

Fair Play

Damit wir uns genügend Zeit für die Besprechung nehmen können, bitten wir Sie mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Wir sind unter 052 747 25 44 oder info@weinberg-warth.ch erreichbar.

Für einen reibungslosen Service ist es von Vorteil, wenn Sie uns bei der Besprechung über Allergien oder Intolleranzen informieren. Somit können wir die Menüvorschläge für Sie anpassen.

Dies ist eine Auswahl der beliebtesten Gerichte der Gutbürgerlichen Küche. Falls Sie nichts finden, dass für Sie passt, sind wir auch gerne bereit mit Ihnen eine gemeinsame Lösung zu finden.

Wir bitten Sie die Menübestellung ca. 2 Wochen im Voraus bekannt zu geben damit wir uns optimal vorbereiten können.

Die am Vortag gemeldete Teilnehmeranzahl ist verbindlich und wird von unserer Seite verrechnet. Tischreservierungen können bis 3 Tage im Voraus storniert werden. Ansonsten müssen wir Ihnen eine No Show Pauschale verrechnen.

Tischdekoration

Der Tisch wird von unserer Seite her dem Anlass und Jahreszeit entsprechend gedeckt. Auf Anfrage drucken wir auch gerne ein Menükärtli für Sie.

Auf Wunsch organisieren wir auch gerne Blumendeko zum Selbstkostenpreis.

Natürlich dürfen Sie die Tischdekoration selbst mitbringen.

Weine

Wir empfehlen Ihnen eine Weinvorbestellung, damit wir sicherlich genügend Wein Ihrer Wahl im Haus haben und der von Ihnen gewünschte edle Tropfen auch die richtige Temperatur hat.

Unsere Weinkarte finden Sie unter www.weinberg-warth.ch oder wir senden diese auch gerne wie Mail zu.

Falls Sie einen Lieblingswein von zu Hause mitnehmen behalten wir uns vor Ihnen ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche zu verrechnen.

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss schweizerischem Alkoholgesetz.

Dessert

Wir haben Verständnis, falls Sie einen Kuchen für Ihren Anlass mitnehmen. Für unseren Mehraufwand verrechnen wir Ihnen eine Pauschale von CHF 5.00 pro Person.

Wir freuen uns mit Ihnen und Freunden, Kollegen oder Familie schöne Erinnerungen zu schaffen und stehen Ihnen bei Fragen sehr gerne zur Verfügung.

Das Weinberg Team

Apéro

Hausgemachte Bruscetta	pro Person 6.00
Blätterteiggebäck (Schinkengipfel, TGer Käseküchlein, Minipizza, Flutes)	pro Person 5.00
Canapé Triangolo (Spargeln, Tartar, Thon und Ei)	pro Person 6.00
Antipasti	pro Person 7.50
Tomaten-Mozzarella Spiesse	pro Person 5.50
Früchtespiesse	pro Person 5.50

Kalte und warme Vorspeisen

Rinds-Tatar mit Cognac dazu Briochetoast und Butter gog	24.50
Lachstartar dazu Briochetoast und Butter gog	22.50
Rindscarpaccio Rucola und Parmesan	18.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Pilzen (Saison)	12.50
Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	11.50

Suppe

Hausgemachte Rieslingsuppe	12.00
Hausgemachte Currysuppe	11.00
Bouillon mit Flädli	9.50
Bouillon mit Ei	9.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	9.50
Spargelcremesuppe (Saisonal)	12.00

Hauptspeisen

Zanderfilet mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Spinat	39.50
Egli Filet mit brauner Butter und gebratene Mandel dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00
Poulet Thai Curry mit Basmatireis	36.00
Rosa gebratenes Lammhüftli an braunem Rosmarinjus oder Knoblauchsauce*	38.00
Trois Filet (Rind, Schwein und Kalb) mit Sauce Bernaise, Morchelsauce und Stroganoff* (Maximal 15 Personen)	65.00

Kalb

Kalbs Osso Bucco nach Tessiner Art mit Gemüse und Kräuterpolenta	38.00
Kalbssteak mit Morchelsauce*	48.50
Kalb carré mit Thurgadossauce *	45.00

Rind

Geschmorter Rindsschulterspitz an Merlotrotweinsauce*	38.00
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bernaise*	45.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl* ^l	54.00

Schwein

Im Ofen gebratenes Schwein carré an Portweinsauce oder Mischpilzrahmsauce und Dörrbohnen*	35.00
Schweinefilet am Stück gegart dazu Stroganoff Sauce*	38.00

*Beilage nach Wahl

Beilagen

Kräuterpolenta, Kroketten, Pommes frites, Country Cuts, Kartoffelgratin, Reis,
Risotto, Gemüse und Butternudeln

Saucen

Bernaise, Hollandaise, braune Sauce, Pfeffersauce, Stroganoff, Morchelsauce, Mischpilzrahmsauce, Portweinsauce

Immer wieder beliebt

Fondue Chinoise à discrétion (von Hand geschnitten)
mit verschiedenen Saucen pro Person gemischt (Schweins-, Rindsfilet & Poulet) 57.50
Früchte, Reis, Pommes frites

Dessert

Hausgemachtes Panna Cotta an Erdbeerspiegel und Rahm 9.50
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm 8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glace dazu Rahm 10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rahm 9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm 10.50

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

Fleischdeklaration

Poulet-, Schweine-, und Kalbfleisch beziehen wir aus Schweizer Produktion

Das Rindsfilet beziehen wir aus der USA (Kann mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Fisch CH oder EU

Unser Brot wird in der Schweiz produziert