

## 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 51.00

### Menu 3

Caesar Salat  
mit Brotcroûtons & Parmesan

\*\*\*

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

\*\*\*

Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert

CHF 53.00

### Menu 4

Griechischer Salat mit Knoblauchbrot

\*\*\*

Mediterran gefüllte Maispouardenbrust  
im Rohschinkenmantel  
auf Thymianjus  
Tagliatelle und Blattspinat

\*\*\*

Weisses Schoggimousse  
mit frischen Himbeeren

CHF 53.00

### Menu 5

Spargelcrèmesuppe  
mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessertvariation Winkel

CHF 53.00

### 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

\*\*\*

Rehpfeffer (saisonal)  
mit hausgemachten Spätzli  
Rotkraut, Marroni  
und Kürbisgemüse

\*\*\*

Vermicelles-Schoggimousse  
mit saisonalen Früchten

CHF 55.00

**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 57.00

**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 Rindskopfbäggli  
auf Kartoffel-Mascarpone-Stampf  
mit Rüebligemüse

\*\*\*

Kaltes Rotwein-Sabayon  
mit pochierten Birnenwürfeln

CHF 62.00

**Menu 12**

Geeiste Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
Thymiankartoffeln mit Knoblauch  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 66.00

**Menu 13**

«Gaspacho Andaluz»  
Kalte spanische Tomatensuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Panna cotta von gesalzenem Caramel  
mit Thymian und Passionsfruchtspitzen

CHF 68.00

**Menu 15**

Erbsencremesuppe mit Speckwürfeli

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrack  
an Portweinjus  
mit frischem Kartoffelstock  
und Saisongemüse

\*\*\*

Lauwarmes Rhabarber-Küchlein  
mit Joghurt-Glacé

CHF 69.00

**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 84.00

**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 69.00

**Menu 16**

Melonenkaltschale mit Basilikum  
dazu Serrano-Grissini

\*\*\*

Am Stück gebratene Kalbskotelette  
mit blauen Ofenkartoffeln  
und Ratatouillegemüse

\*\*\*

Zitronentarte mit Meringue

CHF 82.00

**Menu 18**

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachter Zwetschenstrudel  
mit Sauerrahmglacé

CHF 83.00

### Menu 19

Bömlö-Rauchlachs  
auf Focacciabrot mit Dillsensauce

\*\*\*

Tomatenessenz mit frischem Basilikum

\*\*\*

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

\*\*\*

Caramel-Bananen mit Sake-Sabayon & Kokosparfait

CHF 87.00

### 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 88.00

**Fisch-Menüs****Menu 21**

Avocado-Erdbeersalat  
mit Weissm Balsamico

\* \* \*

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenöl  
serviert mit Ofengemüse & Ofenkartoffeln

\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 51.00

**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 55.00

**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 62.00

## Vegetarische Hauptgerichte

Spinatnocken auf Tomatensauce  
mit frischem Basilikum und Parmesan-Chips

Fr. 27.00

Auberginen-Cordon bleu  
auf Ratatouille und Parfümreis

Fr. 28.00

Süßkartoffel-Gemüse-Auflauf  
mit gebratenem Tofu

Fr. 24.00

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

Fr. 26.00

## Vegane Hauptgerichte

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

Fr. 27.00

Spaghetti mit  
Zucchini-Linsen-Bolognese

Fr. 26.00

Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis

Fr. 25.50