

RESTAURANT WIESENTAL

Zürichstrasse 25, 8185 Winkel

Telefon 044 860 15 00

www.wiesentalwinkel.ch

LIEBER GAST

Mit grosser Freude dürfen wir Sie im Restaurant Wiesental begrüssen.

Als neue, junge Gastgeber ist es uns eine besondere Ehre,
dieses Haus übernehmen zu dürfen.

Unser herzlicher Dank gilt der **Familie Felber & Buschor**, die uns dieses hervorragend geführte Restaurant anvertraut und weitergegeben hat. Wir sind uns bewusst, welche grosse Verantwortung und Aufgabe es ist, ein so traditionsreiches und geschätztes Restaurant weiterführen zu dürfen.

Mit Respekt vor dem Bestehenden, viel Leidenschaft und neuen Ideen setzen wir alles daran, das Wiesental in ihrem Sinne und zur Freude unserer Gäste genauso herzlich und qualitativ weiterzuführen.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Ihre Gastgeber

Quirien Nagel & Bela Kanya

Restaurant: 30 Sitzplätze • Saal: 50 Sitzplätze

Grotto: 30 Sitzplätze • Gartenterrasse: 80 Sitzplätze

KALTE HÄPPCHEN

Blätterteiggebäck pro 100g	16
Salzgebäck Chips, Nüssli, Salzstangen pro 50 g	3.8
Assortierte Partybrötchen mit Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs	4
Twisterbrot mit Parma Schinken belegt	4.5
Canapés (½ Stück)	
- Mit Schinken, Salami, Ei, Spargel	3.8
- Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, Beefsteak Tatar	4
Crêpesrolle mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs	3.5
Parmessanwürfel/Oliven (pro Person)	3.8
Gemüsedips mit Sauerrahm (pro Person)	3.5
Cherrytomaten- Mozzarella Spiessli	3.5
Melonen-Rohschinken Spiesschen	4.5
Früchtespiesschen	3.5

WARME HÄPPCHEN

Karotten-Ingwersuppe im Glas	3
Schinkengipfel	3.5
Chäschüechli, Pizzachüechli	4
Poulet-Satay mit Erdnussauce	3.5
Mini-Frühlingsrolle mit Chillisauce	3
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	3
Knoblauch- Crevetten	3
Eglifilet im Bierteig	4

VORSPEISEN

Blattsalat mit warmen Waldpilzen	18
Engadiner Nüsslisalat mit Bündnerfleisch und Bergkäse	21
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	17
Cesar Salat Junglattich an Parmesandressing mit Speck und Croutons	17
Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Parmesan	22
Rauchlachteller mit Salatbouquette, Toast und Butter	19

SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli	12
Tomatencremesuppe	12
Kartoffelsuppe mit Trüffel und Rahmhäubchen	17
Unterländer Weinsuppe	12
Saisonale Suppe passend zur jeweiligen Jahreszeit	12

HAUPTGERICHTE

RINDSFILET MEDAILLON (150g)	
An Cognacrahmsauce mit Gemüse garnitur und neuen Bratkartoffeln	53
RIZ CASIMIR	
Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce mit Reis und Frèchte garnitur	38
KALBSSCHNITZEL PANIERT	
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur	45.00
KALBSSCHNITZEL	
An Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur	44
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN	
Mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	28.5
GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN	
mit Spätzli und Rotkraut	39
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (Kalbfleisch)	
Mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	42
SCHWEINSSTEAK MADAGASKAR (200g)	
Mit grüner Pfefferrahmsauce, Reis und Gemüse garnitur	38
TELLSPIESS (Kalb, Rind und Schweinefleisch)	
Mit Peperoni und Zwiebeln dazu neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	42
KALBSSTEAK (150g)	
An Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur	56
TROIS FILET WIESENTAL (3 x 50g)	
Mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	
Dazu Pfeffer-, Bearnaise und Morchselsauce	55

FISCHGERICHTE

STEINBUTTFILET

Gebraten, mit frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten
dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

48

ZANDERFILET

Gebraten auf Gemüse Couscous und mit Gemüse garnitur

46

MENÜVORSCHLÄGE FÜR LEIDMAHLE

SALATTELLER

Buntgemischter Blattsalat mit Rohschinken und Hausdressing

28

POULETBRUST Mit Salatgarnitur

28

POULETBRUST

Mit Neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

28

BEINSCHINKEN Mit Kartoffelsalat

28

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

Mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

28.5

BANKETT-DESSERT AUSWAHL

(Ab 10 Personen Erhältlich)

Dessert- Sinfonie

15

Tiramisu im Glas serviert

12

Panna Cotta mit frischen Beeren

11

Mousse au Chocolat

11

Fruchtsalat mit Sorbet

13.5

Lauwarme Rotwein- Zwetschgen mit Vanilleglace

11

Kirschtorte

8.5

Schwarzwälder Torte

8.5

Gebrannte Creme im Glas serviert

9.5