



WINZERHAUS

est. 1925

BANKETT

Für jeden Anlass

Bankettvorschläge

Sei es ein grosses Fest, eine Feier oder ein Anlass, das Winzerhaus bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Arrangement. Sie können sich auf ein motiviertes Team verlassen und die Räumlichkeiten bieten Möglichkeiten für alle Ihre Wünsche.

Für Ihre Anlässe an anderen Locations bieten wir ein Catering-Service an. Dieser beinhaltet die gewohnte hochwertige Küche des Winzerhauses am Ort Ihrer Wahl.

Gerne unterstützt Sie das Winzerhaus in der Planung und Durchführung Ihres Anlasses. Die angebotenen Speisen sind Vorschläge, gerne stellen wir für Ihren Event ein persönliches Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Die Preise variieren je nach Vorstellung und Umsetzung.

Für ein Angebot nehmen Sie bitte mit Juliane Reichmuth-Söffing Kontakt auf. Wir freuen uns sehr Sie persönlich kennenlernen zu dürfen.

Juliane Reichmuth-Söffing

T 044 750 40 66

M 078 749 22 90

mail@winzerhaus.ch

winzerhaus.ch

Apéro

Original Elsässer Flammkuchen (ca. 4 Personen)	<i>pro Stück</i>	18.5
Frühlingsrollen	<i>pro Stück</i>	3
Black-Tiger-Crevetten im Teig	<i>pro Stück</i>	3.5
Tatare-Quartet <i>Brötchen mit Tomaten-, Beef-,Oliven- oder Lachstatare</i>	<i>pro Stück</i>	4
Hausgemachte Schinkengipfeli	<i>pro Stück</i>	3
Hausgemachte Zwiebel-Chäschüechli	<i>pro Stück</i>	3
Verschiedene Gemüsecrudites <i>mit diversen Dips</i>	<i>pro Person</i>	7
Ofenfrisches Blätterteiggebäck	<i>pro Person</i>	3
Chips/Erdnüsse	<i>nach Verbrauch</i>	
Oliven und Parmesan	<i>nach Verbrauch</i>	

Aus dem Suppentopf

Frische Consommé mit Einlage Ihrer Wahl <i>Kräuterflädli oder mit Sherry verfeinert</i>	<i>pro Person</i>	11
Weininger Rieslingsamtsuppe <i>mit Knusper-CROUTONS</i>	<i>pro Person</i>	12.5
Karotten-Ingwersuppe	<i>pro Person</i>	13
Während der Wildsaison <i>servieren wir Ihnen gerne eine Wild-Consommé mit Einlage Ihrer Wahl</i>	<i>pro Person</i>	11
Während den Sommermonaten <i>empfehlen wir unsere Gazpacho Andaluz</i>	<i>pro Person</i>	12

Kalte und warme Vorspeisen

Kopfsalat <i>an Hausdressing</i>	<i>pro Person</i>	9.5
Winzersalat <i>an Hausdressing mit Trauben und gerösteten Kernen</i>	<i>pro Person</i>	12.5
Nüsslisalat <i>mit Ei und Speck</i>	<i>pro Person</i>	16.5
Hausgeräucherter Orkney-Lachs <i>an Senf-Dillsauce</i>	<i>pro Person</i>	24
Carpaccio vom Fisch-Duett (Orkney-Lachs und Seeteufel) <i>an Zitronen-Olivenöl</i>	<i>pro Person</i>	22
Hausgemachte Terrine	<i>pro Person</i>	21.5
Melonen <i>mit Rohschinken</i>	<i>pro Person</i>	22.5
Rindscarpaccio <i>mit Vinaigrette von getrockneten Tomaten</i>	<i>pro Person</i>	21
Tatаре vom Lachs <i>im Salatnest serviert</i>	<i>pro Person</i>	21
Hausgemachte Nudeln <i>mit Riesencrevetten</i>	<i>pro Person</i>	22
Gratinierter Bärenkrebsschwanz <i>mit Knoblauchbutter auf buntem Gemüsebett serviert</i>	<i>pro Person</i>	22

Hauptspeisen

Kalbsrücken «Provençale» (ab 20 Personen) <i>am Stück gebraten</i>	<i>pro Person</i>	57
«Surf and Turf» <i>Rindsfilet und gebratene Riesencrevette</i>	<i>pro Person</i>	54
«Winzerfilets» <i>Kalbs- und Rindsfilet</i>	<i>pro Person</i>	54
Kalbssteak «Jet Set» <i>am Stück gebraten mit Orangen- Morchelsauce</i>	<i>pro Person</i>	54
Entrecôte «Café de Paris» <i>mit unserem bekannten Kräuterschaum überbacken</i>	<i>pro Person</i>	46
Roastbeef Englisch gebraten <i>mit Sauce Béarnaise oder Senfschaumsauce</i>	<i>pro Person</i>	57
Kalbsschnitzel «Val Roseg» <i>mit Bündlerfleisch, frischen Pilzen, Blattspinat und Risotto</i>	<i>pro Person</i>	44
«Piccata Milanese» <i>mit Spaghetti an Tomatensauce</i>	<i>pro Person</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» <i>zartes Kalbfleisch an einer sämigen Champignonrahmsauce</i>	<i>pro Person</i>	37
«Stroganoff Winzerhaus» <i>an einer rassigen Peperoni-Paprikasauce mit Rindsfiletspitzen</i>	<i>pro Person</i>	39
Winzerbraten <i>glasierter Kalbsbraten an Traubenrahmsauce</i>	<i>pro Person</i>	43
Knuspriges Aargauer Mistkratzerli aus dem Ofen <i>mit geschmorten Eschalotten und Knoblauch</i>	<i>pro Person</i>	35

Bei all unseren Gerichten ist frisches Saisongemüse im Preis inbegriffen.

Hauptspeisen

Schwedenbraten <i>Schweinsbraten mit Dörrpflaumen gefüllt</i>	<i>pro Person</i>	34
Oma's Hackbraten <i>hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus</i>	<i>pro Person</i>	15.5
Osso Bucco Cremolata <i>Kalbshaxe geschmort an Jus</i>	<i>pro Person</i>	12.5

Bei all unseren Gerichten ist frisches Saisongemüse im Preis inbegriffen.

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel Pommes Frites (Kalb)	<i>pro Person</i>	15.5
Spaghetti Napoli	<i>pro Person</i>	12.5

Beilagen

pro Person 7

Tagesgemüse
Blattspinat
Risotto
Trockenreis
Butternudeln
Pommes Allumettes
Pommes Frites
Kartoffelstock
Salzkartoffeln
Rösti mit/ohne Speck

Dessert

«Emmentaler-Gluschtigs» <i>gebrannte Crème mit Meringue-, Vanilleglacé und Schlagrahm</i>	<i>pro Person</i>	11
Potpourri von saisonalen Früchten und Parfait <i>wählen Sie Ihren eigenen Parfaitgeschmack</i>	<i>pro Person</i>	14
Tartelette nach Saison <i>Zwetschgen, Aprikosen, Äpfel</i>	<i>pro Person</i>	13
Caramelköpfl	<i>pro Person</i>	9.5
Panna Cotta	<i>pro Person</i>	10.5
Saisonale Früchte-Crèmen <i>mit passendem Glacé</i>	<i>pro Person</i>	12
Mousse au chocolat <i>nach altem Hausrezept</i>	<i>pro Person</i>	13
Hausgemachte Vacherin-Torte	<i>pro Person</i>	13
Eiskaffee	<i>pro Person</i>	9.5
Hausgemachte Sorbets nach Wahl	<i>pro Person</i>	9.5
Hausgemachte Sorbets nach Wahl <i>mit Alkohol verfeinert</i>	<i>pro Person</i>	13.5
Kinderglacé <i>Vanille-, Erdbeer- oder Schokoladenglacé</i>	<i>pro Person</i>	7
Dessertbuffet «Winzerhaus» ab 30 Personen	<i>pro Person</i>	23.5

Spezialmenü

in unserer Weinklause serviert (12 bis 20 Personen)

Verbringen Sie einen gemütlichen Abend im rustikalen Rahmen.
Sie dürfen die Speiseauswahl frei aus unserer Bankettkarte treffen.
Sehr gerne offerieren wir Ihnen auch folgende Spezialitäten:

Käsefondue	<i>pro Person</i>	31
Mongolentopf <i>mit hausgemachten Saucen</i>	<i>pro Person</i>	54
Fondue Chinoise <i>mit hausgemachten Saucen</i>	<i>pro Person</i>	54
Treberwürste aus der historischen Gulaschkanone	<i>pro Person</i>	52
Hausgemachte Flädli-suppe		
Nüsslisalat <i>mit Ei</i>		
Feinste Saucissons im Dampf des Weininger Marc gegart <i>mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse</i>		
Gluschtiges Dessert		