



RESTAURANT WIESENTAL

Zürichstrasse 25, 8185 Winkel

Telefon 044 860 15 00

www.wiesentalwinkel.ch

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren persönlichen Anlass im Restaurant Wiesental planen. Ihre Wünsche liegen uns am Herzen. Wir beraten Sie sehr gerne individuell, damit Sie einen wunderbaren Event bei uns erleben. Gerne besprechen wir Ihren Anlass persönlich im Restaurant Wiesental oder telefonisch. Bitte melden Sie sich bei uns zwecks Terminvereinbarung.

Lassen Sie sich in den Menuvorschlägen bereits inspirieren. Je nach Datum Ihres Anlasses können die Menus auf die Jahreszeit / Saison abgestimmt werden.

Wir freuen uns Sie auf Sie!

Ihr Wiesental-Team

RÄUMLICHKEITEN

Restaurant: 30 Plätze

Saal: 50 Plätze

Grotto: 30 Plätze

Gartenterrasse: 80 Plätze

APÉRO INSPIRATIONEN

Kalte Häppchen

BLÄTTERTEIGGEBÄCK pro 100g.	12.00
SALZGEBÄCK Chips, Nüssli, Salzstängeli pro 50g.	3.80
ASSORTIERTE PARTYBRÖTCHEN mit Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs	4.00
TWISTERBROT mit Culatello di Parma belegt	4.50
CANAPÉS (1/2 -stück) mit Schinken, Salami, Ei, Spargel	3.80
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Lachs, Beefsteak Tatar	4.00
CRÊPESROLLE mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs	3.50/STK.
PARMESANSTÜCKLI UND OLIVEN (pro Person)	3.80
GEMÜSEDIPS mit Sauerrahm (pro Person)	3.50
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA SPIESSLI	3.50/STK.
MELONENSPIESSCHEN mit Rohschinken	4.50/STK.
FRÜCHTESPIESSCHEN	3.50/STK.

Warme Häppchen

HAUSGEMACHTE KAROTTEN-INGWERSÜPPLI im Gläsli	3.00/STK.
SCHINKENGIPFELI	3.50/STK.
CHÄSCHÜECHLI, PIZZACHÜECHLI	4.00/STK.
POULET-SATAY mit Erdnusssauce	3.50/STK.
MINI-FRÜHLINGSROLLEN mit Chillysauce	3.00/STK.
HACKFLEISCHBÄLLCHEN mit Tomatensauce «arrabbiata»	3.00/STK.
KNOBLI-CREVETTEN	3.00/STK.
EGLIFILET IM BIERTEIG mit Tartarsauce	3.00/STK.

VORSPEISEN

BLATTSALAT	9.00
BLATTSALAT mit warmen Waldpilzen	14.80
GEMISCHTER SALAT	9.80
NÜSSLISALAT mit Ei	11.80
NÜSSLISALAT mit Speck, Ei und Croûtons	14.80
ENGADINER NÜSSLISALAT mit Bündnerfleisch und Bergkäse	16.80
TOMATENSALAT mit Mozzarella	14.80
CAESAR SALAT Junglattich an Parmesandressing mit Speck und Croûtons	14.80
RAUHLACHS garniert, mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	19.80
CREVETTEN-COCKTAIL mit Avocado und Melonen	19.80
RINDSCARPACCIO mit Lattich Salat und Parmesan	19.80

WARME VORSPEISEN

FÖRSTER-PASTETLI gefüllt mit Pilzragoût	15.80
LACHSRAVIOLI mit Haussauce überbacken	15.80
PENNE all arrabbiata	14.80
ZANDERFILET in Butter gebraten, an rotem Pestoschaum auf Gemüse nudeln angerichtet	18.50

SUPPEN

KRAFTBRÜHE mit Flädli oder Diablotains	8.50
BROCCOLICRÈMESUPPE	9.80
TOMATENCRÈMESUPPE	9.80
KARTOFFELSUPPE mit Rahmhäubchen und Trüffelöl	9.80
WEINSUPPE	9.80
SAISONALE SUPPE passend zur jeweiligen Jahreszeit	9.80

ZWEIGÄNGER AB 10 PERSONEN

1.

BLATTSALAT saisonal

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

mit Rösti oder Nudeln

45.80

2.

BLATTSALAT saisonal

CORDON-BLEU WIESENTAL

vom Schweinsnierstück

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

42.00

3.

BLATTSALAT saisonal

RINDSFILET-MEDAILLON

an Cognacsauce

mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

55.90

4.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK

an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

43.80

5.

BLATTSALAT saisonal

RIZ CASIMIR

- mit Pouletfleisch, Currysauce, Früchtegarnitur und Reis 33.80
- mit Kalbfleisch, Currysauce, Früchtegarnitur und Reis 45.80

6.

SAISONALE SUPPE

KALBSSCHNITZEL PANIERT

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

45.80

7.

BLATTSALAT saisonal

KALBSCHNITZEL

an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

45.80

8.

BLATTSALAT saisonal

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

36.60

9.

SAISONALE SUPPE

GEMISCHTER KALBS- UND SCHWEINSBRATEN

mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

45.60

10.

SAISONALE SUPPE

GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN

mit Spätzli und Rotkraut

45.60

11.

SAISONALE SUPPE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (KALBFLEISCH)

mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

45.80

12.

SAISONALE SUPPE

SCHWEINSFILET «TESSINER ART»

an Steinpilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

48.00

13.

SAISONALE SUPPE

REHSCHNITZEL «WINZER ART» (WÄHREND WILDSAISON)

mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel
und hausgemachten Spätzli

53.80

14.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK «MADAGASKAR» (200 G)

mit Reis und Gemüse garnitur

43.80

15.

SAISONALE SUPPE

ENTRECÔTE GRILLÉE (200G)

an Sauce-Béarnaise, mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

59.90

16.

BLATTSALAT saisonal

TELLSPIESS (SCHWEINE- UND RINDFLEISCH)

mit Peperoni und Zwiebeln dazu neue Bratkartoffeln
und Gemüse garnitur

48.80

17.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK «WISENTAL»

reich garniert mit Peperoni, Gurkenstreifen, Morcheln,
Champignons, Ananas, Speck und Currysauce mit Reis

47.00

18.

BLATTSALAT saisonal

PERLNHUHNBRÜSTCHEN

an Rosmarinjus, dazu neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

40.00

19.

TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA

MISTKRATZERLI IM OFEN GEPRATEN

an Rosmarinjus, mit neue Bratkartoffeln mit getrockneten Tomaten
und Gemüse garnitur

45.80

DREIGÄNGER AB 10 PERSONEN

20.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSBRATEN «SCHWEDISCHE ART» (NIERSTÜCK)

mit Nudeln und Gemüse garnitur

51.80

21.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

KALBSPICCATA NACH MAILÄNDER ART
mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur

57.30

22.

WEINSUPPE

NÜSSLISALAT mit Bündlerfleisch und Bergkäse

KALBSSTEAK (150G)
an Morchel-Rahmsauce
mit Nudeln und Gemüse garnitur

76.40

23.

BROCCOLICRÈMESUPPE

BLATTSALAT saisonal

STEINBUTTFILET
gebraten, mit frischen Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten
dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

62.00

24.

SAISONALE SUPPE

CAESAR SALAT

Junglattich mit gehobeltem Parmesan und Croûtons

RINDSFILET-GULASCH «STROGANOFF»
Peperoni, Essiggurkenstreifen, Champignons,
an sämiger Paprika-Rahmsauce und Reis

66.40

25.

SAISONALE SUPPE

NÜSSLISALAT mit Ei

LAMM-ENTRECÔTE

an Kräuterjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

60.20

26.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

KALBS-CORDON-BLEU

Mit neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

62.80

27.

KRAFTBRÜHE DIABLOTAINS

BLATTSALAT mit warmen Waldpilzen

RINDSFILETSTEAK «MADAGASKAR»

(150g) an grüner Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und Reis

71.20

28.

BLATTSALAT saisonal

FÖRSTER PASTETLI gefüllt mit Pilzragout

KALBSFILET

an Zitronen-Pfeffersauce, mit Nudeln und Gemüse garnitur

76.80

29.

KRAFTBRÜHE mit Flädli

BLATTSALAT saisonal

TROIS FILET «WIESENTAL»

(3x50g), mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur,
dazu Pfeffer-, Bearnaise- und Morchelsauce

69.50

30.

KRAFTBRÜHE mit Flädli

RAUHLACHS mit Toast und Butter

ROASTBEEF

englisch gebraten, Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

74.90

31.

WEINSUPPE

NÜSSLISALAT mit Speck und Croûtons

SCHWEINSFILET

am Stück gebraten, auf Pilzbeet angerichtet mit Rosmarinjus,
dazu Spätzli und Gemüse garnitur

63.20

VEGETARISCH

32.

FÖRSTER-PASTETLI gefüllt mit Pilzragoût

BLATTSALAT saisonal

RAVIOLI

gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Ruccola,
auf frischem Ofengemüse

49.60

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Bankett-Dessert Auswahl (einzeln erhältlich)

BLUTORANGENSORBET mit Champagner	9.00
COUPE DÄNEMARK	9.00
CARAMELCHÖPFLI mit Rahm	9.00
APFELCHÜECHLI mit Zimtglace	9.00

Bankett-Dessert Auswahl (ab 10 Personen erhältlich)

DESSERT SINFONIE «WIESENTAL»	13.80
EISKAFFEE mit Kirsch	9.00
TIRAMISU	9.00
PANNA COTTA mit Waldbeeren	10.80
MOUSSE AU CHOCOLAT	10.80
FRUCHTSALAT mit Blutorangensorbet	10.80
LAUWARME ROTWEIN-ZWETSCHGEN mit Vanilleglace	10.80

MENÜVORSCHLÄGE FÜR LEIDMAHLE

«BÜNDNERTELLER»	26.80
Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse	
SALATTELLER bunt gemischter Blattsalat mit Rohschinken	24.80
POULETBRUST gebraten, mit Salatgarnitur oder mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse	27.80
BEINSCHINKEN mit Kartoffelsalat	24.90
FÖRSTERPASTETLI mit Gemüsegarnitur	24.80
SCHWEINSSTEAK an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	34.80
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Nudeln und Gemüse	36.80
HACKBRATEN mit Kartoffelgratin und Gemüse	24.90

Dessert Auswahl (ab 10 Personen erhältlich)

SCHWARZWÄLDERTORTE	7.50
KIRSCHTORTE	7.50
CARAMELCHÖPFLI mit Rahm	9.00
GEBRANNTÉ CREME	9.00