



MENUVORSCHLÄGE



Sehr verehrte Gäste

Es würde uns sehr freuen, wenn wir Ihren Besuch zu einem gesellschaftlichen Höhepunkt gestalten dürfen.

Wir helfen gerne, damit dem Gelingen Ihres Anlasses nichts im Wege steht.

Umstehend finden Sie die Auswahl unserer Menus, die wir ab zehn Personen für Sie zubereiten. Selbstverständlich können Sie uns auch Ihre speziellen Wünsche mitteilen, oder wir unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge.

Damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können, bitten wir Sie uns zu kontaktieren (Telefon 071 622 56 22 / info@imweinberg.ch) und einen Besprechungstermin zu vereinbaren.

Familie Monika, Wolfgang und Alexander Thory

Damit wir einen hervorragenden Service auch nach 24.00 Uhr bieten können, benötigen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 100.- pro Stunde

Sie dürfen auch Ihre eigenen Weine mitbringen und verköstigen. Kein Problem! Wir erheben einfach pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld pro 75 cl Flasche CHF 40.— und pro 150 cl Magnum-Flasche CHF 80.—

Ruhetag: Montag und Dienstag

KALTE VORSPEISEN



Vorspeisenteller „Weinberg“ <i>serviert mit Toast und Butter</i>	Fr. 25.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum <i>serviert mit Toast und Butter</i>	Fr. 16.00
Crevettencocktail <i>serviert mit Toast und Butter</i>	Fr. 17.00
Geflügellebermousse <i>serviert mit Toast und Butter</i>	Fr. 16.00
Bündnerteller	Fr. 17.00
Bunter Blattsalat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr. 12.00

WARMES VORSPEISEN



Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln	Fr. 17.00
Pochiertes Felchenfilet in Kräutersauce <i>serviert mit Trockenreis</i>	Fr. 15.00
Seezungenröllchen mit Safransauce und Trockenrei	Fr. 21.00
Pilzragout auf Toastbrot	Fr. 16.00
Grillierte Riesencrevetten auf buntem Salat	Fr. 18.00



KINDERKARTE



Kinderteller

nach Wunsch mit Schnitzel, Chicken Nuggets oder Fischstäbchen

Fr. 15.00

VEGETARISCHE GERICHTE



Reichhaltiger Vegetarier Teller

Fr. 28.00

Gerne dürfen Sie bei uns ein Vegetarier oder Veganer-Menü bestellen.

Die Menus stellen wir mit regionalen und saisonalen Gemüse zusammen und kombinieren sie mit Risotto, Spätzle, Crêpes oder mit Rösti. Sagen Sie uns einfach auf was Sie Lust haben!



Menu 1

Bunt gemischter Salat



Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“
serviert mit hausgemachten Nudeln



Gemischte Glace mit Rahm

Pro Person Fr. 48.00

Menu 2

Suppe nach Wahl



Rinderschmorbraten „Bugunderart“
serviert mit Kartoffelstock und
Gemüse garnitur



Gebrannte Creme

Pro Person Fr. 45.00

Menu 3

Kraftbrühe mit Flädli



Bunter Blattsalat



Kalbsbraten und Schweinebraten
Gemüse garnitur, Dauphin-
Kartoffeln und Nudeln



Eisbombe „Weinberg“

Pro Person Fr. 54.00

Menu 4

Suppe nach Wahl



Zartes Wienerschnitzel vom Kalb
Gemüse garnitur und Rösti-Kroketten



Caramelköppli schön aus garniert

Pro Person Fr. 49.00



Menu 5

Suppe nach Wahl



Schweinscarrebraten vom Rost
serviert mit Saisongemüse
und Kartoffel – Kroketten



Früchte - Coupe

Pro Person Fr. 45.00

Menu 6

Kraftbrühe mit Einlage



Roastbeef englisch gebraten
mit Sauce Bearnaise
serviert mit Gemüse garnitur
und Kartoffelgratin



Eisbombe „Weinberg“

Pro Person Fr. 58.00

Menu 7

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage



Blattsalat



Pochiertes Zanderfilet in Kräutersauce
mit Salzkartoffeln



Coupe Dänemark

Pro Person Fr. 46.00

Menu 8

Cremesuppe nach Wahl



Doppeltes Entrecôte vom Grill
mit Champignons und Sauce Bearnaise
dazu Gemüse garnitur
und Dauphin-Kartoffeln



Charlotte russe

Pro Person Fr. 58.00



Menu 9

Kraftbrühe mit Royal



Kalbsrückensteak mit Morchelsauce
serviert mit Gemüse garnitur
und Nudeln



Fruchtsalat von frischen Früchten

Pro Person Fr. 69.00

Menu 10

Kraftbrühe mit Sherry



Bunter Blattsalat



Schweinefilets mit Steinpilzsauce
dazu Gemüse garnitur
und hausgemachte Nudeln



Apfelsorbet mit Calvados

Pro Person Fr. 61.00

Menu 11

Gourmet-Teller mit Toast und Butter



Kraftbrühe mit Royal



Ganzer Kalbsrücken «Weinberg»
mit Pilzrahmsauce und Gemüse garnitur
dazu ein Kartoffelgratin



Vacherin-Glace

Pro Person Fr. 82.00

Menu 12

Melone mit Bündner Rohschinken



Ottoberger Rieslingsuppe



Rinderfilet Wellington mit Trüffelsauce
dazu Gemüse garnitur
serviert mit Pommes Williams



Charlotte Russe

Pro Person Fr. 74.00



Menu13

Bündnerfleischteller



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Pilzragout auf Toastbrot



Kleiner gemischter Salat



Deux-Filet «Weinberg»

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln und Nudeln



Eisbombe mit frischem Fruchtsalat

Pro Person Fr. 92.00

Menu 14

Hausgemachte Geflügellebermousse mit

Toast und Butter



Bunter Blattsalat

Pochiertes Zanderfilet an

Weissweinsauce mit Salzkartoffeln



Rotweinsorbet



Kalbsrückenschnitzel an einer

Pilzrahmsauce dazu Gemüse garnitur

serviert mit breiten Nudeln



Bachtobler Marc-Parfait

Pro Person Fr. 88.00



BUFFET „IM WEINBERG“

Suppe

Kraftbrühe mit Royal

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets, Rauchlachs Makrelenfilets, Riesencrevetten,
Crevettencocktail, Ganzer Hummer
Geflügelterrinen, Hauspastete und Melonenschiffchen
Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinkenröllchen, kalte Poularde
und geräucherte Entenbrust

Salatbuffet

Tomatensalat mit Mozzarella, Gurkensalat, Karottensalat, Selleriesalat, Mais, Rettich,
Gemüsesalat und Verschiedene Blattsalate
serviert mit Zwiebeln, Knoblauch, Brotcroutons und Eier
Französische, Italienische und Hausdressing
Cocktailsauce, Cumberland, Meerrettichschaum
und Tartarsauce

Warm

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise
Kalbsbraten und Schweinebraten mit Rahmsauce
Lammgigot mit Knoblauchsauce
dazu servieren wir Ihnen Saisongemüse
Kartoffelgratin und Reis

Dessert

Käseplatte
Verschiedene Brotsorten
Sehr reichhaltiges Dessertbuffet
Ab 30 Personen pro Person 110.00