

WOSCHI

R E S T A U R A N T

Herzlichen Dank für Ihre Reservation.

Wir bitten Sie, sich für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden.

BEISPIEL

2 Vorspeisen (im Menüpreis inbegriffen)
1 Vegetarisches Gericht | 1 Fisch Gericht | 1 Fleischgericht
1 Dessert

Gerne möchten wir Sie bereits vorab informieren, dass wir die genaue Vorauswahl (Vorspeisen und Hauptgänge) bis spätestens **3 Tage vor Anlassbeginn** benötigen.

Zusätzlich können Sie Apéro Häppchen vorbestellen, welche bei Ihrer Ankunft gereicht werden und pro bestätigte Person verrechnet werden.

Für einen rundum gelungenen Anlass bitten wir Sie, folgende Punkte zu ergänzen:

- Ansprechperson vor Ort
- Haben Sie einen speziellen Menütex t oder Logo?
- Wünschen Sie eine Rechnung oder werden Sie vor Ort bezahlen?

Falls Sie eine Rechnung erhalten möchten, bitten wir Sie, uns noch Ihre Rechnungsadresse anzugeben.

Je nach Art und Datum Ihres Anlasses wird eine Mindestkonsumation vorausgesetzt und es können zusätzliche Bewilligungs- und Servicekosten anfallen.

Wir danken Ihnen schon im Voraus für Ihre Vorauswahl und Angaben.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Ihr Wöschi Team

APÉRO HÄPPCHEN

CROSTINI

mit Rindstatar
mit Schweizer Brie und Honigsenf
mit Ziegenkäse und Honig

BLÄTTERTEIG

Flûtes mit Käse
Flûtes mit Rosmarinsalz
Schnecken mit Speck und Sbrinz
Schnecken mit hausgemachter Pesto

WINDBEUTEL

mit Frischkäse und Basilikum
mit Forellenmousse und Dill

BLINI

mit Rauchforelle
mit Hüttenkäse und Schnittlauch

PANINI

mit Antipasti
mit Bündnerfleisch
mit Brie

MUFFIN

mit Speck und Käse
mit Lauch und Crème fraîche
mit Broccoli und Gruyère

SUPPE

Tagessuppe
Gazpacho

	Preis/Person
3 Häppchen	16.5
4 Häppchen	22.0
5 Häppchen	27.5
6 Häppchen	33.0

Ihre ausgewählten Häppchen werden für die bestätigte Personenzahl vorbereitet.

APÉRO RICHE

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit einen Apéro Riche, im „Flying Service“ zu buchen. Hier haben Sie die Vorspeisenauswahl vom Apéro Angebot oben und den Hauptgängen, sowie Dessert wie unten aufgeführt.

VORSPEISEN

Crostini	Rindstatar Schweizer Brie Ziegenkäse
Blätterteig	Flûtes mit Käse oder Rosmarin Schnecken mit Speck oder Pesto
Windbeutel	Frischkäse-Basilikum Forellenmousse
Blini	Räucherforelle Hüttenkäse-Schnittlauch
Panini	Antipasti Bündnerfleisch Brie
Muffin	Speck-Käse Lauch-Crème fraîche Broccoli-Gruyère
Suppe	Tagessuppe kalter Gazpacho Shot

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

Weissweinsrisotto | Sbrinzhobel

Hausgemachte Ravioli

Fleisch

Mini Wöschi Burger | Pommes Super Frites

Rindsfilet Spieß | saisonales Gemüse | Kartoffelstock

Lammwürfelspiessli | Thymianjus | Polenta

Pouletbrustspiessli mit Honig | Kartoffelpüree

Rinds Entrecôte | Bratkartoffel | Jus

Fisch

Zander | Gemüse-Risotto

Tagesfang | Spinat | Bratkartoffeln

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen | Tiramisu | Schokoladenmousse | Panna Cotta | Zitronencheesecake

		Preis/Person
6 Gänge	2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 1 Dessert	65.0
8 Gänge	3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Desserts	75.0
10 Gänge	3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts	96.0



MENÜ-VORSCHLÄGE



VORSPEISEN

Saisonaler Salat | geröstete Kerne | Hausdressing oder Tagessuppe

Im Menüpreis Inklusive

Randencarpaccio | Ziegenkäse | Honig | Baumnuss

+ 6.-

ZWISCHENGANG

(Für 4-Gang Menü)

Hausgemachtes Saison Ravioli

+ 19.5



VEGI

Gemüse-Strudel

Kräuterschaum

40.5

Hausgemachte Saison Ravioli

43.5



FISCH

Tagesfang vom Fischer
saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffel

58.5

FLEISCH



Wöschi Burger

Laugen Bun | Haus Ketchup

44.5

Schweizer Rinds Filet

Sauce Bénaise | saisonales Gemüse

Beilage nach Wahl

87.5

Kalbsnierstück

Pommery-Senf-Sauce | saisonales Gemüse

Beilage nach Wahl

65.5

Hackbraten

Champignon Sauce | saisonales Gemüse

Beilage nach Wahl

46.5

Pouletbrust

Zitronenschaum | saisonales Gemüse

Beilage nach Wahl

44.5

1 Beilage zur Auswahl:

Risotto | Pommes | Nudeln | Bratkartoffeln | Stock

WECK-TAGESGLÄSLI

Tiramisu oder Schokoladenmousse mit Beeren

+ 6.50

W E I N

Unsere Empfehlungen für grössere Gruppen:

S c h a u m w e i n

PROSECCO EXTRA DRY (ITA) Glera I Borgo Molino, Treviso DOC		0.75	56.0
PROSSECO EXTRA DRY ROSÉ (ITA) Pinot Nero I Borgo Molino, Treviso DOC		Magnum	116.0
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE (FRA) Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Maison Bollinger, Champagne		0.75	105.0

W e i s s w e i n

BIANCO ROVERE (CH) Merlot Bianco I Guido Brivio, Mendrisio	2015	0.75	79.0
PAIEN-HEIDA (CH) Heida I Cave La Tornale, Chamoson	2015/16	0.75	63.0
CHABLIS AOC JOSEPH DROUHIN (FRA) Chardonnay I Domaine Joseph Drouhin	2014	0.75	69.0
SAUVIGNON BLANC "FLOREADO" (ITA) Sauvignon Blanc I Cantina Andrian, Alto Adige DOC	2015/16	0.75	58.0

R o t w e i n

SASSI GROSSI (CH) Merlot I Feliciano Gialdi, Mendrisio	2011/13	0.75 1.5 3 L	88.0 181.0 372.0
COLLAZZI (ITA) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2013/12	0.75 1.5 3 L	86.0 172.0 354.0
TEMPRANILLO "PARCELA 23" (ESP) Tempranillo I Finca Constancia, Tierra de Castilla	2013/14	0.75 1.5	54.0 117.0
SELECCION ESPECIAL (ESP) Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon Abadia Retuerta, Sardon de Duero	2012/13	0.75 1.5 3 L	72.0 146.0 294.0