

---

# 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 (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 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 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 hausgemachtem 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

Weissweinrisotto | 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 Inklusiv*

Randencarpaccio | Ziegenkäse | Honig | Baumnuss

+ 6.-

## ZWISCHENGÄNGE

(Für 4-Gang Menü)

Hausgemachte Saison Ravioli

+ 17.5

(nur bei Exklusivbuchung möglich)

Weisswein-Risotto | Zanderfilet

+18.5

Vitello Troutato

+16.5



## VEGI/VEGAN

Gemüse-Strudel

Kräuterschaum

40.5

Hausgemachte Saison Ravioli

43.5

Saisonale Gnocchi aus Reismehl &

Kartoffeln

(vegan)

38.5

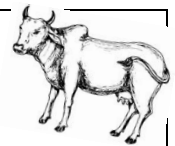
Gebratener Pak Choi & Mangold

Grillierter, mariniertes Tofu

(vegan)

41.5

## FLEISCH



Wötschi 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

## FISCH



Tagesfang vom Fischer  
saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffel

58.5

## WECK-DESSERTGLES LI

saisonale Empfehlungen des Küchenchefs

+ 6.50

SCH AUM WEIN	PROSECCO EXTRA DRY (ITA)		0.75	56.0	
	Glera I Borgo Molino, Treviso DOC				
	PROSSECO EXTRA DRY ROSÉ (ITA)		1.5	118.0	
	Pinot Nero I Borgo Molino, Treviso DOC		0.75	58.0	
	BOLLINGER SPECIAL CUVÉE (FRA)		0.75	105.0	
	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier				
	Maison Bollinger, Champagne				
	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE		0.75	78.0	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Noir					
Cà del Bosco, Franciacorta DOCG					
WEISS WEIN	CHATEAU MARTINON (FRA)	2017	0.75	49.0	
	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle				
	Jérôme Trollet I Entre-deux-Mers				
	CHABLIS AOC JOSEPH DROUHIN (FRA)	2016/17	0.75	69.0	
	Chardonnay I Domaine Joseph Drouhin				
	SOAVE (ITA)	2018	1.5	88.0	
Trebbiano, Garganega I Negrar, Veneto					
	SAUVIGNON BLANC "FLOREADO" (ITA)	2017	0.75	59.0	
	Sauvignon Blanc I Cantina Andrian, Alto Adige DOC				
	COLECCION CHARDONNAY (ESP)	2017	0.75	56.0	
	Chardonnay I Vinas del Vero, Somontano				
	ROT WEIN	PINOT NOIR SPÄTLESE (CH)	2016/17	0.75	59.0
		Pinot Noir I Weingut Lindenhof, Osterfingen			
COLLAZZI (ITA)		2015	0.75	86.0	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc			1.5	178.0	
LAGONE (ITA)		2016/17	0.75	61.0	
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			1.5	136.0	
Aia Vecchia, Toscana IGT					
RIPASSO VALPOLICELLA (ITA)		2016	0.75	68.0	
Corvina, Corvinone, Rondinella					
Domini Veneti, Veneto DOC, "Vigneti di Torbe"					
	TEMPRANILLO "PARCELA 23" (ESP)	2015/16	0.75	54.0	
	Tempranillo I Finca Constancia, Tierra de Castilla		1.5	117.0	
	SELECCION ESPECIAL (ESP)	2014/15	0.75	78.0	
	Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon		1.5	158.0	