



RESTAURANT WIESENTAL

Zürichstrasse 25, 8185 Winkel

Telefon 044 860 15 00

www.wiesentalwinkel.ch

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren 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 nachfolgenden Vorschlägen bereits inspirieren. Je nach Datum Ihres Anlasses können die Gerichte 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.	16.00
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 / 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 Erdnussauce	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	4.00/STK.

VORSPEISEN

BLATTSALAT	9.50
BLATTSALAT mit warmen Waldpilzen	18.00
GEMISCHTER SALAT	11.00
NÜSSLISALAT mit Ei	14.00
NÜSSLISALAT mit Speck, Ei und Croûtons	17.00
ENGADINER NÜSSLISALAT mit Bündnerfleisch und Bergkäse	18.00
TOMATENSALAT mit Büffel-Mozzarella	17.00
CAESAR SALAT Junglattich an Parmesandressing mit Speck und Croûtons	17.00
CREVETTEN-COCKTAIL mit Avocado und Melonen	22.00
RINDSCARPACCIO mit Lattich Salat und Parmesan	22.00

WARME VORSPEISEN

FÖRSTER-PASTETLI gefüllt mit Pilzragoût	17.00
LACHSRAVIOLI mit Haussauce überbacken	17.00
PENNE all arrabbiata	16.00
ZANDERFILET in Butter gebraten, auf Couscous mit Zuckerschoten	22.00

SUPPEN

KRAFTBRÜHE mit Flädli oder Diablotains	12.00
BROCCOLICRÈMESUPPE	12.00
TOMATENCRÈMESUPPE	12.00
KARTOFFELSUPPE mit Rahmhäubchen und Trüffelöl	12.00
WEINSUPPE	12.00
SAISONALE SUPPE passend zur jeweiligen Jahreszeit	12.00

ZWEIGÄNGER AB 10 PERSONEN

1.

BLATTSALAT saisonal

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

mit Rösti oder Nudeln

50.50

2.

BLATTSALAT saisonal

CORDON-BLEU WIESENTAL

vom Schweinsnierstück

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

45.50

3.

BLATTSALAT saisonal

RINDSFILET-MEDAILLON

an Cognacsauce

mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

62.50

4.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK

an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

47.50

5.

BLATTSALAT saisonal

RIZ CASIMIR

- mit Pouletfleisch, Currysauce, Früchtegarnitur und Reis 37.50
- mit Kalbfleisch, Currysauce, Früchtegarnitur und Reis 49.50

6.

SAISONALE SUPPE

KALBSSCHNITZEL PANIERT

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

54.00

7.

BLATTSALAT saisonal

KALBSCHNITZEL

an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

51.50

8.

BLATTSALAT saisonal

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

38.00

9.

SAISONALE SUPPE

GEMISCHTER KALBS- UND SCHWEINSBRATEN

mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

50.00

10.

SAISONALE SUPPE

GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN

mit Spätzli und Rotkraut

51.00

11.

SAISONALE SUPPE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (KALBFLEISCH)

mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

54.00

12.

SAISONALE SUPPE

SCHWEINSFILET «TESSINER ART»

an Steinpilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

52.00

13.

SAISONALE SUPPE

REHSCHNITZEL «WINZER ART» (WÄHREND WILDSAISON)

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

58.00

14.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK «MADAGASKAR» (200 G)

mit Reis und Gemüse garnitur

47.50

15.

SAISONALE SUPPE

RINDSFILET (180G)

an Sauce-Béarnaise, mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

74.50

16.

BLATTSALAT saisonal

TELLSPIESS (SCHWEINE- UND RINDFLEISCH)

mit Peperoni und Zwiebeln dazu neue Bratkartoffeln
und Gemüse garnitur

51.50

17.

BLATTSALAT saisonal

PERLNHUHNBRÜSTCHEN

an Rosmarinjus, dazu neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

44.00

18.

TOMATENSALAT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA

MISTKRATZERLI IM OFEN GEBRATEN

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

51.00

DREIGÄNGER AB 10 PERSONEN

19.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSBRATEN «SCHWEDISCHE ART» (NIERSTÜCK)

mit Nudeln und Gemüse garnitur

55.50

20.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

KALBSPICCATA NACH MAILÄNDER ART

mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

63.50

21.

WEINSUPPE

NÜSSLISALAT mit Bündlerfleisch und Bergkäse

KALBSSTEAK (150G)

an Morchel-Rahmsauce

mit Nudeln und Gemüse garnitur

84.00

22.

BROCCOLICRÈMESUPPE

BLATTSALAT saisonal

STEINBUTTFILET

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

65.50

23.

SAISONALE SUPPE

CAESAR SALAT

Junglattich mit gehobeltem Parmesan und Croûtons

RINDSFILET-GULASCH «STROGANOFF»

Peperoni, Essiggurkenstreifen, Champignons,
an sämiger Paprika-Rahmsauce und Reis

74.00

24.

SAISONALE SUPPE

NÜSSLISALAT mit Ei

LAMM-ENTRECÔTE

an Kräuterjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

69.00

25.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

KALBS-CORDON-BLEU

Mit neue Braktkartoffeln und Gemüse garnitur

67.50

26.

KRAFTBRÜHE DIABLOTAINS

BLATTSALAT mit warmen Waldpilzen

RINDSFILETSTEAK «MADAGASKAR»

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

83.00

27.

BLATTSALAT saisonal

FÖRSTER PASTETLI gefüllt mit Pilzragout

KALBSFILET

an Zitronen-Pfeffersauce, mit Nudeln und Gemüse garnitur

83.00

28.

KRAFTBRÜHE mit Flädli

BLATTSALAT saisonal

TROIS FILET «WIESENTAL»

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

75.50

29.

KRAFTBRÜHE mit Flädli

RAUHLACHS mit Toast und Butter

ROASTBEEF

englisch gebraten, Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

83.00

30.

WEINSUPPE

NÜSSLISALAT mit Ei

ZANDERFILET

gebraten, auf Gemüse-Couscous,
angerichtet mit Zuckerschoten

70.00

VEGETARISCH

31.

FÖRSTER-PASTETLI gefüllt mit Pilzragoût

BLATTSALAT saisonal

RAVIOLI

gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Ruccola,
auf frischem Ofengemüse

54.50

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Bankett-Dessert Auswahl (einzeln erhältlich)

BLUTORANGENSORBET mit Prosecco	11.00
COUPE DÄNEMARK	9.50
CARAMELCHÖPFLI mit Rahm	9.50
APFELCHÜECHLI mit Zimtglace	9.50

Bankett-Dessert Auswahl (ab 10 Personen erhältlich)

DESSERT SINFONIE «WIESENTAL»	15.00
EISKAFFEE mit Kirsch	11.00
TIRAMISU	11.00
PANNA COTTA mit Waldbeeren	11.00
MOUSSE AU CHOCOLAT	11.00
FRUCHTSALAT mit Blutorangensorbet	12.00
LAUWARME ROTWEIN-ZWETSCHGEN mit Vanilleglace	11.00

MENÜVORSCHLÄGE FÜR LEIDMAHLE

«BÜNDNERTELLER»	29.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse	
SALATTELLER bunt gemischter Blattsalat mit Rohschinken	28.00
POULETBRUST gebraten, mit Salatgarnitur oder mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse	28.00
BEINSCHINKEN mit Kartoffelsalat	28.00
FÖRSTERPASTETLI mit Gemüsegarnitur	29.00
SCHWEINSSTEAK an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	38.00
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Nudeln und Gemüse	41.00
HACKBRATEN mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.50

Dessert Auswahl (ab 10 Personen erhältlich)

SCHWARZWÄLDERTORTE	8.50
KIRSCHTORTE	8.50
CARAMELCHÖPFLI mit Rahm	9.50
GEBRANNTÉ CREME	9.50