

Geschätzte Gäste

Ein schöner, heisser und trockener Sommer geht langsam dem Ende zu und die ruhige, besinnliche Weihnachtszeit kommt näher. Damit auch die schönen Weihnachtsessen, Firmenschlussfeiern und Vereinsabschlüsse.

Wir haben für Sie einen wunderschönen Saal und servieren exzellente Menüs aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Buchen Sie Ihre Feier bei uns und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Vorspeisen

Geflügelkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und altem Sherry	9.50
Zürcher Rieslingschaumsuppe mit Toast-Zimtstern	10.50
Karotten-Orangen-Currysüpli mit gerösteten Mandelsplitter	9.50
Meerrettichschaumsüpli mit Blauschimmelkäse gewürzt	10.50
Kürbisschaumsüpli, verfeinert mit saurem Most, Salbei und gedörrten Apfelstückli, dazu Crostini belegt mit Bauchspeck vom Alpsäuli	10.50
Bunter gemischter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	9.50
Nüsslisalat Mimosa (mit Eierspalten und Croutons)	11.50
Buntes Wintersalat-Potpourri an Lebkuchendressing mit Nüssen, Pilzen und Mandarinschnitzen	12.50
Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Akazienhonig im Blattsalatnest mit Tomatendressing und altem Balsamico	17.50
Rauchlachs-Carpaccio mit Rucola und Dillpesto serviert mit lauwarmem Brioche	18.00
Grapefruit-Risotto mit Riesencrevetten	16.50



Hauptgerichte

Roulade von der Maispoularde, gefüllt mit Rohschinken, sonnengetrockneten Tomaten und Blattspinat serviert mit Trofie an Tomatensauce und Brokkoliröschen	33.50
Rindssauerbraten „Grossmutter Art“ Trüffelkartoffelstock und buntes Wintergemüse	36.50
In feinstem Weisswein geschmorter Kalbsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und winterliches Gemüseallerlei	36.50
«Gourmet Rösti» (mit 3 Schweinsfilet-Medaillon belegt und mit Steinpilz- Cognac-Rahmsauce nappiert)	37.50
Kalbpiccata Mailänder Art mit feiner Basilikum- Tomatensauce serviert auf sämigem Gemüse-Safranrisotto	39.50
«Züri Gschnätzlets vom Weidechälbli» mit Röstikroketten und winterlichem Gemüseallerlei	39.50
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchel-Cognac- Rahmsauce, serviert mit Trüffeltagliolini und buntem Wintergemüse	44.50
Rassiger Rindsfilet-Gulasch-Stroganoff mit Quarkspätzli Trilogie	47.50
Tranchiertes US Entrecôte mit geröstetem Knoblauch auf Rotwein-Pfeffersauce dazu gibt's Kartoffelgratin und buntes Wintergemüse	48.50

Fleisch- aber nicht reizlos

Gemüseragout „Malabar“
mit Curry, Sesam und Ingwer verfeinert
serviert im Zitronengras-Reisring

27.50



Desserts

Soufflé Glace au Chocolat mit Orangenlikör	11.00
Zimt Glace mit marinierten Rotwein-Zwetschgen	11.00
Frische Ananas mit Kokosmousse	11.00
Nougat-Parfait mit Orangen-Dattelsalat	11.00
Torta della Nonna mit Tiramisu Glace	11.00
Zweifarbige Toblerone-Mousse mit Winterfrüchten	12.00
Marronimousse mit eingelegten Rumdatteln	12.00
Dessertbuffet (mit 6 verschiedenen Komponenten)	16.50
Kleine Auswahl von Zürcher Oberländer Käsen mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Birnenbrot	14.50



Diese Angebote sind **bis 21. Dezember 2018** buchbar ab 35 Personen bis maximal 130 Personen.
Gerne stellen wir auch etwas nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten vor Ort und machen Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Winterberg Restaurant & Event Team

Winterberg Restaurant & Event
Kleinikon 13
8312 Winterberg
052 345 00 18
restaurant@golf-winterberg.ch