkengipfel  
Canapé mit Rindstatar  
Pan con tomate  
Marinierte, asiatische Pouletspiessli  
Empanada mit Auberginenfüllung

---

### Apéro Package «SUISSE» 37.—

Meilener Weinsuppe im Espressotässli  
Zürcher Hacktätschli mit Pilzrahmsauce  
Schinkengipfel  
Mini Flammkuchen  
Lachs-Gipfeli  
Chäs-Möckli mit Feigensenf  
Gehacktes mit Hörnli  
Canapé mit Rindstatar

---

### Apéro Package «RICH» 58.—

Kalte oder warme saisonale Suppe  
Pan con tomate  
Marinierte Oliven  
Züri-Gschnetzeltes mit Kartoffelstock  
Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren  
Zürichsee Fische im Dinkelmantel mit Vinaigrette  
Saisonale Ravioli  
Klassisches Schoggi-Mousse  
Mandel Panna-Cotta mit Früchtecoulis

---

## Zum Z'Vieri...

Es gibt Anlässe, da weiss man weder wie viele Gäste kommen werden, noch wie gross der Hunger sein wird.

Hierfür haben wir spezielle Speisen zusammengestellt, die auf Platten, Tellern und in Schüsseln angerichtet und in die Mitte des Tisches gestellt werden. Somit können wir Ihnen gewährleisten, dass sich jeder Gast sofort bedienen kann und uns genügend Zeit bleibt, bei Bedarf noch weitere Speisen aufzutischen.

<b>Leue-Plättli</b> Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami, Käse, Aufschnitt, Speck, gekochter Schinken, Mixed Pickles, Bürli und Butter	pro Person	27.—
<b>Bündner-Plättli</b> Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, Bergkäse, Plain in Pignia, eingelegtes Gemüse, Bauernbrot und Butter	pro Person	30.—
<b>Italienische Platte</b> Salumi, Bresola, Coppa, Fontina, Mozzarelline, Anti-Pasti Misti, Olive, Grissini, Focaccia und Butter	pro Person	30.—
<b>Tatar</b> Würziges Rindfleischtatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	pro Person	34.—
Gemüsetatar mit Sauerrahm und saisonalen Garnituren Toast und Butter	pro Person	26.—
<b>Vegi</b> Reichhaltig gemischte Platte mit Frischkäse, mariniertem Gemüse und Gschwellti	pro Person	22.—
<b>Traditionell</b> Heisser Fleischkäse mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	pro Person	25.—
<b>Süsses</b> Süsses Mini-Gebäck zum Kaffee	3 Stück pro Person 5 Stück pro Person	8.— 12.—

## Ihr persönliches Menu...

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einzelne Gerichte, die Sie ganz individuell zu „Ihrem Menü“ zusammenstellen können.

Wir können Ihnen auch glutenfreie und vegane Gerichte sowie Brötli anbieten

---

### Kalte Vorspeisen

Sashimi vom Bio Randenlachs mit Calrose Reis und Garnituren	21.—
Hausgemachter Frischkäse mit Nusspesto, Stangensellerie und Trockenfrüchte	17.—
Büffel-Mozzarella Saisonal mit Tomaten, Kaki, Feigen oder Mango	17.—
Rucola-Salat mit Birnen, Mostbröckli und Parmesanstreifen	16.—
Saisonaler Blattsalat mit Granatapfelkernen, geröstete Nüsse und Feta-Brösel	13.—
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern und Rucola	21.—
Crevetten-Cocktail an leichter Cocktailsauce in Kopfsalat-Herzen	17.—
Schottlandlachs mit Senf-Dillsauce und lauwarmem Brioche	18.—

---

### Warme Vorspeisen

Felchenfilet im Brickteig auf Spinatsalat mit Zitrussauce	23.—
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian und Honig auf marinierten Randen mit hausgemachter Focaccia	17.—
Risotto mit Trüffel	25.—
Rotwein-Nudeln mit Belper-Knolle	18.—

---

### Suppen

Klare Geflügel Suppe mit Gemüse und feinen Nüdeli	11.—
Kokoscremesuppe mit Crevetten	14.—
Saisonale Suppe	11.—
Meilener Weisswein Suppe mit Trauben und Crouton	12.—

---

### Vegetarische Hauptgänge / Vegan

Auberginen Cordon-bleu gefüllt mit Mozzarella und Pesto, serviert auf Tomaten-Risotto	29.—
Gerstenrisotto mit Miso und falschen Jakobsmuscheln (Kräuterseitlinge)	29.—
Kartoffelkühlein mit Gemüse-Pilz Ragout	28.—

## Ihr persönliches Menu...

---

### Fleisch Hauptgänge

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Spätzli	42.—
Knusprige Entenbrust mit Sushirisotto und Curry	39.—
Rindsfilet Rossini mit Entenleber und Trüffeljus dazu Kartoffelgratin	65.—
Rosa gebratenes Bürgermeisterstück dazu Kartoffelgnocchi und saisonales Gemüse	41.—
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen mit hausgemachter Kräutersauce dazu Bratkartoffeln	31.—
Kalbs-Médaille mit Waldpilzrahmsauce dazu Tagliatelle und buntes Gemüse	49.—
Schweinsfilet an Portweinrahmsauce mit getrockneten Tomaten dazu Pommes Duchesse und buntes Gemüse	41.—

### Am Stück niedergegart

Kalbsnierstück	61.—
Kalbsfilet	71.—
Roastbeef SwissPrimGourmet	49.—
Rindsfilet Second Cut	55.—
Lammrücken	48.—

#### Wählen Sie Ihre Wunschbeilage

- Sauce Hollandaise, kräftiger Rotweinsauce oder leichter Waldpilzrahmsauce
- Kartoffelgratin, kleine Bratkartoffeln, Pommes Duchesse, Reis, oder Spätzli
- marktfrisches Gemüse inbegriffen

### Fisch Hauptgänge

Gebratene Zürichsee Felchenfilets von der Fischerei Grieser in Obermeilen dazu Salzkartoffeln und Spinat	41.—
Cocos Curry Crevetten mit Chinese-Nudeln oder Gewürzreis	39.—
Zander mit gebratenen Pilzen, Kartoffelstampf und grüne Bohnen	38.—

### Süsser Abschluss

Schokoladen Tartellette mit Himbeeren, Sauerrahm und Glace	15.—
Exotische Früchte mit Kokosparfait	18.—
Zwetschgen Crumble mit Vanilleglace und Vielle Prune	14.—
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoglace	13.—
Tiramisu ( <i>auch saisonal angepasst</i> )	12.—
Süsses Mini-Gebäck zum Kaffee	3 Stück pro Person 8.— 5 Stück pro Person 12.—

## Menükompositionen... ab 10 Personen

---

### Meilener Menu

58.—

Meilener Weisswein Suppe mit Trauben und Crouton

\*\*\*\*

Schmorbraten in Meilener Rotwein  
mit Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*\*

Apfelkuchen mit Vanilleglace

---

### Züri Menu

65.—

Kopfsalat-Herzen mit Nüssen und Kernen

\*\*\*\*

Kalbs Geschnetzeltes nach Zürcher Art  
mit knuspriger Butter-Rösti und Bohnen

\*\*\*\*

Brönnti Creme

---

### Schweizer Menu

69.—

Saisonaler Blattsalat  
mit Brotcroutons, gehacktem Ei und geröstetem Speck

\*\*\*\*

Kalbs Cordon bleu  
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

\*\*\*\*

Hausgemachte Toblerone-Mousse

---

### Zürichsee Fisch Menu (nach Verfügbarkeit)

71.—

Marinierte Eglifilets «Löwen Art»  
mit Vinaigrette und Dinkel

\*\*\*\*

Gebratenes Felchenfilet von der Fischerei Grieser in Obermeilen  
auf Blattspinat mit Zitrusauce und Salzkartoffeln

\*\*\*\*

Creme brulee mit Verveine und Cassisbeeren

---

## Menükompositionen... ab 10 Personen

---

### Gala Menu

92.—

Petersilien- Wurzel-Consommé mit Silberohr Pilzen

\*\*\*\*

Saisonaler Vorspeise-Teller

\*\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottenbutter  
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

\*\*\*\*

Exotische Früchte mit Kokosparfait

---

### Gala Menu

82.—

Gebratene Riesencrevette mit Agrumen (Zitrusfrüchten)

\*\*\*\*

Erbsensuppe mit Minze

\*\*\*\*

Roastbeef vom irischen Rind mit Salsa Verde  
dazu Kartoffeltörtchen und saisonales Gemüse

\*\*\*\*

Grand Cru Schokoladen Dessert mit Früchten

## Buffets...

---

**Vorspeisenbuffet *ab 40 Personen*** 32.—

Rohschinkenschinken mit Melonen oder Feigen,  
Rauchlachs, hausgemachte Misch- und Rohkostsalate, feine Terrine,  
kalter Braten mit Saucendips, saisonale Suppe heiss oder kalt

---

**Dessertbuffet «Leue» *ab 30 Personen*** 25.—

Meringue mit Rahm, Grosi's Karamelköpfl, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, div. Mousse, gebrannte Crème, Tiramisu, Windbeutel mit Vanillefüllung und Schokoladensauce  
div. Panna Cotta im Shotglas, Mini Patisserie

Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Knusperbrot 18.—

---

**Zürichsee Buffet *ab 40 Personen*** 75.—

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalate  
Lauwarme Gemüse-Quiche  
Zürichseefisch-Knusperli  
Meilener Weinsuppe

\*\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Zürcher Ratsherrentopf (ohne Innereien)  
Mini-Bratwürste mit Zwiebelsauce

\*\*\*\*

Bauernrösti  
Butternudeln  
Stampfkartoffeln  
Erbsli und Rüebl

\*\*\*\*

Hausgemachter Schoggikuchen  
Cremeschnitte  
Fruchtwähen  
Grossmutter's gebrannte Crème  
Gemischte Glaces

## Buffets...

---

### Italienisches Buffet *ab 40 Personen*

78.—

Blattsalat und Gemüsesalate nach italienischer Art  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Italienische Aufschnittspezialitäten  
Eingelegtes Gemüse und Pilze  
Vitello Tonnato  
Minestrone

\*\*\*\*

Fischfilets mit Zitrone und Fenchel  
Fleischbällchen in Tomatensugo  
Brasato  
Poulet nach Ligurischer-Art  
Ravioli mit Gemüsesugo

\*\*\*\*

Parmesan-Risotto  
Gnocci mit Salbeibutter  
Italienisches Gemüse

\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
Verschiedene Glaces  
Tiramisu  
Profiteroles  
Zuppa inglese mit Erdbeeren  
Espressocreme

## Buffets...

---

### Gourmet Buffet *ab 40 Personen*

105.—

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalaten  
Hausgebeizter Lachs mit Gurke und Pilzkartoffeln  
Gemüseterrine mit Frischkäse  
Crevettencocktail  
Hausterrine mit Chutney von der Kornelkirsche  
Kartoffelsuppe mit Trüffelcroutons

\*\*\*\*

Kalbshacktätschli mit Morchel-Rahmgemüse  
Schweinsfiletmedaillon mit Mango, Soja und Pak Choi  
Am Stück gegartes Roastbeef und Lamm mit Dips  
Sole-Röllchen mit Spinat und Sauce Aurora

\*\*\*\*

Kleine Teigtaschen mit Steinpilzfüllung und Champagnersauce  
Breite Nudeln  
Risotto mit Kräutern und Trüffel

\*\*\*\*

Saisonale Beeren mit Meilenerschaum  
Creme brulee von der Tonkabohne  
Mille feuilles Löwen mit frischen Früchten  
Schokoladenflan mit Passionsfrucht  
Friandises und Pralinen  
Mocca-Mousse  
Parfait mit Calvados-Äpfeln

### Fleischdeklaration:

*Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz*

## Die letzte Seite ...

### Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

Der Löwen Meilen ist ein Betrieb der TRECULINARI AG  
Seestrasse 595, CH - 8706 Meilen

#### 1 Bestellung

Die 8 Tage vorher schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Anzahl Essen und Getränke kann ohne Mehrkosten bis 48 Stunden vor dem Anlass um plus / minus 5% angepasst werden.

#### 2 Annullation eines Anlasses

Sofern keine anderslautenden Vereinbarungen getroffen wurden, gelten folgende Bestimmungen:

a) Annullationen durch den Besteller/Kunden:

- Bei Annullation nach erfolgter definitiver Reservation ist die Raummiete geschuldet.
- Bei Annullationen, die nach dem 7. Tag vor dem Anlass erfolgen, ist zusätzlich zur Raummiete der Betrag von 100% des bestellten Essens geschuldet.

b) Annullationen durch die TRECULINARI AG – Löwen Meilen

Haben die TRECULINARI AG – Löwen Meilen Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

#### 3 Anzahlung

Die TRECULINARI AG – Löwen Meilen kann als Voraussetzung für einen gültigen Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Mindesthöhe von 25% des erwarteten Umsatzes verlangen.

#### 4 Schäden und Haftung

Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch ihre Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt die TRECULINARI AG – Löwen Meilen jegliche Haftung ab.

#### 5 Zuschläge

Bei Veranstaltungen die spezielle Bewilligungen benötigen, werden die Zusatzkosten separat verrechnet.

#### 6 Zeitungsinserte und sonstige Werbung

Zeitungsinserte und sonstige Werbung mit Hinweis auf die TRECULINARI AG – Löwen Meilen bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der TRECULINARI AG – Löwen Meilen.

#### 7 Verschiedenes

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen, sowie die auf ihrer Grundlage abgeschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Meilen vereinbart.