

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

Fleisch-Menüs

Menu 1

Saisonsalat mit Sprossen

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln

Gemüse vom Markt

Grand-Marnier-Nougat-Parfait

CHF 45.00

Menu 2

Bunter Blattsalat
mit Rübli, Gurken, Cherry-Tomaten und Sprossen
an Haussauce

Schweinssaltimbocca
mit Safranrisotto und Peperonata

Marmoriertes Schoggimousse
mit saisonalen Früchten

CHF 47.00

Menu 3

Caesar Salad
mit Brotcroûtons & Parmesan

Schweins-Cordon bleu «Winkel»
Pommes frites
Gemüse vom Markt

Gebrannte Crème mit frischen Früchten garniert

CHF 49.00

Menu 4

Griechischer Salat mit Knoblauchbrot

Mediterran gefüllte Maispouardenbrust
im Rohschinkenmantel
auf Thymianjus
Tagliatelle und Blattspinat

Weisses Schoggimousse
mit frischen Himbeeren

CHF 49.00

Menu 5

Spargelcrèmesuppe
mit gerösteten Pinienkernen

Kalbsrollbraten mit Jus
und Basilikum-Senffüllung
Neue Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

Dessertvariation Winkel

CHF 51.00

Menu 6

Gemischter Salat

Ossobuco alla Milanese
mit Kartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Mocca-Mousse mit Mandel-Krokant

CHF 53.00

Menu 7

Nüsslisalat mit Ei & Croûtons
an Haussauce

Rehpfeffer (saisonal)
mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut, Marroni
und Kürbisgemüse

Vermicelles-Schoggimousse
mit saisonalen Früchten

CHF 53.00

Menu 9

Duo von mariniertem und geräuchertem Lachs
mit Honig-Dillsauce
auf kleinem Salatbouquet mit Focacciabrot

Zarter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
mit Polenta und getrockneten Tomaten
Grillgemüse

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglacé

CHF 56.00

Menu 11

Gemischter Blattsalat mit Croûtons
an Hausdressing

Geschäumte Spinatcrèmesuppe

Schweinssteak Walliser Art
mit Kräuternudeln
Gemüse vom Markt

Apfeltarte mit Vanilleglacé

CHF 65.00

Menu 8

Blattsalat mit gehacktem Ei &
gerösteten Kernen an Haussauce

Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art
mit hausgemachten Spätzli
und Wurzelgemüse

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm

CHF 55.00

Menu 10

Topinambur-Crèmesuppe
mit Topinambur-Chips

Geschmorte Rindskopfbäggli
auf Kartoffel-Mascarpone-Stampf
mit Rüebligemüse

Kaltes Rotwein-Sabayon
mit pochierten Birnenwürfeln

CHF 58.00

Menu 12

Geeiste Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Thymiankartoffeln mit Knoblauch
Gemüse vom Markt

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 65.00

Menu 13

«Gazpacho Andaluz»
Kalte spanische Tomatensuppe

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

Panna cotta von gesalzenem Caramel
mit Thymian und Passionsfruchtspitzen

CHF 67.00

Menu 14

Rosen von mariniertem
Bömlo-Lachs mit Dillsenfauce

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Calvadosrahmsauce
Reis
Gemüse vom Markt

Variation von Sorbets mit
Früchten der Saison

CHF 68.00

Menu 15

Erbsenrèmesuppe mit Speckwürfeli

Rosa gebratenes Lammrack
an Portweinjus
mit frischem Kartoffelstock
und Saisongemüse

Lauwarmes Rhabarber-Küchlein
mit Joghurt-Glacé

CHF 68.00

Menu 16

Melonenkaltschale mit Basilikum
dazu Serrano-Grissini

Am Stück gebratene Kalbskotelette
mit blauen Ofenkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Zitronentarte mit Meringue

CHF 78.00

Menu 17

Ziegenkäse im Speckmantel
auf knackigem Salatbouquet
an Traubenkernölsauce

Saftiger Kalbscarréebraten an Morchelrahmsauce
dazu grüne Spargeln (saisonal)
Kartoffel-Mascarpone-Gratin mit Oregano

Cheesecake-Traum im Glas

CHF 78.00

Menu 18

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl

Im Heu rosa gebratener Hirschrücken (saisonal)
an Rotweinjus
mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut und Rosenkohl

Hausgemachter Zwetschenstrudel
mit Sauerrahmglacé

CHF 79.00

Menu 19

Bömlö-Rauchlachs
auf Focacciabrot mit Dillsensauce

Tomatenessenz mit frischem Basilikum

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

Caramel-Bananen mit Sake-Sabayon & Kokosparfait

CHF 85.00

Menu 20

Rauchlachs-Frischkäse-Roulade
mit kleinem Salatbouquet und Portulak

Gebratenes Rindsfilet
mit hausgemachter Sauce Béarnaise
Zweifarbige Spargeln (saisonal)
Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern

Panna cotta mit Mango-Coulis

CHF 88.00

Fisch-Menüs**Menu 21**

Avocado-Erdbeersalat
mit Weissm Balsamico

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenöl
serviert mit Ofengemüse & Ofenkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 49.00

Menu 22

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Limettenschaum
serviert mit blauen Kartoffeln & Zucchettigemüse

Erdbeer-Joghurtcrème mit Schoggi und Minze

CHF 54.00

Menu 23

Frühlingssalat mit getrocknetem Wachtelei
und Kräuterfrischkäse

Gelbe Curry-Kokos-Suppe
mit gebratener Black Tiger Crevette

Pochiertes Dorsrückenfilet an Safransauce
serviert mit Erbsenpüree und Thymianrisotto

Ananascarpaccio mit Piña Colada-Glacé

CHF 62.00

Vegetarische Hauptgerichte

Spinatnocken auf Tomatensauce
mit frischem Basilikum und Parmesan-Chips

Fr. 24.00

Auberginen-Cordon bleu
auf Ratatouille und Parfümreis

Fr. 26.00

Süsskartoffel-Gemüse-Auflauf
mit gebratenem Tofu

Fr. 22.00

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

Fr. 24.00

Vegane Hauptgerichte

Hausgemachter Kürbis-Marronistrudel (saisonal)
mit gebratenen Waldpilzen und Rosenkohl
an Preiselbeersauce

Fr. 26.00

Spaghetti mit
Zucchini-Linsen-Bolognese

Fr. 25.00

Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis

Fr. 24.00