

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

Weissweine

Chardonnay	5 dl Fr. 18.00
Enate Blanco 2023 Spanien <i>Ein intensiver Chardonnay</i>	7,5dl Fr. 34.00
Guerriero Bianco 2021 Italien <i>Goldiger Wein, samtig mit einem Duft von gelben Pfirsichen</i>	7,5dl Fr. 45.00

Rotweine

Hauswein Paladin 2021	5 dl Fr. 22.00
Hauswein Paladin 2021 <i>Cuvée aus Merot und Cabernet Sauvignon aus Venezien</i>	7,5dl Fr. 31.00
Enate Crianza 2018 Spanien <i>Geschmeidiger Wein aus der Tempranillo- & Cabernet Sauvignon Traube</i>	7,5dl Fr. 34.00
Merlot Del Locarnese 2020 Losone <i>Komplex & intensiv in der Nase, im Gaumen angenehm lieblich</i>	7,5dl Fr. 52.00
Guerriero Nero 2022 Italien <i>Intensiver Montepulciano & Sangiovese</i>	7,5dl Fr. 58.00
Figuro 2022 Spanien <i>Verführerischer Tempranillo, Aromen von schwarzer Schokolade</i>	7,5dl Fr. 63.00

Salate

- Bunter Blattsalat Fr. 7.00
- Gemischter Salat Fr. 8.00
- Nüsslisalat Jäger Art Fr. 9.50
mit Croutons, Speck und Champignons
- Caprese Salat mit Basilikum Pesto Fr. 9.50

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. 7.00
- Cremesuppe nach Wunsch und Saison Fr. 6.00

Vorspeisen

- 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. 19.50
- Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Fr. 19.50
- Schweinsschnitzel paniert Fr. 19.00
- Rindsvoessen «Stroganoff» Fr. 22.50
mit Essiggurken, Paprika und Zwiebeln
- Saltimbocca vom Schwein Fr. 26.50
- Schweinefilet im Brät- Speckmantel, Morchelrahmsauce Fr. 32.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Fr. 35.00
- Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bernaise Fr. 36.00

Fisch

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

Beilagen

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

Gemüse

- Saisongemüse

Vegetarische Tellergerichte

- Gemüsecurry mit Jasminreis Fr. 15.00
- Gemüselasagne hausgemacht Fr. 16.00
- Linsen Moussaka Fr. 15.00
- Capuns gratiniert Fr. 17.50
- Kichererbsen - Eintopf mit Kräutern und Feta Fr. 16.00

Tellergerichte

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin Fr. 18.50
- Rollschinken mit Kartoffelsalat Fr. 20.50
- Kalbsbratwurst Zwiebelsauce mit Pommes frites Fr. 16.00
- Fitnessteller (Schweinesteak oder Pouletbrust) Fr. 22.00

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. 8.00
- Hausgemachtes Caramelköpflì Fr. 7.00
- Tiramisu Fr. 8.00
- Coupe Romanoff/ Nesselrode/ Dänemark (Saison) Fr. 10.50
- Apfelstrudel mit Vanillesauce- oder glace Fr. 8.50
- Gebrannte Creme Fr. 8.00
- Bayrische Beerencreme Fr. 7.00
- Dessertvariation (Saison) Fr. 9.00

inkl. 8.1% MwSt