



AUSSCHREIBUNG GASTRONOMIE

Brüggli, Chamer Fussweg, 6300 Zug

Die Korporation Zug sucht per Frühjahr 2026 einen erfahrenen und innovativen Betreiber oder eine Betreiberin für die Gastronomie des neu erstellten Gastro-pavillons im Brüggli, Zug.

Der bestens bekannte Standort Brüggli liegt direkt am Zugersee und ist zu Fuss, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln sowie dem Velo gut erreichbar.

**Eingabetermin für die Einreichung des Gastrokonzepts ist der
25. September 2025**

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Einleitung / Ausgangslage | 3 |
| 2 | Mietobjekt | 6 |
| 3 | Gastrokonzept | 7 |
| 4 | Investitionen und Inventar | 8 |
| 5 | Wichtige Vertragsbestimmungen | 9 |
| 5.1 | Betriebsführung | 9 |
| 5.2 | Mietbeginn und Vertragsdauer | 9 |
| 5.3 | Mietzins | 9 |
| 5.4 | Sicherstellung | 9 |
| 5.5 | Serviceabonnemente | 9 |
| 5.6 | Unterhalt, laufende Kosten | 9 |
| 5.7 | Entschädigung Vertragsende | 9 |
| 5.8 | Klein-/Kaufinventar | 9 |
| 5.9 | Oeffnungsszeiten | 9 |
| 6 | Bewerbungsunterlagen und Verfahren | 10 |
| 7. | Anhang / Pläne | 11 |

1. Einleitung / Ausgangslage

Das Brüggli befindet sich am Chamer Fussweg auf den Grundstücks-Nummern 133 und 4291 (Korporation Zug) sowie 4292 (Einwohnergemeinde Zug), zwischen den SBB-Geleisen, der Fuss- und Veloverbindung nach Cham und dem See. Zu Fuss ist das Zentrum von Zug in 15 Minuten erreichbar. Der Standort ist auch mit dem öffentlichen Verkehr, dem Velo sowie mit dem Privatauto gut erreichbar.

Derzeit werden zwei neue Holzpavillons errichtet, einerseits der hier beschriebene Gastropavillon sowie ein Sportpavillon mit Vermietung von SUP, Toiletten, Garderoben und Duschen. Ferner werden die Grünanlagen und Uferbefestigungen aufgewertet. Der Standort ist von früh morgens bis Sonnenuntergang frei zugänglich und bestens besont.

Das Gastronomiegebäude besteht aus einem leicht angewinkelten Holzgebäude mit ca. 120 Aussen-Sitzplätzen. Es kann sowohl als bedientes Restaurant wie auch als Selbstbedienungs- oder Thekenkonzept mit Take-away genutzt werden. Der Gastropavillon ist für einen Betrieb von Mai bis Oktober konstruiert (keine Heizung). Das Gebäude verfügt über eine zum See ausgerichtete, grosszügige Terrasse, die zum Verweilen einlädt.

Das gastronomische Angebot soll den Bedürfnissen einer gemischten Kundschaft gerecht werden. Dies sollte sich auch in der Preispolitik spiegeln.

Der Betrieb wird ohne Mobiliar zur Verfügung gestellt. Tische, Stühle, Sonnenschirme sowie die Aussenbeleuchtung müssen vom Betreiber oder von der Betreiberin gestellt werden (kein Plastikmobiliar).

Der Unterhalt der Grünflächen (Grasschnitt etc.) inklusive des Schneidens der Bäume und Hecken auf dem Areal erfolgt durch den Werkhof der Stadt Zug.





Situation



2. Mietobjekt

Westlicher Flügel

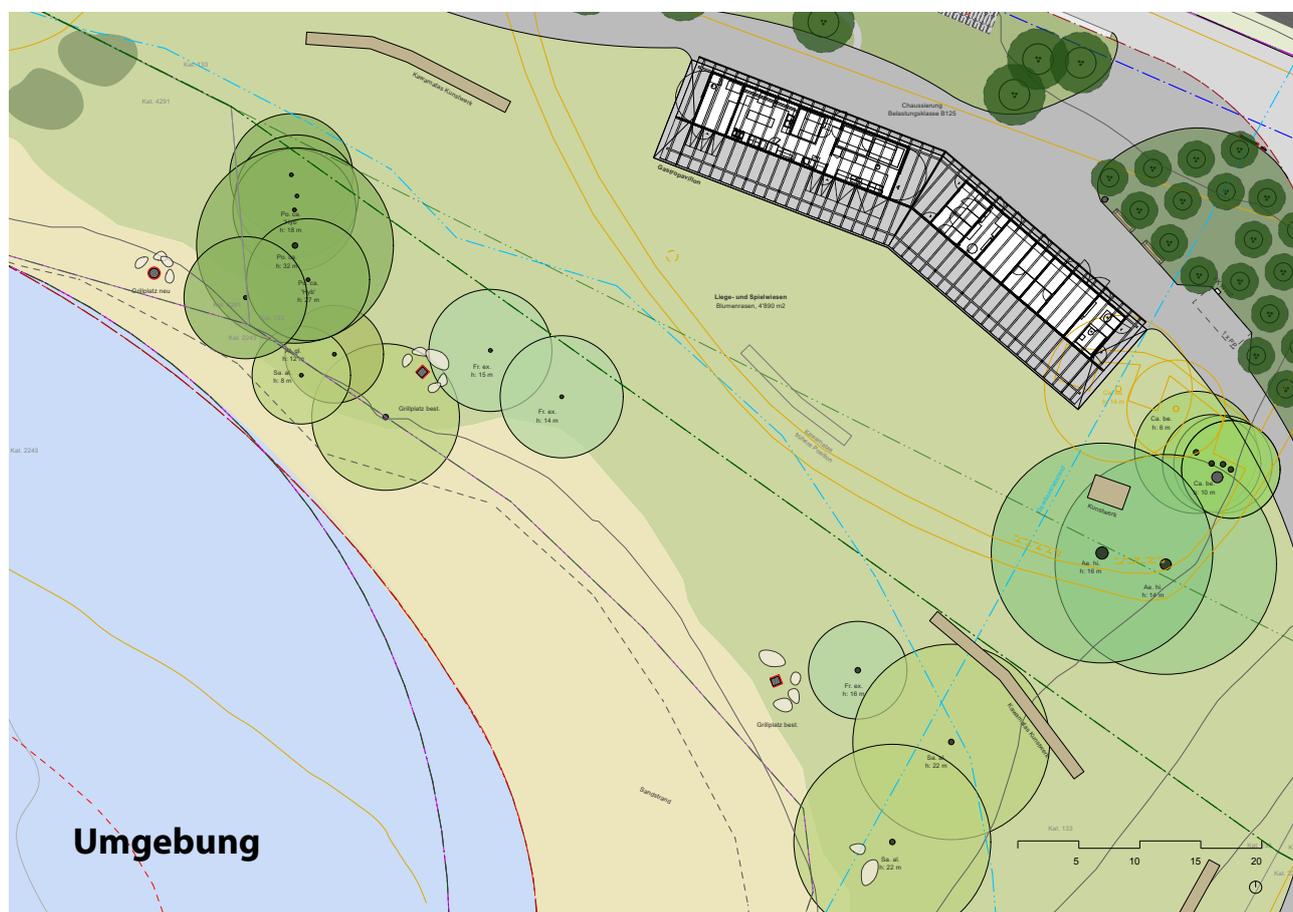
- Aussengrill 12,0 m²
- Küche 31,3 m²
- Getränke-Kühlzelle 4,9 m²
- Gastroküche 30,0 m²
- Kühlzelle 5,5 m²
- Tiefkühlzelle 5,4 m²
- Ausgabe / Getränkebuffet 13,4 m²

Überdachter Durchgang 21,3 m²

Östlicher Flügel

- WC Damen 6,8 m², WC Herren 5,1 m²
- Technik 7,8 m²
- Lager Gastro 12,0 m²
- Personalgaroben Damen 7,8 m², Herren 7,8 m²
- Entsorgung 12,0 m²
- Zug-WC 12,0 m² (gehört nicht zum Mietobjekt)

Überdachter Aussenbereich für Terrassennutzung 100,0 m²



3. Gastrokonzzept

Die Korporation Zug stuft das Brüggli als sehr beliebten Treffpunkt für alle Personengruppen ein. Im Vordergrund stehen vor allem die Bade- und Sportgäste. Das Brüggli liegt aber auch an einer sehr beliebten Fahrrad- und Fussgängeroute, die bei jedem Wetter genutzt werden.

Das gastronomische Angebot soll im mittleren Preissegment liegen und muss sowohl für Terrassengäste wie auch den Take-away-Betrieb geeignet sein.

Die Nutzung von mobilen Ausseneinheiten als Ergänzung ist denkbar.



4. Infrastruktur und Investitionen

Nachfolgende Infrastruktur ist vorhanden:

- Vollausgestattete Küche (Details siehe Planbeilage)
- Bestell- und Ausgabefenster mit kompletter Infrastruktur
- Gästetoiletten
- Garderoben, Toiletten, Duschen für Personal
- Lüftung, gewerbliche Kälteanlage

Für den Betreiber oder die Betreiberin fallen folgende Investitionen an:

- Konzeptspezifische Geräte, Dekorationen und Einrichtungen, Aussenbeleuchtung
- Kleininventar, Kaffeemaschine, steckerfertige Küchengeräte, Utensilien, Geschirr, Dekomaterial etc.
- Kassensystem, PC, IT-Einrichtungen (Telefonie, WLAN, Netzwerk, usw.)
- Terrassenmobiliar inkl. Sonnenschutz und dekorative Aussenbeleuchtung



5. Wichtige Vertragsbestimmungen

5.1 Betriebsführung

Der Geschäftsführer oder die Geschäftsführerin sollte wenn immer möglich Teil der Mietpartei sein.

5.2 Mietbeginn und Vertragsdauer

Die Erstvermietung ist gemäss aktuellem Terminplan auf den 1. Mai 2026 vorgesehen. Ausgeschrieben wird ein befristeter Mietvertrag für 5 Jahre mit der Option um Verlängerung um weitere 5 Jahre.

5.3 Mietzins

Die Umsatzerwartungen sind darzulegen und ein entsprechender Vergütungsbetrag (Mechanismus) vorzuschlagen.

Der effektive Umsatz ist jährlich, nach Abschluss der Saison, zu melden und mit Beilage eines durch einen Treuhänder erstellten Abschlusses vorzulegen. Ein Teil des Mietzinses ist monatlich im Voraus zu bezahlen.

5.4 Sicherstellung

Es ist eine Mietkaution oder eine entsprechende Bankgarantie über Fr. 10'000.– zu leisten.

5.5 Serviceabonnemente

Die Korporation Zug wird für einzelne Küchengeräte/Anlagen Serviceabonnemente abschliessen, für deren Kosten die Mietpartei aufkommen muss. Sollten sich grössere und/oder ausserordentliche Reparaturen als notwendig erweisen, erteilt die Korporation Zug den Auftrag und übernimmt auch die Kosten.

5.6 Unterhalt, laufende Kosten

Die Mietpartei kommt für Reparatur- und Unterhaltsarbeiten in den gemieteten Flächen sowie beim Miet- und Grossinventar auf. Diese Unterhaltskosten sind auf Fr. 2'000.– limitiert.

5.7 Entschädigung Vertragsende

Die von der Mietpartei getätigten Investitionen sind innerhalb der vereinbarten bzw. effektiven Vertragsdauer zu amortisieren. Es erfolgt auch bei vorzeitiger Auflösung des Mietvertrages keine Auszahlung eines allfälligen Restwertes.

5.8 Klein-/Kaufinventar

Das oben erwähnte Mobiliar sowie allfällig mieterseitige Investitionen ins Grossinventar sind nicht Eigentum der Korporation Zug und müssen zu Lasten der Mietpartei amortisiert werden.

5.9 Öffnungszeiten

Der Gastropavillon ist grundsätzlich von Mai bis Oktober und 7 Tage die Woche ganztags geöffnet.

Die Betriebszeiten haben sich am städtischen Lärmreglement zu orientieren.

6. Bewerbungsunterlagen und Verfahren

Einzureichende Bewerbungsunterlagen

- Beruflicher Werdegang, Erfahrung, Referenzen
- Businessplan, der Aussagen macht zu:
 - Geschäftsidee, Ausrichtung
 - Betriebskonzept mit gastronomischem Angebot inkl. Preisgestaltung
- Mietzinsangebot
- Möblierungs- und Beleuchtungskonzept Terrasse
- Bewerbungsformular
- Aktuelle Betriebsregistrauszug

Eingabe in Papierform und elektronisch per E-Mail oder Datenträger

Die Unterlagen sind bis **25. September 2025** an die Korporation Zug, Poststrasse 16, 6300 Zug, info@korporation-zug.ch einzureichen. Für Rückfragen steht ihnen Daniel Schwerzmann telefonisch unter 041 729 00 40 zur Verfügung.

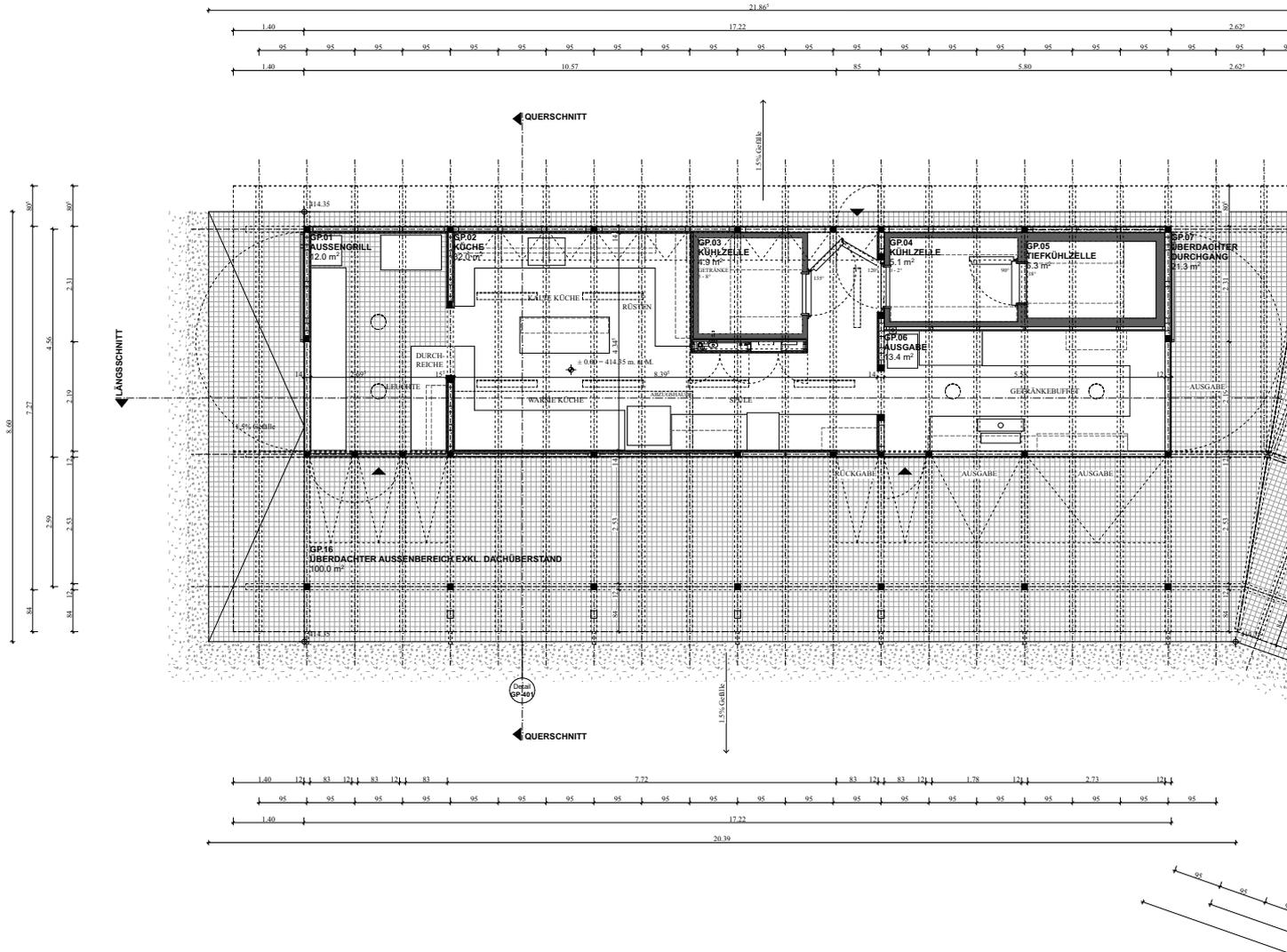
Eine Besichtigung des im Bau befindlichen Gastropavillons ist nicht vorgesehen. Das Betreten der Baustelle ist untersagt.

Eine Auswahl an Bewerbenden erhält die Gelegenheit, am 2. Oktober 2025 vormittags, das Gastrokonzept einem Gremium zu präsentieren (Save the Date, Einladung erfolgt kurzfristig). Der definitive Zuschlagsentscheid wird bis Ende Oktober 2025 gefällt und muss vom Korporationsrat bestätigt werden. Die Bewerber werden schriftlich orientiert.

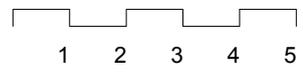
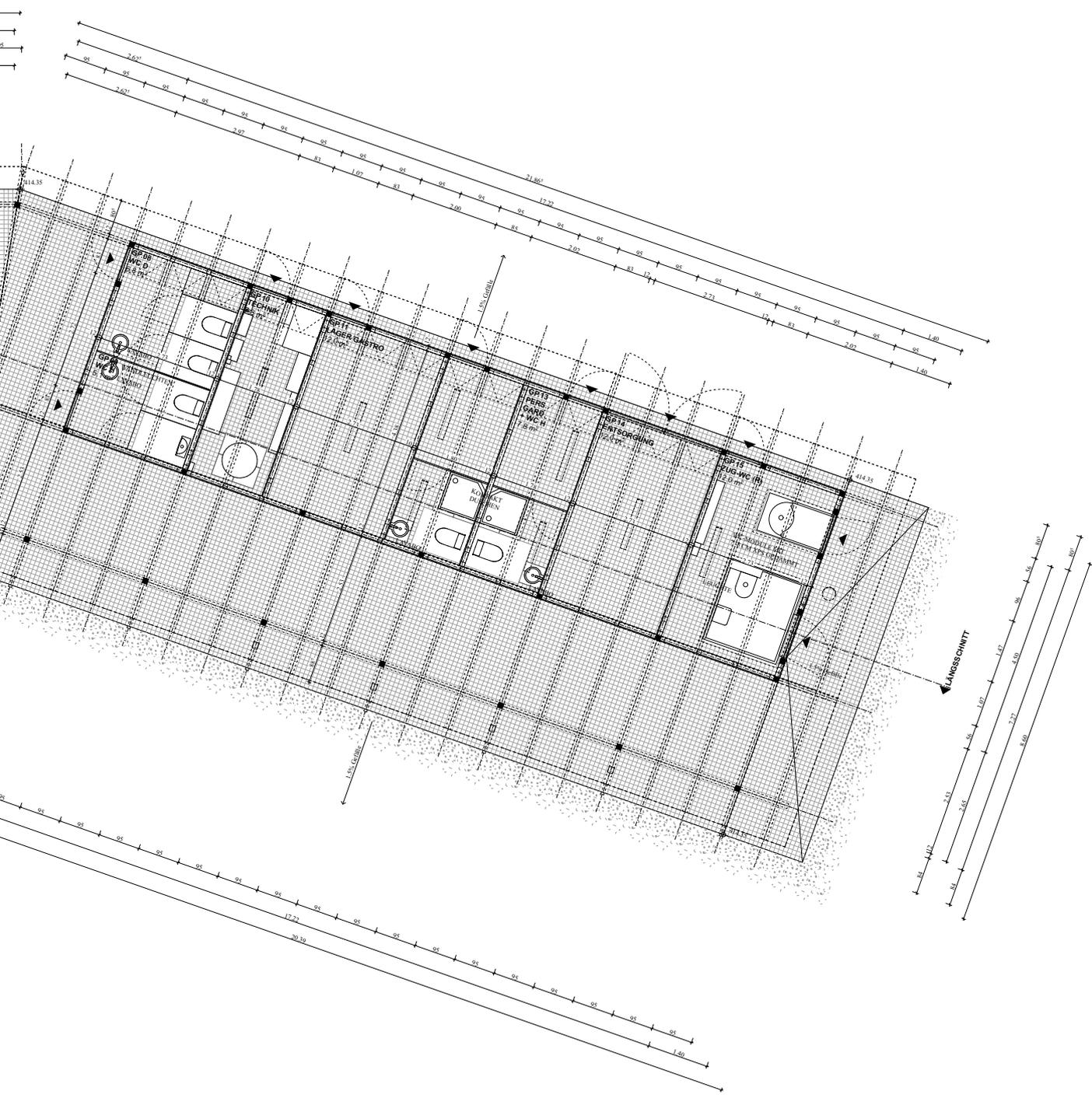
7. Anhang / Pläne

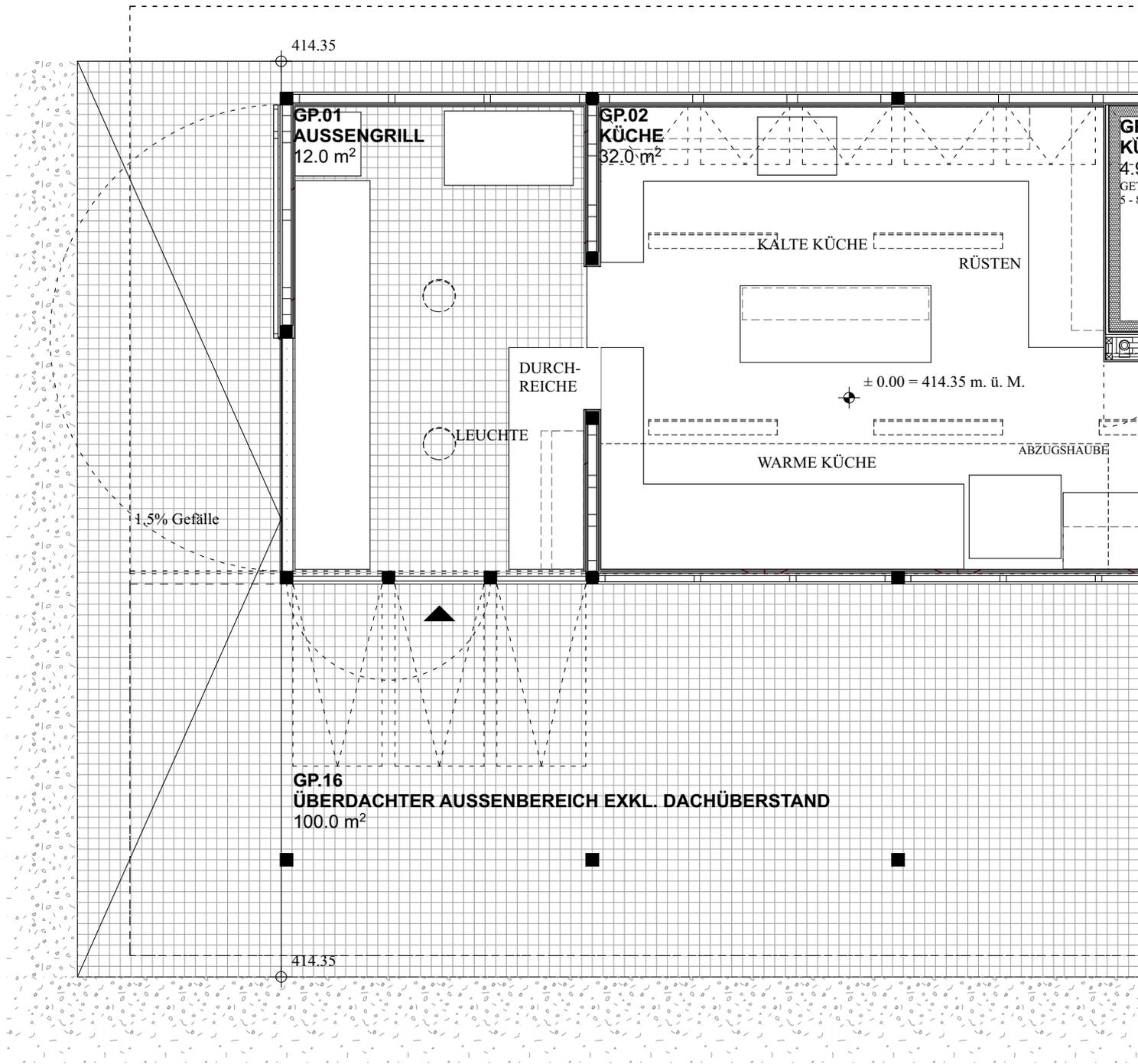
- Situation, 1:1000 (Seite 4 & 5)
- Grundriss, 1:125 (Seite 12 & 13)
- Fassaden, 1:125 (Seite 14 & 15)
- Grundriss Westflügel (Grill, Küche, Ausgabe), 1:50 (Seite 16 & 17)
- Grundriss Ostflügel (Gäste WC, Lager, Personalgarderoben), 1:50 (Seite 18 & 19)
- Detailschnitt, 1:33 (Seite 20 & 21)
- Küchenplan, 1:50 (Seite 22 & 23)



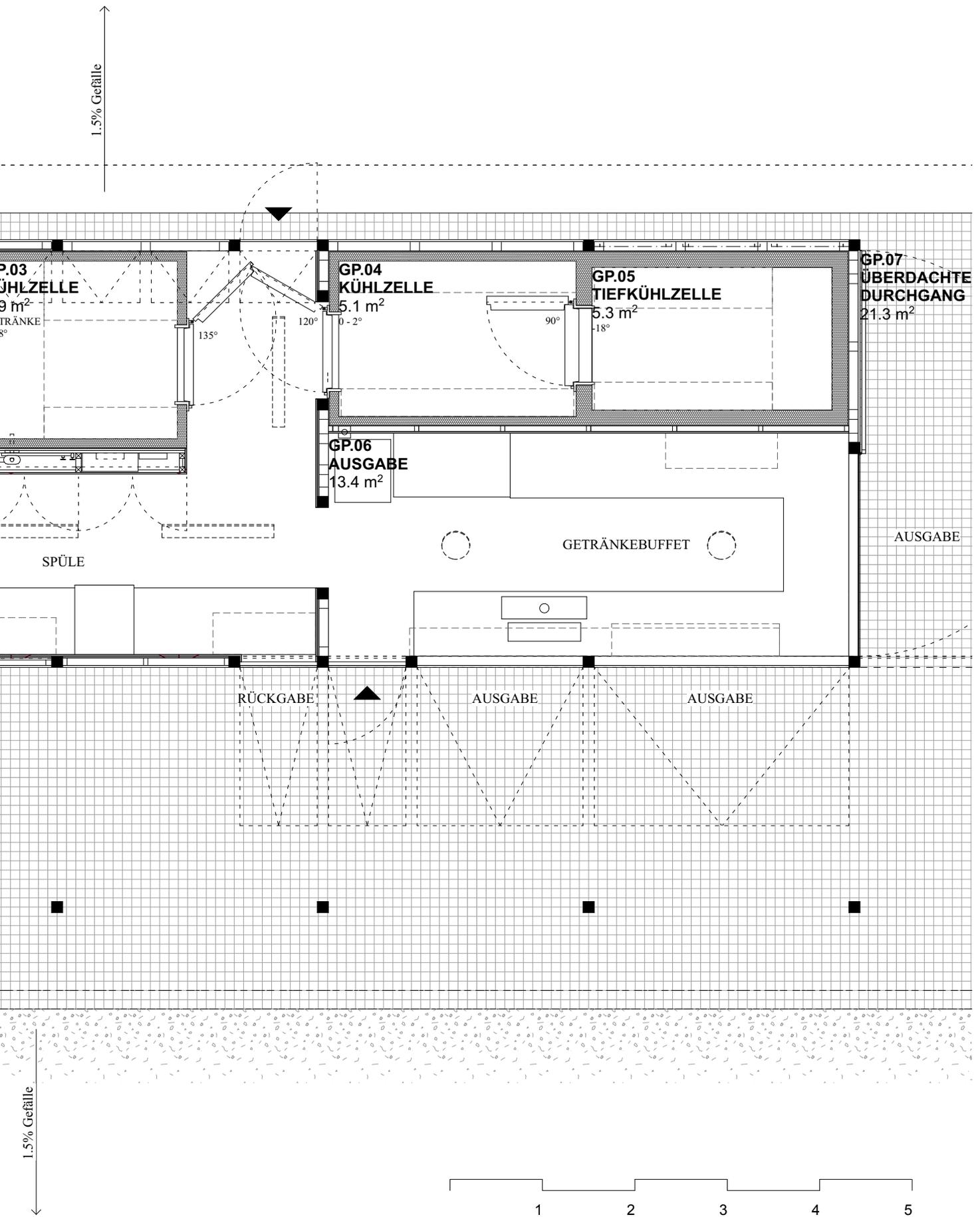


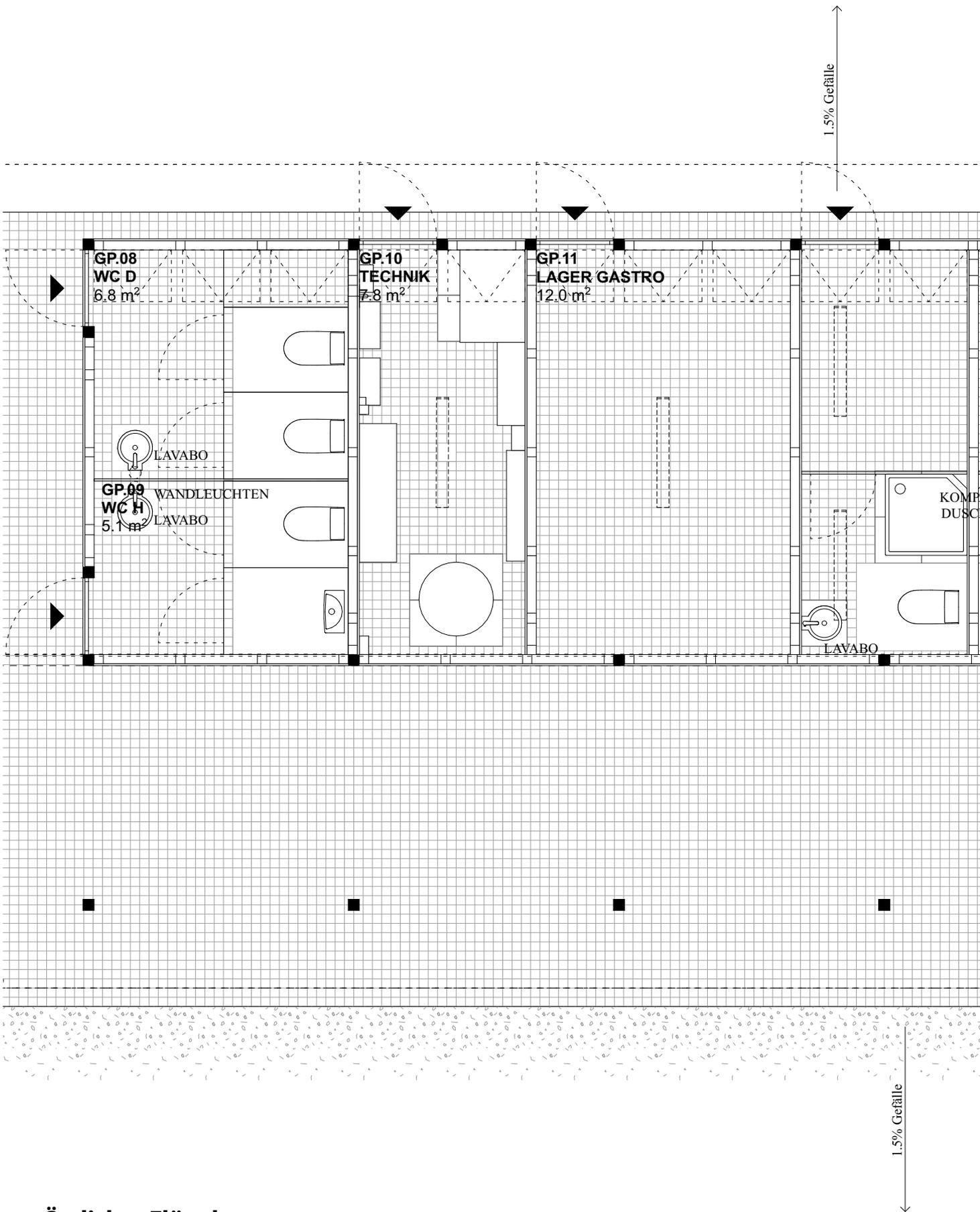
Grundriss



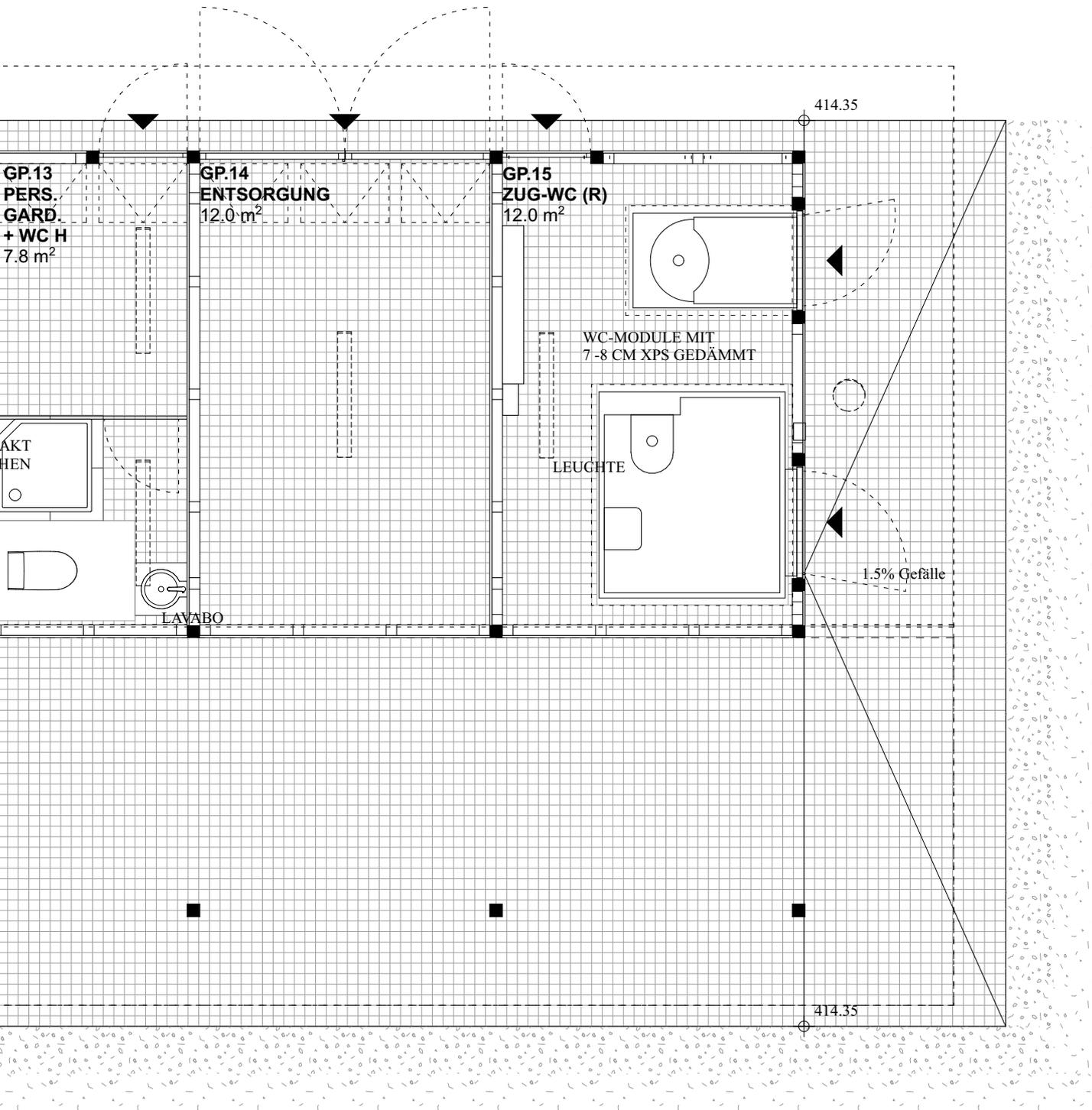


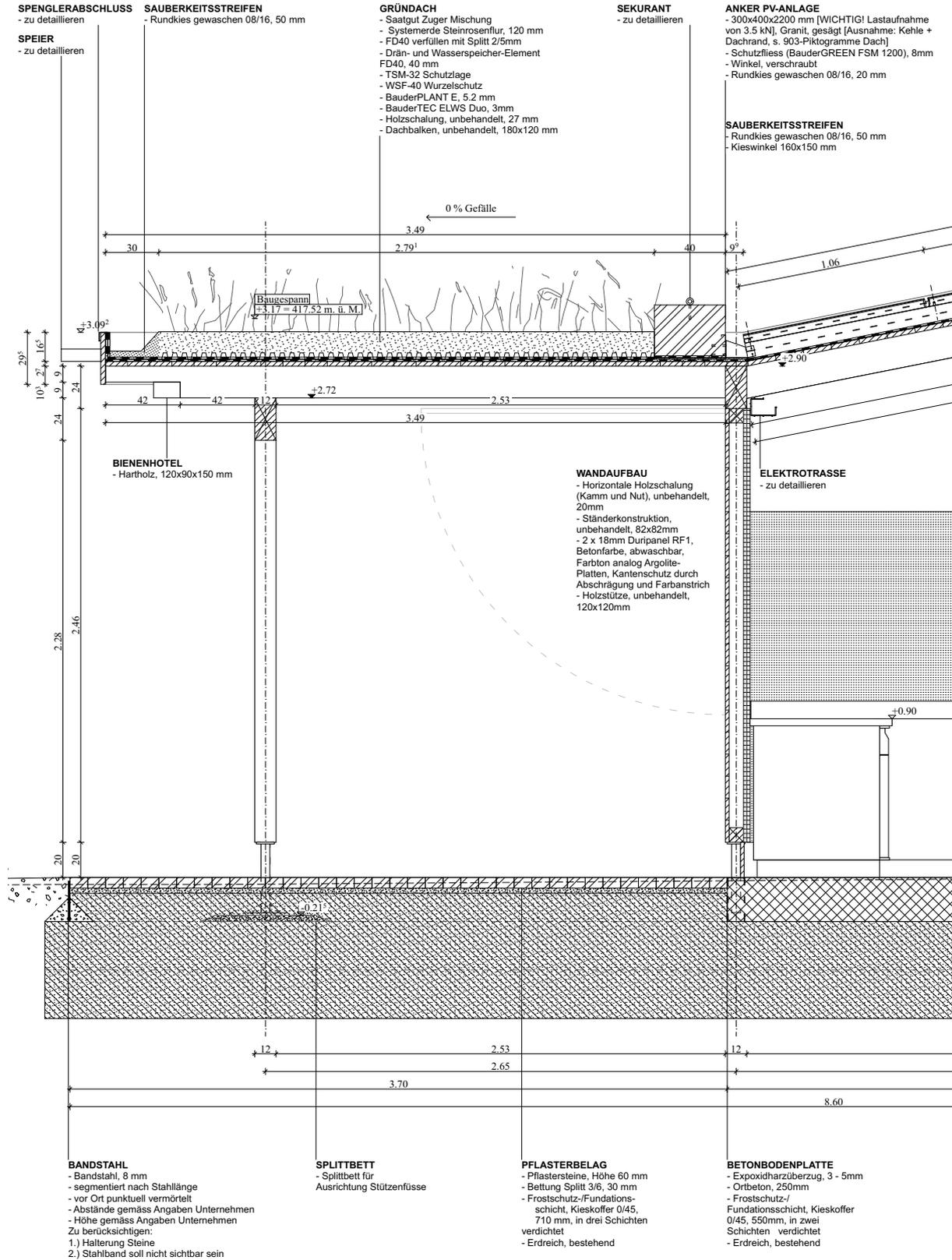
Westlicher Flügel





Östlicher Flügel





Detailschnitt

SOLARDACH

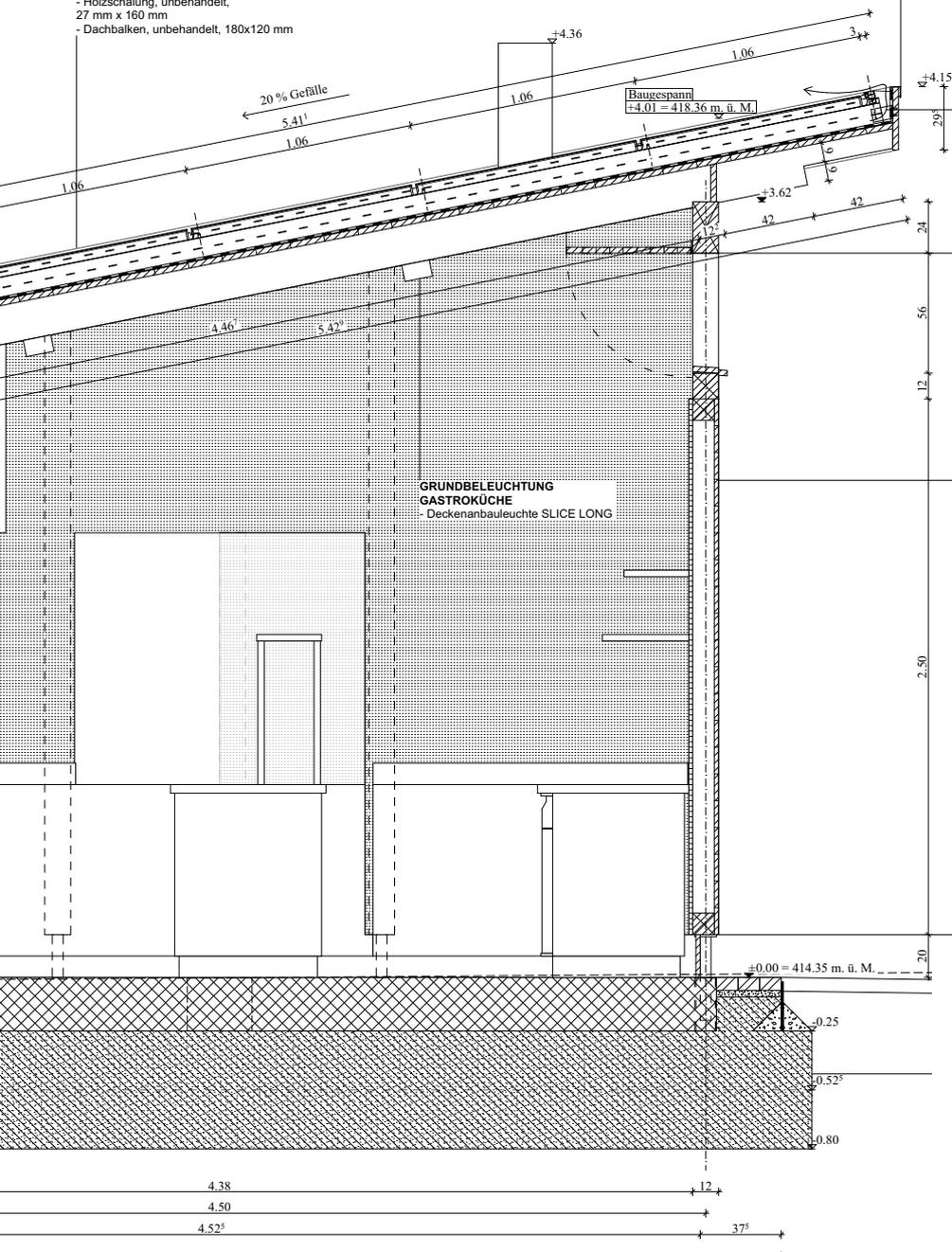
- Nicer X Modul, 50 mm, hinterlüftet
- Nicer X Träger, 75 mm
- Aluminium Hohlprofil, 50x50x3 mm
- Aluminium Hohlprofil, 100x50x3 mm
- BauderTEC ELWS DUO, 3 mm
- Holzschalung, unbehandelt, 27 mm x 160 mm
- Dachbalken, unbehandelt, 180x120 mm

STEILDACH FREILIGEND

- BauderK5K (Nacktdach Basaltschwarz), 5.2 mm
- BauderTEC ELWS DUO, 3 mm
- Holzschalung, unbehandelt, 27 mm x 160 mm
- Dachbalken, unbehandelt, 180x120 mm

SPENGLERABSCHLUSS

- Lochblech (Insektenschutz)
- zu detaillieren

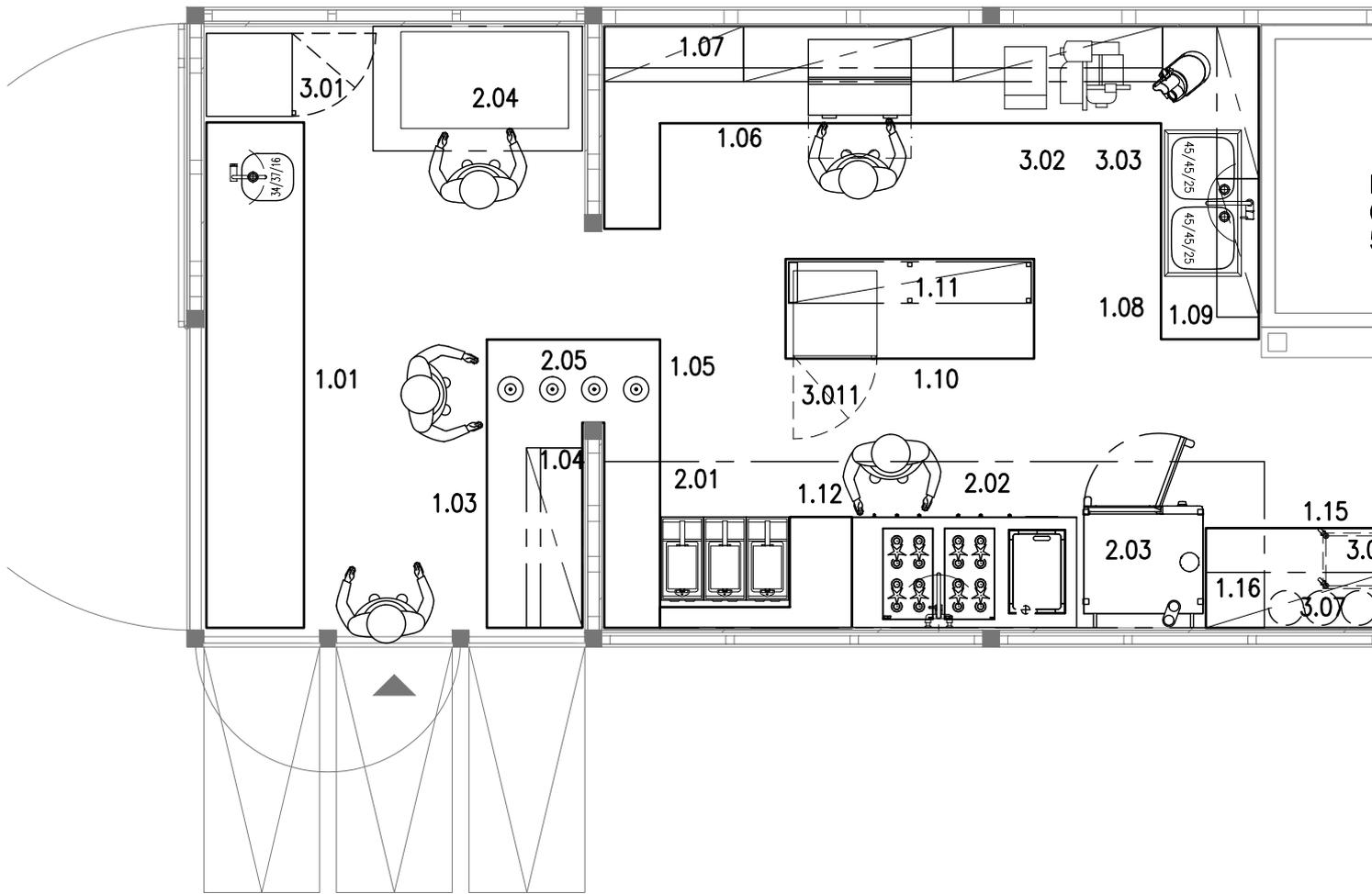


- ANKER PV-ANLAGE**
- Befestigung PV-Anlage an Tragstruktur, zu definieren [WICHTIG! Lastaufnahme von 3.5 kN]

- BEWEGLICHE KLAPPLÄDEN**
- zu detaillieren

- WANDAUFBAU**
- Horizontale Holzschalung (Kamm und Nut), unbehandelt, 20mm
 - Ständerkonstruktion, unbehandelt, 100x100mm
 - Holzstütze, unbehandelt, 120x120mm
 - 18mm Duripanel RF1, Betonfarbe, abwaschbar, Farbton analog Argolite-Platten, Kantenschutz durch Abschrägung und Farbanstrich

- BODENABSCHLUSS**
- Brett, Eiche, 20mm



Kücheneinrichtungen, Legende

Pos. Bezeichnung

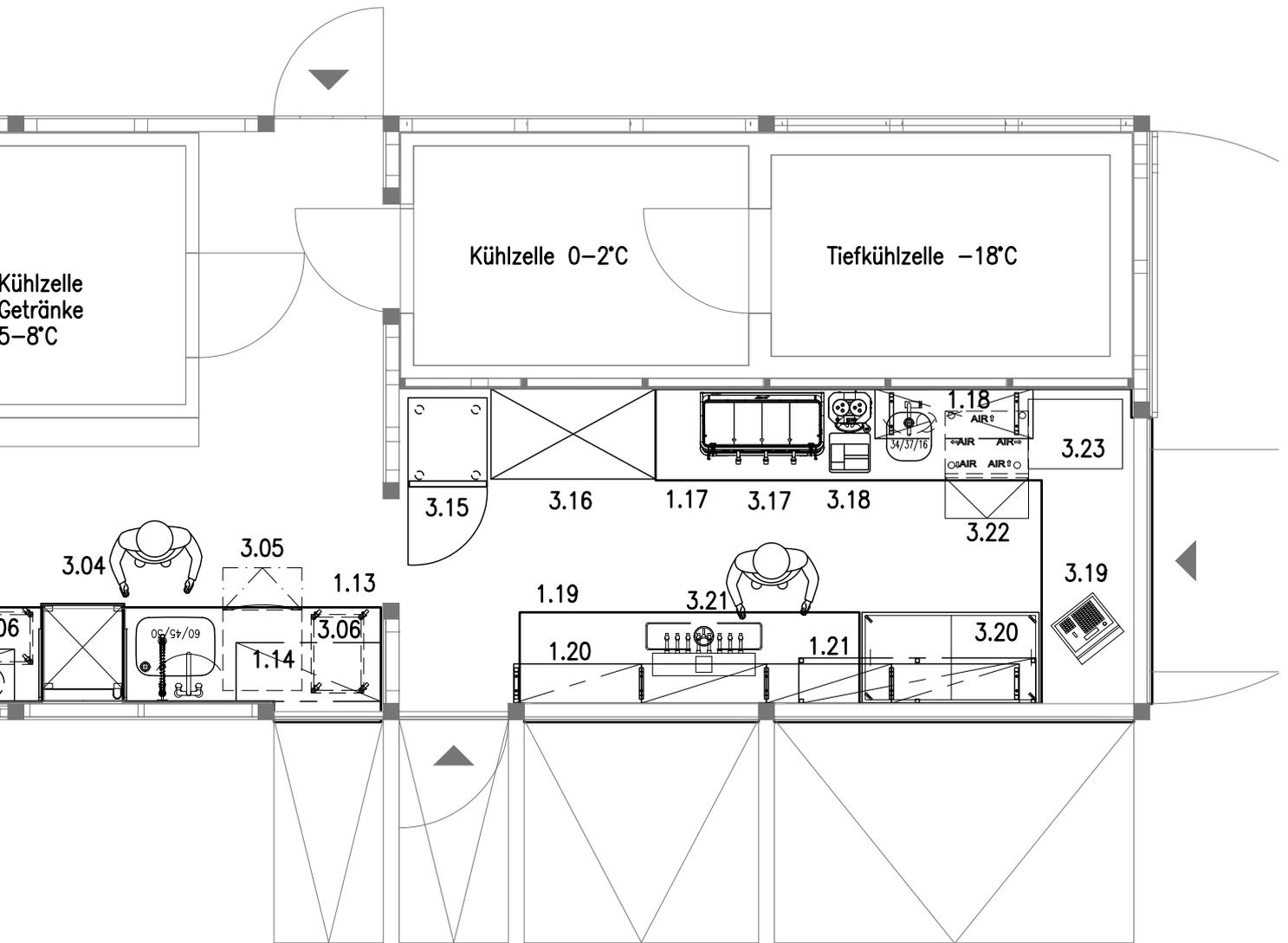
| | |
|------|----------------------------|
| 1.01 | Arbeitskorpus |
| 1.03 | Ausgabekorpus |
| 1.04 | Wandtablaranlage 2-lagig |
| 1.05 | Arbeits- und Ausgabekorpus |
| 1.06 | Arbeitskorpus |
| 1.07 | Wandtablaranlage 2-lagig |
| 1.08 | Rüstanlage |
| 1.09 | Hängetablaranlage 2-lagig |
| 1.10 | Mittelkorpus |
| 1.11 | Tablaraufbau |
| 1.12 | Arbeitskorpus |
| 1.13 | Einlaufftisch |
| 1.14 | Korbschrägtablar |

Lieferung

| |
|-------------|
| Küchenbauer |

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 1.15 | Auslaufftisch |
| 1.16 | Wandtablar 1-lagig |
| 1.17 | Ausgabekorpus |
| 1.18 | Hängeschrank |
| 1.19 | Getränkeshelfer |
| 1.20 | Hängetablar 1-lagig |
| 1.21 | Ausgabetafel |
| 2.01 | 3 Fritteusen, Gastrofrit F-300, |
| 2.02 | Induktionsherd, Menusystem, Wa |
| 2.03 | Combidämpfer, Rational iCombi |
| 2.031 | Teilentladungsgesetz, Winterhalte |
| 2.04 | Holzholzgrill |
| 2.05 | 4 Infra-Wärmelampen, Bartsche |
| 3.01 | Tiefkühlschrank, Fors GUFV 600 |
| 3.011 | Tiefkühlschrank, Fors CFS 150 |
| 3.02 | Waage und Aufschnittmaschine |

Gastroküche



- | | | | |
|-------------|-------|--|-------------|
| Küchenbauer | 3.03 | Gemüseschneidemaschine | Betreiber |
| Küchenbauer | 3.04 | Geschirrspülmaschine, Winterhalter PT-M | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.05 | Gläserspülmaschine, Winterhalter UC-L | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.06 | Bidonrolli, Winterhalter 30018673 | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.07 | 2 Teilentsalzungsgerät, Winterhalter TE20 | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.15 | Weinkühlschrank, Fors VC 176163 NG | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.16 | Getränkewitrine, Electrolux Clipper VBN slim 120ZK | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.17 | Kaffeemaschine | Betreiber |
| Küchenbauer | 3.18 | Kaffeemühle | Betreiber |
| Küchenbauer | 3.19 | Kasse | Betreiber |
| Küchenbauer | 3.20 | Glacetruhe, GKM NOVA 45 | Küchenbauer |
| Betreiber | 3.201 | 4 Körbe zum Einhängen | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.21 | Ausschankanlage inkl. Ausschanksäule | Betreiber |
| Küchenbauer | 3.22 | Eiswürfelmaschine, Hoshizaki IM-45 CNE-HC | Küchenbauer |
| Küchenbauer | 3.221 | Wasserfilter, Hoshizaki HOS-40 | Küchenbauer |
| Betreiber | 3.23 | Kuchenvitrine | Betreiber |

H900mm
 orker
 Pro 10-1/1
 er TE20
 er 114.440
 00 ES
 ES



Korporation Zug
Poststrasse 16
6300 Zug

info@korporation-zug.ch
www.korporation-zug.ch

Daniel Schwerzmann
041 729 00 40