

Menuvorschläge

Liebe Winkelbadi-Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse, einen besonderen Anlass bei uns zu feiern. Mit unseren Menuvorschlägen möchten wir Sie „gluschtig“ machen. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen nach Möglichkeit mit Freude auch Ihr Lieblingsmenu zu, das Sie vielleicht in unserem Angebot nicht finden. Sehr gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl mit Rat und Tat zur Seite.

Wir bitten Sie, sich für ein **einheitliches Menu** aus diesen Vorschlägen zu entscheiden, allenfalls mit einer separaten Variante für Vegetarier und für die Kinder. Eine Auswahl an verschiedenen Hauptgängen bieten wir Ihnen gerne an, wenn mindestens 12 Gäste den gleichen Hauptgang auswählen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Edgar Ming

mit dem ganzen Winkelbadi-Team

Fleisch-Menüs

Menu 1

Saisonsalat mit Sprossen

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln

Gemüse vom Markt

Grand-Marnier-Nougat-Parfait

CHF 49.00

Menu 2

Bunter Blattsalat
mit Rübli, Gurken, Cherry-Tomaten und Sprossen
an Haussauce

Schweinssaltimbocca
mit Safranrisotto und Peperonata

Marmoriertes Schoggimousse
mit saisonalen Früchten

CHF 53.00

Menu 3

Caesar Salat
mit Brotcroûtons & Parmesan

Schweins-Cordon bleu «Winkel»
Pommes frites
Gemüse vom Markt

Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert

CHF 55.00

Menu 4

Griechischer Salat mit Knoblauchbrot

Mediterran gefüllte Maispouardenbrust
im Rohschinkenmantel
auf Thymianjus
Tagliatelle und Blattspinat

Weisses Schoggimousse
mit frischen Himbeeren

CHF 56.00

Menu 5

Spargelcrèmesuppe
mit gerösteten Pinienkernen

Kalbsrollbraten mit Jus
und Basilikum-Senffüllung
Neue Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

Dessertvariation Winkel

CHF 54.00

Menu 6

Gemischter Salat

Ossobuco alla Milanese
mit Kartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Mocca-Mousse mit Mandel-Krokant

CHF 56.00

Menu 7

Nüsslisalat mit Ei & Croûtons
an Haussauce

Wildgeschnetztes an Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut, Marroni
und Kürbisgemüse (saisonal)

Vermicelles-Schoggimousse
mit saisonalen Früchten

CHF 58.00

Menu 9

Duo vom mariniertem und geräuchertem Lachs
an Honig-Dillsauce mit kleinem Salatbouquet
und Focaccia-Brot

Zarter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
dazu Polenta und getrockneten Tomaten
und Grillgemüse

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglacé

CHF 59.00

Menu 11

Gemischter Blattsalat mit Croûtons
an Hausdressing

Geschäumte Spinatcrèmesuppe

Schweinssteak Walliser Art
mit Kräuternudeln
Gemüse vom Markt

Apfeltarte mit Vanilleglacé

CHF 65.00

Menu 8

Blattsalat mit gehacktem Ei &
gerösteten Kernen an Haussauce

Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art
mit hausgemachten Spätzli
und Wurzelgemüse

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm

CHF 57.00

Menu 10

Topinambur-Crèmesuppe
mit Topinambur-Chips

Geschmorte Kalbskopfbäggli
auf Kartoffel-Mascarpone-Stampf
mit Rüebligemüse

Kaltes Rotwein-Sabayon
mit pochierten Birnenwürfeln

CHF 68.00

Menu 12

Geeiste Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Thymiankartoffeln mit Knoblauch
Gemüse vom Markt

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 68.00

Menu 13

«Gaspacho Andaluz»
Kalte spanische Tomatensuppe

Kalbsinvoltni gefüllt mit getrockneten Tomaten,
Pilzen, Pinienkernen und Taleggio
mit Bündner Bramata und
Gemüse vom Markt

Panna cotta mit Fruchtsaucen
und Früchten garniert

CHF 68.00

Menu 15

Erbsencremesuppe mit Speckwürfeli

Rosa gebratenes Lammrack
an Portweinjus
mit frischem Kartoffelstock
und Saisongemüse

Lauwarmes Rhabarber-Küchlein (saisonal)
mit Joghurt-Glacé

CHF 72.00

Menu 17

Ziegenkäse im Speckmantel
auf knackigem Salatbouquet
an Traubenkernöl-Dressing

Saftiger Kalbscarréebraten an Morchelrahmsauce
dazu grüne Spargeln (saisonal)
Kartoffel-Mascarpone-Gratin mit Oregano

Cheesecake-Traum im Glas

CHF 86.00

Menu 14

Rosen von mariniertem
Bömlo-Lachs mit Dillsenfauce

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Calvadosrahmsauce
Reis
Gemüse vom Markt

Variation von Sorbets mit
Früchten der Saison

CHF 72.00

Menu 16

Melonenkaltschale mit Basilikum
dazu Serrano-Grissini

Am Stück gebratene Kalbskotelette
mit blauen Ofenkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Zitronentarte mit Meringue

CHF 85.00

Menu 18

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl (saisonal)

Im Heu rosa gebratener Hirschrücken (saisonal)
an Rotweinjus
mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut und Rosenkohl

Hausgemachter Zwetschgenstreuselkuchen
mit Sauerrahmglacé

CHF 86.00

Menu 19

Bömlö-Rauchlachs
auf Focacciabrot mit Dillsensauce

Tomatenessenz mit frischem Basilikum

"Les trois Filets"
mit drei passenden Saucen
Kartoffelkroketten
Gemüse vom Markt

Saisonale Winkel Crèmeschnitte garniert

CHF 89.00

Menu 20

Rauchlachs-Frischkäse-Roulade
mit kleinem Salatbouquet und Portulak

Gebratenes Rindsfilet
mit hausgemachter Sauce Béarnaise
Zweifarbige Spargeln (saisonal)
Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern

Panna cotta mit Mango-Coulis

CHF 89.00

Fisch-Menüs

Menu 21

Avocado-Erdbeersalat
mit Weissm Balsamico

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenöl
serviert mit Ofengemüse & Ofenkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 54.00

Menu 22

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Limettenschaum
serviert mit blauen Kartoffeln & Zucchettigemüse

Erdbeer-Joghurtcrème mit Schoggi und Minze

CHF 57.00

Menu 23

Frühlingssalat mit getrocknetem Wachtelei
und Kräuterfrischkäse

Gelbe Curry-Kokos-Suppe
mit gebratener Black Tiger Crevette

Pochiertes Dorschrückenfilet an Safransauce
serviert mit Erbsenpüree und Thymianrisotto

Ananascarpaccio mit Piña Colada-Glacé

CHF 64.00

Vegetarische Hauptgerichte

Spinatnocken auf Tomatensauce
mit frischem Basilikum und Parmesan-Chips

Fr. 28.00

Auberginen-Cordon bleu
auf Ratatouille und Parfümreis

Fr. 29.00

Süsskartoffel-Gemüse-Auflauf
mit gebratenem Tofu

Fr. 25.00

Orecchiette mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen, frischen Kräutern und Broccoli
an Rahmsauce mit Parmesan

Fr. 27.00

Vegane Hauptgerichte

Hausgemachter Kürbis-Marronistrudel (saisonal)
mit gebratenen Waldpilzen und Rosenkohl
an Preiselbeersauce

Fr. 28.00

Spaghetti mit
Zucchini-Linsen-Bolognese

Fr. 27.00

Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis

Fr. 26.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.