



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.	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 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	4.00/STK.

VORSPEISEN

BLATTSALAT	9.50
BLATTSALAT mit warmen Waldpilzen	16.00
GEMISCHTER SALAT	10.50
NÜSSLISALAT mit Ei	12.50
NÜSSLISALAT mit Speck, Ei und Croûtons	15.50
ENGADINER NÜSSLISALAT mit Bündnerfleisch und Bergkäse	17.00
TOMATENSALAT mit Büffel-Mozzarella	16.00
CAESAR SALAT Junglattich an Parmesandressing mit Speck und Croûtons	15.00
CREVETTEN-COCKTAIL mit Avocado und Melonen	19.80
RINDSCARPACCIO mit Lattich Salat und Parmesan	19.80

WARME VORSPEISEN

FÖRSTER-PASTETLI gefüllt mit Pilzragoût	16.00
LACHSRAVIOLI mit Haussauce überbacken	16.00
PENNE all arrabbiata	15.00
ZANDERFILET in Butter gebraten, auf Couscous mit Zuckerschoten	18.50

SUPPEN

KRAFTBRÜHE mit Flädli oder Diablotains	10.00
BROCCOLICRÈMESUPPE	10.00
TOMATENCRÈMESUPPE	10.00
KARTOFFELSUPPE mit Rahmhäubchen und Trüffelöl	10.00
WEINSUPPE	10.00
SAISONALE SUPPE passend zur jeweiligen Jahreszeit	10.00

ZWEIGÄNGER AB 10 PERSONEN

1.

BLATTSALAT saisonal

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

mit Röstli oder Nudeln

46.00

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

57.00

4.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK

an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

44.00

5.

BLATTSALAT saisonal

RIZ CASIMIR

- mit Pouletfleisch, Currysauce, Früchtegarnitur und Reis 34.00
- mit Kalbfleisch, Currysauce, Früchtegarnitur und Reis 46.00

6.

SAISONALE SUPPE

KALBSSCHNITZEL PANIERT

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

48.00

7.

BLATTSALAT saisonal

KALBSCHNITZEL

an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

48.00

8.

BLATTSALAT saisonal

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

37.00

9.

SAISONALE SUPPE

GEMISCHTER KALBS- UND SCHWEINSBRATEN

mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

48.00

10.

SAISONALE SUPPE

GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN

mit Spätzli und Rotkraut

49.00

11.

SAISONALE SUPPE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (KALBFLEISCH)

mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

48.00

12.

SAISONALE SUPPE

SCHWEINSFILET «TESSINER ART»

an Steinpilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur

51.00

13.

SAISONALE SUPPE

REHSCHNITZEL «WINZER ART» (WÄHREND WILDSAISON)

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

54.00

14.

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSSTEAK «MADAGASKAR» (200 G)

mit Reis und Gemüse garnitur

44.00

15.

SAISONALE SUPPE

RINDSFILET (180G)

an Sauce-Béarnaise, mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

63.00

16.

BLATTSALAT saisonal

TELLSPIESS (SCHWEINE- UND RINDFLEISCH)

mit Peperoni und Zwiebeln dazu neue Bratkartoffeln
und Gemüse garnitur

49.00

17.

BLATTSALAT saisonal

PERLNHUHNBRÜSTCHEN

an Rosmarinjus, dazu neue Braktkartoffeln und Gemüse garnitur

42.00

18.

TOMATENSALAT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA

MISTKRATZERLI IM OFEN GEBRATEN

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

50.00

DREIGÄNGER AB 10 PERSONEN

19.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

SCHWEINSBRATEN «SCHWEDISCHE ART» (NIERSTÜCK)

mit Nudeln und Gemüse garnitur

52.00

20.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

KALBSPICCATA NACH MAILÄNDER ART

mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur

58.00

21.

WEINSUPPE

NÜSSLISALAT mit Bündelfleisch und Bergkäse

KALBSSTEAK (150G)

an Morchel-Rahmsauce
mit Nudeln und Gemüse garnitur

79.00

22.

BROCCOLICRÈMESUPPE

BLATTSALAT saisonal

STEINBUTTFILET

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

64.00

23.

SAISONALE SUPPE

CAESAR SALAT

Junglattich mit gehobeltem Parmesan und Croûtons

RINDSFILET-GULASCH «STROGANOFF»

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

68.00

24.

SAISONALE SUPPE

NÜSSLISALAT mit Ei

LAMM-ENTRECÔTE

an Kräuterjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

61.00

25.

SAISONALE SUPPE

BLATTSALAT saisonal

KALBS-CORDON-BLEU

Mit neue Braktkartoffeln und Gemüse garnitur

63.00

26.

KRAFTBRÜHE DIABLOTAINS

BLATTSALAT mit warmen Waldpilzen

RINDSFILETSTEAK «MADAGASKAR»

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

74.00

27.

BLATTSALAT saisonal

FÖRSTER PASTETLI gefüllt mit Pilzragout

KALBSFILET

an Zitronen-Pfeffersauce, mit Nudeln und Gemüse garnitur

79.00

28.

KRAFTBRÜHE mit Flädli

BLATTSALAT saisonal

TROIS FILET «WIESENTAL»

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

71.00

29.

KRAFTBRÜHE mit Flädli

RAUHLACHS mit Toast und Butter

ROASTBEEF

englisch gebraten, Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

79.00

30.

WEINSUPPE

NÜSSLISALAT mit Ei

ZANDERFILET

gebraten, auf Gemüse-Couscous,
angerichtet mit Zuckerschoten

65.00

VEGETARISCH

31.

FÖRSTER-PASTETLI gefüllt mit Pilzragoût

BLATTSALAT saisonal

RAVIOLI

gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Ruccola,
auf frischem Ofengemüse

51.00

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Bankett-Dessert Auswahl (einzeln erhältlich)

TRAUBENSORBET mit Prosecco	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»	15.00
EISKAFFEE mit Kirsch	11.00
TIRAMISU	11.00
PANNA COTTA mit Waldbeeren	11.00
MOUSSE AU CHOCOLAT	11.00
FRUCHTSALAT mit Traubensorbet	12.00
LAUWARME ROTWEIN-ZWETSCHGEN mit Vanilleglace	11.00

MENÜVORSCHLÄGE FÜR LEIDMAHLE

«BÜNDNERTELLER»	27.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse	
SALATTELLER bunt gemischter Blattsalat mit Rohschinken	26.00
POULETBRUST gebraten, mit Salatgarnitur oder mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse	28.00
BEINSCHINKEN mit Kartoffelsalat	28.00
FÖRSTERPASTETLI mit Gemüsegarnitur	26.00
SCHWEINSSTEAK an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	35.00
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Nudeln und Gemüse	38.00
HACKBRATEN mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.00

Dessert Auswahl (ab 10 Personen erhältlich)

SCHWARZWÄLDERTORTE	8.00
KIRSCHTORTE	8.00
CARAMELCHÖPFLI mit Rahm	9.00
GEBRANNTÉ CREME	9.00