

Herzlich Willkommen

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST

François VI. Duc de La Rochefoucauld

Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen von Herzen,
dass Sie sich der Kunst des Geniessens
hingeben und diese bei uns ausleben
können. Mit unserem unkomplizierten,
schmucken Ambiente, unserer
ideenreichen, frischen Küche und
unserem herzlichen, charmanten Service
möchten wir Sie dazu inspirieren.

Schön, dass Sie bei uns sind!
Vielen Dank für Ihren Besuch.

Sarah & Edgar Ming-Henderson, Inhaber
Stephan Sämann, Küchenchef
und das ganze Winkelbadi-Team

Suppen

Wildconsommé mit gebratenem
Servietten-Pfifferlingknödel Fr. 10.00

Kürbis- Kokossuppe
mit Riccotta Nocken Fr. 13.50

Salate & Vorspeisen

Blattsalat
auf Kartoffelragout Fr. 9.50

Gemischter Salat Fr. 11.00

Nüsslisalat mit Ei und Speck
an Traubenkernölvinaigrette Fr. 14.50

Karamalisierte Feigen mit
Lauwarmen Ziegenfrischkäse
und Rosmarinhonig Fr. 16.50

Wild Tapas Teller

Pfifferlingen und
Wildschweinschinken,
Kürbissuppe,
Feigen mit Ziegenkäse,
gebackenes Arancino,
Foccaciabrot mit Roasthirsch Fr. 24.00

Gut zu wissen

- * Auf Wunsch servieren wir auch halbe Portionen.
- * Ihr Parkbillet wird am Ausstelldatum an die Konsumationen im Restaurant und an der Bar angerechnet.
- * Von Montag bis Freitag von 11.00 bis 14.00 Uhr ist das Parkieren innerhalb der bezeichneten Zone entlang dem See erlaubt.
- * Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

Klassiker

Fr.	27.00	Winkelbadi-Wildburger mit Zwiebelkonfi und Pommes frites
		Schweinsbratwurst vom Studhalter Hardy, Kastanienbaum, mit Zwiebelsauce und Rösti
Fr.	22.00	Zanderchnusperli mit Tartarsauce
Fr.	26.00	
		Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites und Gemüse
Fr.	25.00	Rinds-Tatar mit Toast oder Focacciabrot
Fr.	32.00	kleine Portion
Fr.	25.00	
		Schweins-Cordon bleu „Winkel“ Pommes Frites und Gemüse
Fr.	34.00	
Fr.	44.00	mit Kalbfleisch

½ Poulets im Chörbli – der Hit!

Unsere köstlichen Schweizer Poulets werden in verschiedenen Geschmacksrichtungen mariniert, knusprig gebacken und im Chörbli serviert.

Winkel

Geheimnis des Hauses

Mexico

Fr. 18.50 *Paprika, Chili, Koriander*

Fr. 24.00 mit Pommes Frites

Zu den Poulets servieren wir unsere feine **Hausauce** oder die pikante, süsssaure **Chilisauc**.

Vegi-Hits

Wildbeilagenteller mit Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Waldpilzen
und Rahmsauce Fr. 26.00

Kürbis -Marronistrudel
mit gebratenen Pfifferlingen
und Preiselbeer-Rahmsauce Fr. 26.00

Herbst-Schlager

Rehpfeffer mit Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl
und Marroni Fr. 31.00

Wild-Clubsandwich
mit Hirsch Coleslaw Salat,
Prelselbeeren, Speck und Ei
und Spätzli Fr. 34.00

Wildererpfändli mit
Hirsch- und Rehgeschnetzelm,
Spätzli, Rotkraut
und Rosenkohl Fr. 36.50

Im Heu gegarter Hirschrücken
an Wachholderjus mit
gebratenen Süsskartoffeln
Marroni und Rosenkohl Fr. 44.00

Lebensmitteldeklaration

Die genaue Lebensmittelherkunft ist im Restaurant und an der Bar deklariert. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen auf Anfrage gerne.