

RESTAURANT WIESENTAL

Zürichstrasse 25, 8185 Winkel

Telefon 044 860 15 00

www.wiesentalwinkel.ch

LIEBER GAST

Ab dem 1. Januar 2026 übernehmen die beiden Gastronomen Quirien Nagel und Bela Kanya das Restaurant Wiesental in Winkel.

Eine grosse Herausforderung, denn das Haus wurde zuvor von den Familien Felber und Buschor über viele Jahre hinweg mit grosser Leidenschaft und auf höchstem Niveau geführt.

Unser Ziel ist es, diese Tradition fortzuführen und die Qualität der Speisen sowie den Service auf dem gewohnt hohen Niveau weiterzuführen.

Ihre Gastgeber

Quirien Nagel & Bela Kanya

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

VORSPEISEN

Blattsalat	9.5
Gemischter Salat	11
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	14
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	17
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	
Kleine Portion	22
Kleine Portion mit Cognac oder Calvados	24
Förster Pastetli gefüllt mit Pilzragout	17
Lachsravioli mit Haussauce überbacken	17

SUPPEN

Broccolicremesuppe	12
Französische Zwiebelsuppe	12

KALTE TELLER

Salatteller mit Ei	22
Bündnerteller, Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse	29

HAUSSPEZIALITÄTEN

PUNJAB	38
Rindsfiletwürfel an sämiger Curry-Knoblauch Sauce gratiniert, im Reisring serviert mit Früchtegarnitur	
CORDON-BLEU WIESENTAL , mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	
Vom Schwein (Schweins Nierstück)	36
Vom Kalb (Kalbsbäggli)	46
POULET WIESENTAL IM KÖRBCHEN	31
Mit unserer feinen Haussauce und Pommes frites	
RIZ CASIMIR	40
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Currysauce mit Reis und Früchten garniert	
MARINIERTES LAMM NIERSTÜCK PROVENCE	43
An Kräuterjus mit Gemüsegarnitur und neuen Bratkartoffeln	
BEEFSTEAK TATAR	
Mit Toast und Butter	33
Mit Cognac oder Calvados	35

HAUPTGERICHTE

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES , mit Rösti	41
RINDSFILET-WÜRFEL STROGANOFF	45
Peperoni, Essiggurkenstreifen, Champignons, an sämiger Paprika Rahmsauce und Nudeln	
KALBSLEBER NACH ART DES CHEFS	39
(S`hät solangs hät) mit hausgemachter Rösti	
RINDSFILETSTEAK MADAGASKAR (150gr)	53
An grüner Pfefferrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Reis	
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	45
Mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	
SCHWEINSSTEAK	38
an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	

VOM GRILL

Rindsfilet 180g/ 250g/ 300g	46.5 / 64.5 / 76.5
Kalbsschnitzel Swiss Premium 160g	33
Schweinssteak 200g	25

BEILAGEN

Pommes frites, Reis, Nudeln	7.5
Neue Bratkartoffeln, Rösti	8.5
Reichhaltige Salatgarnitur	11

GEMÜSE GARNITUR

Mit 3 Sorten Gemüse	7.5
Mit 5 Sorten Gemüse	12.5

FISCH

GANZE SEEZUNGE

Gebraten, mit Kräutern, Pistazien und Tomaten mit Gemüse-garnitur und Neuen Bratkartoffeln	59
--	----

LACHSRAVIOLI , mit Haussauce überbacken	29
--	----

VEGETARISCH

FÖRSTER PASTETLI

Gefüllt mit Pilzragout und Gemüsegarnitur	29
---	----

RAVIOLI

Gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Rucola auf frischem Gemüsebeet	28
---	----

GEMÜSE SINFONIE

Reichhaltiger Gemüseteller mit neuen Bratkartoffeln	29
---	----

FÜR UNSERE “KLEINE” GÄSTE

KALBSSCHNITZEL

Mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

Kleiner Dessert

18.5

PANIERTES KALBSSCHNITZEL

Mit Pommes frites und Gemüse

Kleiner Dessert

18.5

RAVIOLI

Gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Ruccola

Auf Gemüsebeet mit Haussauce

16.5