

Vorschläge
Ab 10 Personen

Menüvorschläge für Bankette

Wohn- und Pflegezentrum Wiborada
Hinterchirchstrasse 7
9304 Bernhardzell
071 434 62 00
info@wiboarada.ch
www.wiborada.ch

Aperitif

Hugo **Fr. 9.00**
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette

Prosecco di Valdobbiadene **7dl Fr. 30.00**

Weissweine

Féchy **5dl Fr. 18.00**

Grüner Veltliner 2021 Österreich **7,5dl Fr. 34.00**
Würziger, leichter Wein vom Weingut Bründelmayer

Rotweine

Enate Crianza 2018 Spanien **7,5dl Fr. 31.00**
Geschmeidiger Wein aus der Tempranillo- & Cabernet Sauvignon Traube

Ripasso Tommasi 2018 Italien **7,5dl Fr. 38.00**
Aromen von reifen Kirschen & Pflaumen

Merlot Del Locarnese 2020 Losone **7,5dl Fr. 52.00**
Komplex & intensiv in der Nase, im Gaumen angenehm lieblich

Salate

- Bunter Blattsalat Fr. 6.50
- Gemischter Salat Fr. 7.00
- Nüsslisalat Jäger Art Fr. 8.00
mit Croutons, Speck und Champignons
- Caprese Salat mit Basilikum Pesto Fr. 8.00

Suppen

- Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen Fr. 6.00
- Tomaten Cremesuppe mit Basilikum Fr. 6.50
- Brokkoli Cremesuppe mit Forellenstreifen Fr. 7.50
- Randen Cremesuppe mit Meerrettichschaum Fr. 6.50
- Cremesuppe nach Wunsch und Saison Fr. 6.00

Vorspeisen

- Kartoffeltorte mit Artischocken Fr. 6.50
- Vitello tonnato (Kalbfleisch) Fr. 10.50
- Parmaschinken mit Melone Fr. 9.50
- Geräucherter Lachs Fr. 10.50
Meerrettichschaum, Toast, Butter
- Pilzrisotto mit frittiertem Brie Fr. 9.50

Stellen Sie Ihr Menü zusammen

In Ihrem gewählten Gericht ist eine Stärkebeilage und ein Gemüse im Preis inkludiert.

Fleisch

- Pouletgeschnetzeltes Casimir
mit verschiedenen Früchten garniert Fr. 18.50
- Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Fr. 17.50
- Schweinsschnitzel paniert Fr. 18.00
- Rindsvoessen «Stroganoff» Fr. 21.50
mit Essiggurken, Paprika und Zwiebeln
- Saltimbocca vom Schwein Fr. 26.50
- Schweinefilet im Brät- Speckmantel, Morchelrahmsauce Fr. 32.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Fr. 36.00
- Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bernaise Fr. 35.50

Fisch

- Zanderchnusperli mit Sauce Tartar Fr. 22.00
- Gebratenes Doradenfilet an Weissweinsauce Fr. 24.00
- Grilliertes Lachstranche Fr. 23.00
- Pochiertes Seezungenfilet an Dillsauce Fr. 25.00

Beilagen

- Reis, Langkornreis
- Nudeln
- Pommes frites
- Rösti
- Kleine Rosmarinkartoffeln
- Kräuterkartoffeln
- Schmelzkartoffeln
- Safranrisotto

Gemüse

- Saisongemüse

Vegetarische Tellergerichte

- Gemüsecurry mit Jasminreis Fr. 13.00
- Gemüselasagne hausgemacht Fr. 14.00
- Linsen Moussaka Fr. 14.00
- Capuns gratiniert Fr. 15.50
- Kichererbsen - Eintopf mit Kräutern und Feta Fr. 14.00

Tellergerichte

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin Fr. 17.50
- Rollschinken mit Kartoffelsalat Fr. 19.50
- Kalbsbratwurst Zwiebelsauce mit Pommes frites Fr. 14.00
- Fitnessteller (Schweinesteak oder Pouletbrust) Fr. 21.00

Menüvorschläge

Menü 1

Nüsslisalat Jäger Art



Riesling Cremesuppe



Schweinhohrückenbraten gefüllt mit Dörripflaumen

an Thymian-Jus

Kartoffelgratin und grüne Bohnen



Saisondessert

Fr. 34.-

Menü 2

Rohschinken mit Melone



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Saisongemüse



Saisondessert

Fr. 38.-

Menü 3

Gemischter Salat



Kraftbrühe mit Flädli



Schweinefilet im Brät - Speckmantel an Waldpilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse



Gebrannte Creme

Fr. 42.-

Menü 4

Geräucherter Lachs an Meerrettichrahm

Toast und Butter



Saisonsuppe



Wiener Kalbsrahmgulasch

Kroketten

Saisongemüse



Vanilleglace
mit Fruchtsalat

Fr. 48.-

Dessert

- Frischer Fruchtsalat (mit Vanilleglace) Fr. 7.00
- Hausgemachtes Caramelköpflì Fr. 6.00
- Tiramisu Fr. 8.00
- Coupe Romanoff/ Nesselrode/ Dänemark (Saison) Fr. 10.50
- Apfelstrudel mit Vanillesauce- oder glace Fr. 8.00
- Gebrannte Creme Fr. 7.00
- Bayrische Beerencreme Fr. 7.00
- Dessertvariation (Saison) Fr. 9.00