

## Menuvorschläge

Liebe Winkelbadi-Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse, einen besonderen Anlass bei uns zu feiern. Mit unseren Menuvorschlägen möchten wir Sie „gluschtig“ machen. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen nach Möglichkeit mit Freude auch Ihr Lieblingsmenu zu, das Sie vielleicht in unserem Angebot nicht finden. Sehr gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl mit Rat und Tat zur Seite.

Wir bitten Sie, sich für ein **einheitliches Menu** aus diesen Vorschlägen zu entscheiden, allenfalls mit einer separaten Variante für Vegetarier und für die Kinder. Eine Auswahl an verschiedenen Hauptgängen bieten wir Ihnen gerne an, wenn mindestens 12 Gäste den gleichen Hauptgang auswählen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Sarah & Edgar Ming-Henderson  
mit dem ganzen Winkelbadi-Team

### **Menu 1**

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Schweinspiccata milanese  
Tomatensauce  
Spaghetti

\*\*\*

Coupe Tiramisu

Fr. 40.00  
mit Kalbfleisch Fr. 48.00

### **Menu 2**

Saisonsalat mit Sprossen

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
Nudeln  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Grand-Marnier-Nougat-Parfait

Fr. 41.00

### **Menu 3**

Italienischer Salat

\*\*\*

Schweinssaltimbocca  
Safranrisotto  
Bohnen

\*\*\*

Stracciatellaglacé  
auf marinierten Früchten

Fr. 43.00

### **Menu 4**

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinssteak Walliser Art  
mit Kräuternudeln  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Süssmostcrème

Fr. 48.00

### **Menu 5**

Caesar Salad  
Lattichsalat mit Brotcroûtons und Parmesan

\*\*\*

Schweins-Cordon bleu „Winkel“  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Gebrannte Crème  
mit frischen Früchten garniert

Fr. 48.00

### **Menu 6**

Prättigauer Hochzeitssuppe

\*\*\*

Kalbsrollbraten  
Rosmarin Jus  
Gnocchi alla Romana  
Bohnen

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm

Fr. 51.00

### Menu 7

Blattsalat mit gehacktem Ei  
und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rindsschmorbraten nach  
Grossmutter Art  
Eier-Spätzli  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Caramelköpflli mit Ahornsirup und Rahm

Fr. 54.00

### Menu 8

Rucolasalat mit Parmesan  
und Sesam-Pouletspiess

\*\*\*

Kaninchenfilets an Pommerysenfsauce  
Kartoffel Gnocchi  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Basler Leckerli-Parfait mit  
Portwein Datteln

Fr. 54.00

### Menu 9

Spinatsalat mit Sesam und Pfirsich

\*\*\*

Bananen-Kokosmilchsuppe  
mit Zimt-Croûtons

\*\*\*

Hausgeräuchte Poulardenbrust auf  
Linsen-Gemüsebeet mit Sauerrahm

\*\*\*

Panna Cotta mit caramellisierter Mango

Fr. 58.00

### Menu 10

Gebackener Ricotta an Pinien-Thymian-Vinaigrette  
Salatgarnitur im Gurken Ring

\*\*\*

Pommerysenfsuppe mit Sauerrahm

\*\*\*

Mistkratzerli mit Thymianbutter  
Weißwein-Risotto  
in 2 Gängen serviert

\*\*\*

Dessertvariation „Winkel“

Fr. 58.00

### Menu 11

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Sellerie-Kartoffelsuppe mit Thymian-Öl

\*\*\*

Osso bucco alla milanese  
Kartoffelgratin  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Mocca-Mousse

Fr. 57.00

### Menu 12

Panierte Austern-Pilze mit Limettendip  
auf Kopfsalat serviert

\*\*\*

Pilz-Cappuccino mit leichtem Milchschaum

\*\*\*

Gefüllte Pouletbrust mit Rucola und Gorgonzola auf  
Wildreis-Beet mit marinierten Peperoni

\*\*\*

Weisses und dunkles Tobleronemousse

Fr. 59.00

### Menu 13

Löwenzahnsalat mit Speck

\*\*\*

Kraftbrühe "Diablotin"

\*\*\*

Rindsbäggli geschmort im Apfelmost  
Wurzelgemüse auf Süss-Kartoffelstock

\*\*\*

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglacé

Fr. 62.00

### Menu 15

Rosen von mariniertem  
schottischem Lachs mit Dillsenfauce

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
mit Calvadosrahmsauce  
Reis  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Variation von Sorbets mit  
Früchten der Saison

Fr. 66.00

### Menu 17

Rucolasalat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten  
und Parmesansplittern

\*\*\*

Peterlistielsuppe mit zweifarbigen Zucchetti

\*\*\*

Mariniertes Thunfischsteak auf  
Zitronen-Thymianrisotto und Gemüseperlen

\*\*\*

Tabakglacé in Begleitung eines kleinen  
Single Malt Whiskys

Fr. 69.00

### Menu 14

Rahmsuppe mit gelben Peperoni,  
Ingwer und Zitronengras

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
Thymiankartoffeln mit Knoblauch  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisú

Fr. 65.00

### Menu 16

Rassige Gazpacho Andaluz  
Kalte Spanische Gemüsesuppe mit Knoblauch und Olivenöl

\*\*\*

Kalbsinvoltini gefüllt mit getrockneten Tomaten,  
Pilzen, Pinienkernen und Taleggio  
Bündner Bramata  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Panna Cotta von gesalzenem Caramell  
mit Thymian und Passionsfruchtspitzen

Fr. 67.00

### Menu 18

Kleiner Griechischer Salat

\*\*\*

Peperonisuppe mit Mascarponehaube

\*\*\*

Forellenfilet mit Gartenkräutern gebraten  
auf Gurkengemüse serviert  
dazu Wildreis

\*\*\*

Ananascarpaccio mit Piñacolada-Sorbet  
und Honigwaben

Fr. 71.00

### Menu 19

In Portwein und frischen Kräutern marinierte  
Melone garniert mit Bündnerfleisch

\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe

\*\*\*

Am Stück gebratene Kalbskotelette  
auf Sommergemüse

\*\*\*

Gebackene Zitronenglacé im Kokosmantel  
auf zweifarbigem Melonencarpaccio

Fr. 82.00

### Menu 20

Grillierte Aubergine  
mit Büffelmozzarella

\*\*\*

Spinatcrèmesuppe

\*\*\*

Zanderfilet pochiert auf Tomatensauce  
dazu Zitronenpolenta

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleglacé

Fr. 74.00

### Menu 21

Schottischer Rauchlachs  
auf Foccaciabrot mit Dillsenfauce

\*\*\*

Tomatenessenz mit frischem Basilikum

\*\*\*

"Les trois Filets"  
mit drei passenden Saucen  
Kartoffelkroketten  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

Caramell-Bananen mit Sake-Sabayon  
und Kokosparfait

Fr. 83.00

### Menu 22

Kalbfleischcarpaccio  
mit Tête de moine und Baumnussvinaigrette

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Bery Kartoffeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessertvariation „Winkel“

Fr. 85.00

Fr. 90.00 (Fleischqualität: swiss prim)

### Menu 23

Rucolasalat „Lombardische Art“  
mit Pilzen, Chili und Knoblauch

\*\*\*

Tomaten-Basilikumcrèmesuppe  
mit Rahmhaube

\*\*\*

Rindsfilet vom Grill im Pfeffermantel auf  
Kartoffel-Auberginentarte und Rotweinjus

\*\*\*

Kleine Käsevariation

Fr. 89.00

### Menu 24

Lattichsalat mit Bergkäse und Lauch

\*\*\*

Pilzcrèmesuppe mit Kaninchenfilet

\*\*\*

Damhirschrücken aus Meggen  
mit Preiselbeer-Sabayon  
Polenta und Gemüseperlen

\*\*\*

Birnen-Kürbisstrudel  
mit Kürbiskern-Krokant-Eis

Fr. 92.00

## Fisch- und vegetarische Menus

### Menu 25

Saisonsalat mit Sprossen

\*\*\*

Auberginen-Cordon bleu  
auf Ratatouille und Parfumreis

\*\*\*

Grand Marnier-Nougat-Parfait

Fr. 34.00

### Menu 26

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Orecchiette mit getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen, frischen Kräutern  
und Broccoli an Rahmsauce mit Parmesan

\*\*\*

Gemischtes Eis mit Rahm

Fr. 36.00

### Menu 27

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Kartoffel-Gnocchi mit Cherry-Tomaten-Zweig  
und Tomatensugo

\*\*\*

Himbeer-Joghurtparfait

Fr. 36.00

### Menu 28

Blattsalat mit Grapefruitfilets

\*\*\*

Zanderfilet gebraten  
auf italienischen Bratkartoffeln  
und Ratatouillegemüse

\*\*\*

Mangocrème

Fr. 47.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.  
(Preisänderungen vorbehalten)

Herkunft der Lebensmittel auf Anfrage  
Über Zutaten in unseren  
Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeiter/innen auf Anfrage gerne.