



WOSCHI

R E S T A U R A N T

Herzlichen Dank für Ihre geschätzte Anfrage!

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

BEISPIEL

1 Vorspeise (Bsp.: Saisonaler Salat | geröstete Kerne | Hausdressing)
1 – 2 Hauptgänge (Bsp.: 1x Fleisch | 1x Vegi)
1 – 2 Beilagen (Bsp.: Weisswein-Risotto | Rosmarin-Bratkartoffeln)
1 Dessert (Bsp.: Zitronencheesecake)

Gerne möchten wir Sie bereits vorab informieren, dass wir die genaue Vorauswahl bis spätestens **7 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:

- Allergien und Unverträglichkeiten (Laktoseintoleranz, Glutenintoleranz etc.)
- Wünschen Sie Menükarten auf den Tischen? Haben Sie einen speziellen Menütex oder Logo?
- Wünschen Sie eine Rechnung oder werden Sie vor Ort bezahlen?

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

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

Wir freuen uns heute schon auf Ihren Besuch bei uns!

Ihr Wöschi Team



APÉRO HÄPPCHEN

CROSTINI

mit Rindstatar
mit Schweizer Brie & Honigsenf
mit Oliventapenade

BLÄTTERTEIG

Flûtes mit Käse
Flûtes mit Rosmarinsalz

FOCACCIA

mit Meersalz und Rosmarin
mit Datteltomaten und Mozzarella
mit Rohschinken und Datteltomaten

BLINI

mit Rauchforellenmousse
mit Frischkäse-Kräuter-Mousse

MUFFIN

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

WEITERES

Hausmarinierte Oliven
Parmesan Möckli
Datteln im Speckmantel

Preis pro Person

3 Häppchen pro Person	CHF 16.5
4 Häppchen pro Person	CHF 22.0
5 Häppchen pro Person	CHF 27.5



HAUPTGÄNGE

VORSPEISEN

Preis pro Person

Saisonaler Salat geröstete Kerne Hausdressing.....	CHF 8.5
Saisonale Tagessuppe.....	CHF 10.5
Randencarpaccio Ziegenkäse Rucola Nüsse Honig.....	CHF 14.5

ZWISCHENGÄNGE

Kleines Stück Zanderfilet Weisswein-Risotto Kräuterschaum.....	CHF 18.5
Blätterteig Mille Feuilles Champignon-Rahm-Füllung.....	CHF 12.5
Hausgemachte Cannelloni Spinat-Ricotta-Füllung.....	CHF 16.5
Weissweinrisotto, Sbrinzhobel.....	CHF 14.5

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Wöschi Burger Laugen Bun 100% Rindfleisch Hausketchup.....	CHF 32.5
Maispoulardenbrust saisonales Gemüse Sesamsauce.....	CHF 42.5
Wöschi's Hackbraten saisonales Gemüse Champignon-Rahmsauce.....	CHF 38.5
Kalbsnierstück saisonales Gemüse Pommery-Senf-Sauce.....	CHF 59.5
Rinds-Entrecôte saisonales Gemüse Jus.....	CHF 57.5
Rinds-Filet saisonales Gemüse Sauce Béarnaise.....	CHF 75.5

FISCH

Lachstranche Kräuterkruste saisonales Gemüse.....	CHF 42.5
Loup de Mer Filet saisonales Gemüse Kräuterschaum.....	CHF 44.5
Zanderfilet saisonales Gemüse Kräuterschaum.....	CHF 51.5

VEGETARISCH (V) & VEGAN (V+)

Gemüse-Strudel Blätterteig Kräuterschaum (V).....	CHF 40.5
Ganze im Ofen gegarte Aubergine mit Granatapfel und Hummus (V+).....	CHF 42.5
Saisonale Gnocchi aus Reismehl & Kartoffeln Cherry-Tomaten-Sugo (V+).....	CHF 38.5
Gebratener Pak Choi & Mangold grillierter, marinierter Tofu (V+).....	CHF 41.5

BEILAGEN

(Im Menüpreis inbegriffen. Service im Tavolata-Stil möglich)

Weisswein-Risotto | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Pommes Frites | Kroketten

HAUSGEMACHTE KLEINE DESSERTS

(Preis pro Dessert, CHF 6.5. Service in Form von Buffet möglich)

Apfelstrudel mit Vanilleglacé | Schwarzes Schokoladenmousse | Panna Cotta mit Fruchtcoulis
Tiramisu | Zitronencheesecake | Fruchtsalat mit Zitronensorbet (V+) | Ananascarpaccio



FLYING DINNER

Ab 30 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein Flying Dinner zu buchen.
Wählen Sie zuerst die Anzahl Gänge, anschliessend die zu servierenden Speisen aus.

6 Gänge Menü	2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 1 Dessert	CHF 65.0
8 Gänge Menü	3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Desserts	CHF 75.0
10 Gänge Menü	3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts	CHF 95.0

VORSPEISEN

Suchen Sie die Vorspeisen aus der zweiten Seite (Apéro-Häppchen) aus.

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

Gemüse-Risotto | Sbrinzhobel
Hausgemachtes, saisonales Ravioli | Parmesan
Aubergine | Hummus | Granatapfel

FLEISCH

Mini Wöschi Burger | Pommes Frites
Rindsfilet-Spiess | saisonales Gemüse | Kartoffelstock
Lammwürfelspiessli | Thymianjus | Polenta
Pouletbrustspiessli mit Honig mariniert | Kartoffelstock
Rinds-Entrecôte | Bratkartoffeln | Jus
Hackbraten | Champignon Sauce | Kartoffelstock

FISCH

Lachs | Weisswein-Risotto
Loup de Mer | Spinat | Bratkartoffeln

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé | Schwarzes Schokoladenmousse | Panna Cotta mit
Fruchtcoulis | Tiramisu | Zitronencheesecake | frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet (V+)
Ananassalat



WEINE

SCHAUMWEIN

	<i>Einheit</i>	<i>Preis</i>
PROSECCO EXTRA DRY (ITA) Glera Borgo Molino, Treviso DOC	0.75l	CHF 56.0
PROSECCO EXTRA DRY ROSÉ (ITA) Pinot Nero Borgo Molino, Treviso DOC	0.75l Magnum	CHF 58.0 CHF 118.0
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE (FRA) Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0.75l	CHF 105.0

WEISSWEIN

CHÂTEAU MARTINON (FRA) Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle Jérôme Trolliet Entre-deux-Mers	2018/19	0.75l	CHF 49.0
NIVARIUS (ESP) Tempranillo Blanco Bodegas Nivarius, Rioja	2018/19	0.75l	CHF 56.0
SAUVIGNON BLANC „FLOREADO“ (ITA) Sauvignon Blanc Cantina Andrian, Alto Adige DOC	2018/19	0.75l	CHF 59.0
CHABLIS AOC (FRA) Chardonnay Domaine Joseph Drouhin	2018	0.75l	CHF 69.0

ROSÉWEIN

ROSALIE (FRA) Grenache, Cinsault, Tibouren Côte de Provence AOC	2018	0.75l	CHF 56.0
--	------	-------	----------

ROTWEIN

BERONIA ECOLOGICO" (ESP) Tempranillo Bodegas Beronia, Rioja DOC	2017/18	0.75l	CHF 52.0
RIPASSO VALPOLICELLA (ITA) Corvina, Corvinone, Rondinella Domini Veneti DOC	2016 2017	0.75l Magnum	CHF 68.0 CHF 136.0
SELECCION ESPECIAL (ESP) Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon Abadia Retuerta, Sardon de Duero		0.75l Magnum	CHF 78.0 CHF 158.0
	2015	3l	CHF 312.0
COLLAZZI (ITA) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Toscana IGT		0.75l Magnum	CHF 86.0 CHF 178.0
	2016	3l	CHF 360.0