

RESTAURANT WIESENTHAL

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, welch
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
Crèpesrolle mit Kräuterfrischkäse und Rauchlachs	3.5
Parmesanwürfel/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 Erdnusssauce	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
Ceasar 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 Gemüsegarnitur und neuen Bratkartoffeln	53
RIZ CASIMIR Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce mit Reis und Frèchtegarnitur	38
KALBSSCHNITZEL PANIERT Mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	45.00
KALBSSCHNITZEL An Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	44
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN Mit Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	28.5
GESPICKTER RINDSSCHMORBRATEN mit Spätzli und Rotkraut	39
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (Kalbfleisch) Mit Weissweinrisotto und Gemüsegarnitur	42
SCHWEINSSTEAK MADAGASKAR (200g) Mit grüner Pfefferrahmsauce, Reis und Gemüsegarnitur	38
TELLSPIESS (Kalb, Rind und Schweinefleisch) Mit Peperoni und Zwiebeln dazu neue Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur	42
KALBSSTEAK (150g) An Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	56
TROIS FILET WIESENTAL (3 x 50g) Mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur Dazu Pfeffer-, Bearnaise und Morchselsauce	55

FISCHGERICHTE

STEINBUTTFILET

Gebraten, mit frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten
dazu Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur

48

ZANDERFILET

Gebraten auf Gemüse Couscous und mit Gemüsegarnitur

46

MENÜVORSCHLÄGE FÜR LEIDMAHLE

SALATTELLER

28

Buntgemischter Blattsalat mit Rohschinken und Hausdressing

POULETBRUST Mit Salatgarnitur

28

POULETBRUST

28

Mit Neuen Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur

BEINSCHINKEN Mit Kartoffelsalat

28

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

28.5

Mit Kartoffelstock und Gemüsegarnitur

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