



Apéro über den Dächern von Erlenbach

Exklusiv auf unserer Dachterrasse (ab 15 Personen)

Geniessen Sie Ihren Anlass bei schönem Wetter mit einzigartigem Weitblick über den Zürichsee.

Nur auf Vorbestellung buchbar.

Apérohäppchen & Stehlunch Preis pro Stück

Belegte Brötchen "Klassik"	4.20
<i>Schinken, Salami, Brie, Spargel oder Ei</i>	
Belegte Brötchen "Premium"	5.20
<i>Rauchlachs (NO), Thunfisch (VN) oder Rindstatar</i>	
Warme Köstlichkeiten	
Schinkengipfeli	3.70
Chäschüechli	2.30
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	2.20

Süsses aus der Backstube Preis pro Stück

Cakes	4.00
<i>Zitronen-, Rüebli- oder Schoggikuchen</i>	
<i>(Ganze Cakes 36.00)</i>	
Torten	6.60
<i>Tagestorten nach aktuellem Angebot</i>	
<i>(Ganze Torte 46.00)</i>	



Ein Abschied in Würde.

Ein Abschied braucht Raum für Begegnung, Erinnerung und Ruhe. Gerne begleiten wir Sie in dieser besonderen Situation mit einem würdigen Leidmahl in angenehmer Atmosphäre. Wir nehmen uns Zeit für Ihre Anliegen und beraten Sie persönlich.

Kontakt & Reservation

Wir sind täglich für Sie da und beraten Sie gerne individuell.

Tafil Dacic
Leiter Gastronomie

☎ 043 277 33 20 (Sonntag bis Mittwoch)

✉ tafil.dacic@senevita.ch

☎ Restaurant WüSTÜBLi: 043 277 33 50

🕒 Montag bis Sonntag: 09.30 – 17.30 Uhr



LEIDMAHL IM WüSTÜBLI

Ein Abschied in Würde.

Begegnung | Erinnerung | Ruhe



Apéro-Package.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Apéro-Package "See" pro Pers. 9. –

- 1 Blätterteiggebäck
- 1 Chäschüechli
- 1 Schinkengipfeli
- Tomaten-Mozzarella

Apéro-Package "Dorf" pro Pers. 16. –

- 1 Blätterteiggebäck
- 1 Chäschüechli
- 1 Schinkengipfeli
- Tomaten-Mozzarella
- 2 Canapés nach Wahl

Apéro-Package "Rebberg" pro Pers. 24. –

- 1 Blätterteiggebäck
- 1 Chäschüechli
- 1 Schinkengipfeli
- Tomaten-Mozzarella
- 2 Canapés nach Wahl
- Melone mit Rohschinken
- Mariniertes Grillgemüse



Traueressen.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

3-Gang-Menü nach Wahl pro Person 50. –

Vorspeisen und Suppen

- Bunter Blattsalat
- Eisbergsalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat I Basilikumpesto
- Kartoffelsuppe
- Tomatensuppe I Gin
- Bouillon I Sherry

Hauptgänge mit Fleisch und Fisch

- Heisser Fleischkäse I Kartoffelsalat
- Kalbsbratwurst I Zwiebelsauce I Rösti
- Pouletbrust gebraten I Kräuterbutter
- Pommes frites I Gemüse
- Pochierte Lachsforelle IT I Spinat I Risotto

Desserts

- Karamelköppli I Rahm
- Schokoladenmousse I Früchten
- Coupe Dänemark
- Apfelstrudel I Vanillesauce
- Fruchtsalat I Vanilleglacé

Traueressen à-la-carte.

Für Gruppen ab 15 Personen und auf Vorbestellung

Vorspeise

- Grüner Salat 9. –
- Gemischter Salat 12. –
- Saisonale Gemüsecremesuppe 9. –

Teller

- Pastetli mit Brätchügeli & Champignons 23. –
- Reis Casimir mit Poulet, Reis & Früchte 28. –
- Heisser Schinken, Kartoffelsalat & Senf 27. –
- Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli 26. –

Kalte Platten

- Aufschnitt-Teller mit Lyoner, Schinken, Salami, Käse, Garnitur 24. –
- Gourmet-Teller mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Käse, Garnitur 29. –

Dessert

- Tobleronemousse mit Waldbeeren 14. –
- Gebrannte Creme 9. –
- Fruchtsalat mit Sorbet 11. –

Weitere Angebote entnehmen Sie bitte unserer Speise-, Wein- sowie Bankettkarte. Gerne beraten wir Sie persönlich für Ihren individuellen Anlass.



Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt. Betreffend Allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Gültig im Jahr 2026