

Menü Vorschläge
Ab 10 Personen

Der Küchenchef empfiehlt

Wohn- und Pflegezentrum Wiborada
Hinterchirchstrasse 7
9304 Bernhardzell
071 434 62 84
info@wiboarada.ch
www.wiborada.ch

Menüvorschläge

Zum Apero

Tröpfel der Zweite aus dem Thurgau Mammern 7,5 dl. Fr. 32.00

Prosecco 7,5 dl. Fr. 32.00

Weissweine

Chardonnay 5 dl Fr. 18.00

Attiamo Paladin 2021 7,5 dl. Fr. 34.00

Goldiger Wein, samtig mit einem Duft von gelben Pfirsichen

Rotweine

Hauswein Paladin 2021 5 dl Fr. 22.00

Hauswein Paladin 2021 7,5dl Fr. 31.00

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon aus Venezien

Enate Crianza 2018 Spanien 7,5dl Fr. 34.00

Geschmeidiger Wein aus der Tempranillo-& Cabernet Sauvignon Traube

Casa Lupo Valpolicella Ripasso 2022 7,5dl Fr. 42.00

Traubensorte: Corvina, Corvinone Rondinella

Elias Mora Crianza 2020 7,5dl Fr. 58.00

Herrlich frisch und trinkig, Traubensorte Tinta de Toro

Sonntagsmenü – noch genussvoller mit Upgrade

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen ein feines Sonntagsmenü sowie eine vegetarische Variante (inkl. Salatbuffet, Suppe und Dessert).

Für einen Aufpreis von CHF 10.00 geniessen Sie noch mehr: zwei zusätzliche Gemüse und einer zweiten Stärkebeilage als Nachservice. Zudem wird das kleine Tagesdessert durch ein grösseres, saisonales Dessert ersetzt.

Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein, lassen Sie es uns wissen, wenn Sie Anpassungen möchten! Das Sonntags Menü erstellt der Küchenchef drei Wochen vor Ihrem Anlass.

Frühlings - Menü

Spargeln mit Rohschinken

Riesling Cremesuppe

Schweinsfilets Medaillons

Limonensauce

Bärlauch Risotto

Glasierte Karotten / Bohnenbündeli

Coupe Romanoff

Fr. 55.00

Sommer - Menü

Rohschinken mit Melone

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Rosa gebratener Kalbshohrücken

Cognac-Rahmsauce

Butter Nudeln

Saisonales Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Fr. 58.00

Herbst - Menü

Gebratene Pilze auf Nüsslisalat

Kraftbrühe mit Flädli

Rehgeschnetzeltes an Pilzsauce

Spätzli

Rotkraut mit Marroni

Gebrannte Creme

Fr. 53.00

Winter - Menü

Gemischter Salat mit Gerösteten Kernen

Kraftbrühe mit Eierstich

Rindsschmorbraten Rotweinsauce

Erbsen Kartoffelstock

2 Farbige Karotten

Williams Torte

Fr. 52.50

Klassiker - Menü

Gemischter Salat

Bouillon Flädli

Schweinsschnitzel paniert

Gemüse Allerlei

Pommes frites

Frischer Fruchtsalat
mit zwei Kugeln Glase

Fr. 36.00

mit Cordon bleu Fr. 40.00

Kinder- Menü

Kinderschnitzel (Schweins) paniert mit Pommes frites Fr. 11.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites Fr. 11.00

Nachmittags - Gerichte

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin Fr. 18.50
- Rollschinken mit Kartoffelsalat Fr. 20.50
- Kalbsbratwurst Zwiebelsauce mit Pommes frites Fr. 18.50
- Fitnessteller (Schweinesteak oder Poulet Brust) Fr. 25.00 / Fr. 23.00

inkl. 8.1% MwSt

Allgemeine Informationen

Menüauswahl:

Ab 10 Personen bitten wir Sie um eine einheitliche Menüauswahl – für alle Gäste das gleiche Menü.

Vegetarische Varianten:

Gerne bieten wir unsere zwei vegetarischen Tagesgerichte als Alternativen an. Diese sind jeweils zwei Wochen im Voraus auf unserer Homepage ersichtlich.

Unverträglichkeiten/Allergien:

Bitte teilen Sie uns diese im Voraus mit, damit wir diese bei der Menü-Vereinbarung berücksichtigen können.

Menükarten:

Gerne schreiben wir die Menükarten für Ihren Anlass. Bitte geben Sie uns den gewünschten Text für den Menütitel bekannt. Wir erlauben uns, je nach Aufwand einen Betrag in Rechnung zu stellen.

Nachservice:

Bei allen Gerichten ist unser Nachservice mit Fleisch, Beilage und Gemüse inklusive.

Eigenes Dessert:

Möchten sie Ihren eigenen Kuchen, Dessert oder Ihre eigene Geburtstagstorte mitbringen? Wir verrechnen ein Tellergeld von CHF 2.- pro Person.

Tischwäsche:

Wir decken unsere Tische mit Läufern. Weisse Tischwäsche organisieren wir auf Wunsch (mit Aufpreis von CHF 6.00 pro Tisch).

Zapfengeld:

In unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Weinauswahl zu attraktiven Preisen. Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, berechnen wir pro 7dl Weinflasche ein Zapfengeld von CHF 25.- (für Service, Gläser und Reinigung).

Stornierung

Bitte teilen sie uns 10 Tage im Voraus die genaue Personenanzahl mit, damit wir uns optimal vorbereiten können.