

MENÜ VORSCHLÄGE

Für

Vereins- und Firmenanlässe Hochzeiten
Familienfestlichkeiten



RESTAURANT
Eintracht
WOLFWIL

Räumlichkeiten

Gaststube

Bietet Platz für 28 Personen



Saal 1

Bietet Platz für 20 Personen



Saal 2

Bietet Platz für 20 Personen



Restaurant

Bietet Platz für ca. 60 Personen



Aperitifs

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Aperitif zusammen, den Sie vor einem Essen oder einfach so bei uns konsumieren möchten.

Wir beraten Sie gerne bezüglich Wein- und Getränkeauswahl

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserer Küche:

- feines hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Bündnerplatte mit Hobelkäse
- Schinkengipfeli
- kleine belegte Brötchen
- geschnittene, hausgemachte Pizzas nach Ihrer Wahl
- oder einfach Nüssli & Chips



Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Menu Vorschläge

Wir haben Ihnen eine Vielzahl von abwechslungsreichen Menus zusammengestellt. Sie können auch gerne Suppe, Salat oder Dessert von einem anderen Menu übernehmen.

Die Preise sind immer für das ganze Menu angegeben, sollten Sie nur den Hauptgang wollen oder sonst eine Änderung vornehmen, hat dies natürlich eine Preisreduktion zur Folge.

Möchten Sie gegen Aufpreis eine Vorspeise mehr oder haben Sie sonst Wünsche zur Zusammenstellung Ihres Menus, beraten wir Sie gerne.

Die Menus sollten nur eine Gedankenstütze für Ihre Wahl sein, was Sie gerne ändern möchten, überlassen wir Ihnen.

Im Anhang finden Sie eine detaillierte Liste mit allen Menu Komponenten und den Einzelpreisen.

Viel Spass beim Auslesen wünscht Ihnen Ihr Eintracht Team.



Restaurant Eintracht / Hintere Gasse 2 / 4628 Wolfwil / Tel. 062 530 03 06

Internet: www.eintrachtwolfwil.ch / E-Mail: info@eintrachtwolfwil.ch

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Menu 1

Bouillon mit Flädli

* * *

kleiner gemischter Salat

* * *

Schweinsschnitzel mit

Pilzrahmsauce

Butternüdeli

halber Pfirsichs mit

Rahmhaube

* * *

Schwarzwälder-Glacetranché

Preis Fr. 51.50

Menu 2

Tomaten Cremesuppe

* * *

Kleiner grüner Salat

* * *

Schweinshalsbraten an

Kräuterjus Gratin

Kartoffeln

Gemüsegarntur

* * *

frischer Fruchtsalat mit Rahm

* * *

Preis Fr. 45.50

Menu 3

Bouillon mit Sherry

* * *

Nüsslisalat mit Ei

* * *

Schweinsfiletmedaillons

mit Apfel-Calvados

SauceHausgemachte

Spätzli Gemüsegarntur

* * *

Caramelköpfli mit Rahm

* * *

Preis Fr. 56.50

Menu 4

Geröstete Griesssuppe mit Lauch

* * *

kleiner grüner Salat

* * *

Schweinssteak vom Grill

Kräuterbutter

Pommes frites Gemüsegarntur

* * *

Hausgemachtes Tiramisu

* * *

Preis Fr. 51.50

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Menu 5

Klare Lauch-Kartoffelsuppe

* * *

Nüsslisalat mit Speck & Ei

* * *

Schweinsgeschnetzeltes

an Curryrahmsauce

Reis Früchtegarnitur

* * *

hausgemachte Schokoladenmousse

* * *

Preis Fr. 51.50

Menu 6

Bouillon mit Sherry

* * *

kleiner gemischter Salat

* * *

Kalbsschnitzel Saltimbocca an

Marsalasauce

Weißwein Risotto

* * *

Hausgemachte Toblerone Mousse

* * *

Preis Fr. 58.50

Menu 7

Broccolicremsuppe

* * *

kleiner gemischter Salat

* * *

Kalbsschnitzel Piccata nach

Mailänder Art

Tomatenspaghetti

* * *

Pfirsichsorbet mit Campari

* * *

Preis Fr. 59.50

Menu 8

Bouillon mit Tortelloni

* * *

Tomatensalat mit frischem

Basilikum

* * *

Wienerschnitzel

Pommes frites

Gemüsegarnitur

* * *

Caramelköpfl mit Rahm

* * *

Preis Fr. 59.50

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Menu 9

Bündner Teller mit Hobelkäse

* * *

kleiner grüner Salat

* * *

**Kalbsrollbraten
an Steinpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur**

* * *

frische Ananas mit Rahm

* * *

Preis Fr. 54.50

Menu 10

Bouillon mit Gemüsestreifen

* * *

Tomatensalat mit Mozzarella

* * *

**Kalbssteak mit
Morchelrahmsauce
halber Pfirsichs mit Rahmhaube
breite Butternüdeli**

* * *

Cassata Siciliana

* * *

Preis Fr. 69.50

Menu 11

Bouillon mit Flädli

* * *

kleiner grüner Salat

* * *

**Kalbsgeschnetzeltes nach
Zürcher Art Butternudeln
Bohnen & Rüebli**

* * *

Gebrannte Crème

* * *

Preis Fr. 55.50

Menu 12

Kleine gemischtem Salat

* * *

Kräuterschaumsuppe

* * *

**Kalbs Cordon bleu
Kartoffelgratin,
Gemüse garnitur**

* * *

Zitronensorbet mit Wodka

* * *

Preis Fr. 65.50

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Menu 13

Bouillon mit Portwein

* * *

Tomatensalat mit frischem Basilikum

**Kalbsvoressen an
Weissweinsauce mit SafranKartoffelstock
Rüebli & Spinat**

* * *

Meringues mit Glace

* * *

Preis Fr. 47.50

Menu 14

Tortelloni an Gorgonzolasauce

* * *

Kleiner grüne Salat

* * *

**Entrecote vom Grill mit
Kräuterbutter
Pommes frites,
Gemüse garnitur**

* * *

frischer Fruchtsalat mit Rahm

* * *

Preis Fr. 64.50

Menu 15

Gemüse Cremesuppe

* * *

Tomatensalat mit frischem Basilikum

* * *

**Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff Hausgemachte
Spätzli und Grüne Bohnen**

* * *

Eiskaffee mit Rahm

* * *

Preis Fr. 60.50

Menu 16

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzragout

* * *

Nüsslisalat mit Ei

* * *

**Rinds Sauerbraten (Suure Mocke)
Kartoffelstock und
Gemüse garnitur**

* * *

Coupe Himbeeren

* * *

Preis Fr. 53.50

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Menu 17

Geröstete Griessuppe mit Lauch

* * *

Kleiner grüne Salat

Fleischvogel nach Hausmacherart

Kartoffelgratin und Rotkraut

* * *

Panna Cotta mit Himbeeren

Preis Fr. 42.50

Menu 18

Kleine Gemischtem Salat

* * *

Bouillon mit Backerbsen

* * *

Pouletbrust vom Grill

Pilzrahmsauce, Butternüdeli

halber Pfirsichs mit

Rahmhaube

* * *

Zitronen Sorbet mit Wodka

* * *

Preis Fr. 44.50

Wichtig

In letzter Zeit ist es immer wieder vorgekommen, dass zu einem Anlass mehrere Menus ausgewählt wurden.

Es ist aus Küchentechnischen Gründen leider nicht möglich, zum Beispiel einen Schweinsbraten für drei Personen zuzubereiten. Dies entspricht auch nicht dem Zwecke eines Menüvorschlages.

Bitte entschliessen Sie sich bei der Wahl Ihres Menus für eine einheitliche Zusammensetzung. Das heisst, nur ein Menu pro Anlass auswählen.

Einzelne Wünsche, zum Beispiel für Personen, die in Ihrer Gruppe gerne etwas Vegetarisches hätten, erfüllen wir natürlich gerne.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Kalte & warme Vorspeisen

Bündner Teller mit Hobelkäse	Fr. 15.50
Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	Fr. 14.50
Tortelloni an Gorgonzolarahmsauce	Fr. 13.50
Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saisonbedingt)	Fr. 14.50

Suppen

alle Suppen	Fr. 8.--
-------------	----------

Salate

kleiner grüner Salat	Fr. 7.50
kleiner gemischter Salat	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Speck & Ei	Fr. 14.50
Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen	Fr. 17.50
Blattsalat mit Orangenfilet	Fr. 10.50

Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

Hauptgänge

Menu 1 Fr. 27.--	Menu 2 Fr. 25.--	Menu 3 Fr. 36.--	Menu 4 Fr. 33.--	Menu 5 Fr. 27.--	Menu 6 Fr. 34.50
Menu 7 Fr. 34.50	Menu 8 Fr. 34.50	Menu 9 Fr. 32.50	Menu 10 Fr. 42.50	Menu 11 Fr. 34.50	Menu 12 Fr. 39.--
Menu 13 Fr. 32.50	Menu 14 Fr. 36.50	Menu 15 Fr. 31.50	Menu 16 Fr. 29.50	Menu 17 Fr. 28.50	Menu 18 Fr. 28.50

Desserts

hausgemachtes Tiramisu	Fr. 8.50
Panna Cotta mit Himbeeren	Fr. 8.--
diverse hausgemachte Mousses	Fr. 9.--
Coupe aus der Glace Karte (Klein)	Fr. 9.--
Caramelköpfl	Fr. 8.--
diverse Sorbets mit Schnaps	Fr. 9.50
frischer Fruchtsalat / frische Ananas / mit Rahm	Fr. 11.50
Cassata Sicilienne	Fr. 8.50
Meringues mit Rahm	Fr. 8.--
Meringues mit Glace	Fr. 9.50