

Werte Gäste

Es freut uns, dass Sie ein feines Essen bei uns planen.

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Auswahl diverser Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts zusammengestellt.

Schwebt Ihnen ein spezielles Menü vor? Oder möchten Sie selbst Ihr Menü zusammenstellen?

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Wir werden bestrebt sein, Ihnen aus Küche und Keller das Beste zu bieten und Ihren Aufenthalt zu einem Erlebnis zu machen.

Mit höflicher Empfehlung

Das Wiler Team

Menuvorschläge ab 10 Personen

Apéro

Bowle (Saison)

pro Pers. 7.50

Prosecco / Sekt 75 cl

45.00




Diverse Apéro Häppchen

Preis pro Pers. nach Absprache

Vorspeise


Steinpilzravioli an einer Rahmsauce 	11.50
hausgemacht von Scala Gusti in Leissigen	
Saisonravioli an gesottener Butter 	10.50
hausgemacht von Scala Gusti in Leissigen	


Suppe

Boullion mit Einlage 	6.50
Wahlweise mit Hausgemachten Flädli, Gemüsestreifen oder Ei	
Tomaten Cremesuppe mit «Nidlä-Tupf» 	6.00
Rüebli - Ingwer - Suppe 	6.00
Saisonsuppe	7.00





Frühling: Spargelcremesuppe 

Sommer: Broccolisuppe mit Rauchlachs streifen

Herbst: Kürbissuppe 

Winter: Randensuppe 

Salat

Kleiner grüner Saisonsalat 	5.50
Kleiner Gemischter Saisonsalat 	6.50
Nüsslersalat mit Croûtons (Saison) 	7.50
Nach Wahl mit Speck	+ 1.50
Und/oder Ei 	+ 1.00
Salatbuffet	pro Person 15.00
& verschiedene Salate mit Garnitur	

 = Vegetarische Gerichte / Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen / Wir verwenden Schweizer Fleisch / alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Hauptgericht

Rind

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten, Rotweinsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	49.50
Rinds Entrecôte an Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise Pommes Frites und Gemüse	44.50
Hausgebeizter Suure Mocke Kartoffelstock, Bohnenbündel und Rüeblli	34.50

Kalb

Schwedenbraten mit Dörrzwetschgen, Kartoffelgratin und Gemüse	39.50
Kalbssteak an Morchel Sauce, Nudeln und Gemüse	44.50
Zürcher geschnetztes an Champignon-Rahmsauce Butter Rösti und Gemüse	38.00



Schwein

Saftiger Schweinsbraten vom Hals, Kartoffelgratin und Gemüse	29.00
Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce, Butternudeln und eine Rahmfrucht	28.50
Szegediner Gulasch im Sauerkraut gekocht und Reis	24.50

Poulet

Saftig gebratene Poulet Brust an Balsamico- Jus, Safranrisotto und Gemüse	28.50
Poulet geschnetztes an Kokos-Currysauce, Früchtegarnitur und Reis	24.50

Vegetarisch

Frutigtaler Tofu-Variationen 	25.00
an einer Quark-, Soja-, Schnittlauchsaucе mit Gemüse oder Salat	
Saison Ravioli 	20.00
an eingesottener Butter, hausgemacht von Scala Gusti, in Leissigen	

Allerlei

Hobelkäseplatte, garniert 	pro Pers. 14.50
Fleischplatte mit Käse, garniert	pro Pers. 15.00
Heisse Hamme mit Kartoffelsalat	24.50

Dessert

Zweifarbige Schokoladenmousse, garniert mit Früchten und Rahm	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	7.80
Hausgemachter Fruchteuchen (Saison) mit Rahm	7.50

Saison - Tiramisu im Glas geschichtet 8.00

Frühling: Erdbeere

Sommer: Kirschen

Herbst: Zwetschgen-Zimt

Winter: Orangen

Dessertteller 13.50

Zweierlei Schoggi Mousse, Beeren-Halb-gefrorenes mit Fruchtspiegel und Saison Früchte im «Bräzeli-Chörbli»

Dessertbuffet pro Person 18.00

Zweierlei Schoggi Mousse, Saison-Tiramisu, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, Zitronenroulade und Kokos-Schokoladen-Würfel

Oder wählen Sie etwas von unserer Glace-Karte aus.

Unsere Glace-Auswahl von «Die Eisinsel»