senevita
Wisental

Bankettkarte.

Häppchen / Apéro.

Kalte Häppchen

Rohe Gemüsestängeli mit dreierlei Dip	Portion	3.00
Grilliertes Gemüse mit Ziegenkäse und Honig	Portion	6.00
Klassischer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, French Dressing	Portion	5.50
Kartoffel-Gurkensalat mit Fleischkäse-Sticks	Portion	5.50
Lachstatar mit Avocado und Toast	Portion	6.50
Rindstatar auf Toast	Portion	5.50
Currywurst im Glas	Portion	4.50
Melonen Rohschinken Spiess	Portion	4.50
Trauben Frischkäse Terrine	Portion	4.50

Schaumsuppen serviert in der Espressotasse

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	Tasse	4.00
Curry-Kokossuppe	Tasse	4.50
Tomatencremesuppe	Tasse	4.50
Karotten-Ingwersuppe mit Rahmhaube	Tasse	4.50
Gemüsecremesuppe	Tasse	4.50

Canapés

Schinken, Salami, Käse, Ei	Stück	3.50
Lachs, Thon	Stück	4.50

Warme Häppchen

Raclette auf Brot	Stück	2.50
Datteln im Speckmantel	Stück	3.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	Stück	4.00
Schinkengipfeli	Stück	3.50
Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Wienerli im Teig	Stück	3.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.50
Warme Gemüsewähe	Portion	3.50
Hausgemachte Hacktätschli	Stück	5.50
mit Engelburger Käse	Stück	6.50
Mini-Pizza	Stück	2.50
Hörnli & Ghackets mit Apfelmus & Röstzwiebeln	Pro Person	5.50

Dessert im Glas

Schokoladenmousse	Glas	4.00
Panna cotta mit Beerensauce	Glas	4.50
Frischer Fruchtsalat	Glas	3.50
Tiramisu, Geschmacksrichtung nach Wahl	Glas	4.50
Gebrannte Creme	Glas	3.50
Kugel Glacé, Geschmacksrichtung nach Wahl	Stück	3.50
Kuchen	Stück	3.00
Süssmostcreme	Glas	4.00

Vorspeisen.

Salate

Gemischter Blattsalat, Dressing nach Wahl	8.90
Gemischter Salat, Dressing nach Wahl	9.90
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Rucola	12.90
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei & Croûtons an Himbeerdressing (saisonal)	12.90
Wurst-Käsesalat einfach	14.50
Cesar-Salad mit knackigem Eisberg, Speck, Knoblicroûtons, Tomaten	14.90
Frischkäse Terrine, Ementaler Käse Trauben und Walnüsse	14.90

Suppen

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	8.00
Karotten-Ingwercremesuppe	8.90
Curry-Kokossuppe mit Zitronengras	7.90
Broccolicremesuppe mit Rahmhaube und Mandelsplitter	7.90
Tomatencremesuppe	6.90
Gemüsecremesuppe	6.90
Rieslingschaumsuppe	9.90

Kalte Vorspeisen

Spargelsalat mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln & Radiesli an Vinaigrette (saisonal)	13.90
Duett vom Rauchlachs als Tatar und Mousse, Toast und Butter	16.90
Melonen mit Parmaschinken, Erdbeersalat, Balsamicoglacé (saisonal)	16.90
Kalter Teller mit Fleisch und Käse aus Engelburg	14.50
Antipasti Teller	14.50
Rindstatar mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	19.50
Tomaten-Avocadosalat mit Schlotten	11.90

Hauptgerichte.

Fleisch vom Land

Poulet Riz Casimir Jasminreis, Früchtespiess	28.00
Hackbraten Pilzrahmsauce, Kartoffelstock, Gemüsegarnitur	28.00
Paniertes Schnitzel (Poulet, Truten oder Schwein) Pommes frites und Saisongemüse	24.50
Cordon Bleu vom Schwein Gefüllt mit Schinken und Käse aus der Region, Pommes frites und Saisongemüse	28.50
Lammnierstück in Kräuterkruste Honigjus, neue Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin, Gemüsegarnitur	35.00
Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce Butternudeln, Gemüsegarnitur	33.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsaue Butternüdeli, Gemüsegarnitur	35.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce verfeinert mit Cognac, Kartoffelrösti	35.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» an Paprikasauce Hausgemachte Spätzli, Gemüsegarnitur	43.50
Rindsentrecôte mit Café de Paris Pommes Duchesse, Gemüsegarnitur	45.00

Fitnessteller mit Kräuterbutter

garnierter Salatteller mit:

Schweinsschnitzel	23.50
Kalbsschnitzel	31.50
Pouletbrust	24.50
Gemüseschnitzel	19.50
Tofuschnitzel	20.50

Aus dem Wasser

Pochiertes Lachsfilet mit Limettensauce Jasminreis, zweierlei Gemüse und Fenchelkonfit	36.00
Fischragout an Safransauce, Salzkartoffeln mit frischem Schnittlauch, Rahmspinat	30.00
Forellenfilet «Müllerin Art» auf frischem Blattspinat mit Kräuterkartoffeln	31.50
Sautiertes Zanderrückenfilet, Noilly Prat Sauce, Weissweinrisotto und Ratatouille-Gemüse	34.50
Fischknusperli mit Tartarsauce, Pommes frites und Ofentomate	28.00

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Basilikumsauce und mariniertem Rucola	23.00
Süsskartoffelcurry mit dreierlei Gemüse und Linsen	19.00
Käsespätzli, Röstzwiebeln, Apfelmus	19.00
Walliser Rösti mit Spiegelei	18.00
Gemüseteller mit Spiegelei	18.00
Farfalle mit dreierlei Gemüse, mariniertem Cicorino rosso und Hüttenkäsebällchen	24.00
Tofuhacktätschli, Kokoslimettensauce, Jasminreis, Gemüsegarnitur	25.00
Paneer-Stroganoff (Frischkäse) mit Butternudeln und Crème fraîche	24.00
Pilzrisotto mit Mascarpone und marinierten Quornstreifen	23.00
Brioche mit Waldpilzragout und frischen Kräutern	24.00

Sommer-Grillbuffet auf der Terrasse

ab 15 Personen 58.00

Buntes Salatbuffet aus diversen Gemüsen & Blattsalaten
* * * * *
Grillbuffet «Fisch, Fleisch, Würste, Bratkäse» Barbeque-Sauce
und Kräuterbutter, Baked Potatoes
* * * * *
Frischer Fruchtsalat und verschiedene Glacés

Süss verführt.

Warmes Schokoküchlein und Vanilleglace		13.00
Schokoladenmousse mit gebrannten Haselnüssen		11.00
Gebrannte Creme nach Grossmutters Rezept mit Schlagrahm		8.50
Panna cotta nach traditioneller Art mit Beerensauce		8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		7.50
Tiramisu, Geschmacksrichtung nach Wahl		10.00
Mohnschnitte		11.00
Hausgemachte Roulade, Geschmacksrichtung nach Wahl		11.00
Süssmostcreme		8.50
Cremeschnitte garniert		10.00
Dessertbuffet (Frischer Fruchtsalat, Moccatiramisu, Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Glacé, Kuchen nach Wunsch)	pro Person	18.00
Diverse Coupes aus unserer Glacékarte	Preise gemäss Glacékarte	

Traueressen.

G´hackets und Hörnli, Apfelmus und Röstzwiebeln Grunddekoration, Hintergrundmusik, personalisierte Menükarte	pro Person	22.00
Schnitzel Pommes mit Tagesgemüse Grunddekoration, Hintergrundmusik, personalisierte Menükarte	pro Person	24.50
Heisser Beinschinken Kartoffelsalat Salatgarnitur Grunddekoration, Hintergrundmusik, personalisierte Menükarte	pro Person	24.00
Gemischte Kalte Platte Schinken, Salami, Rohschinken, Fleischkäse, Hobelfleisch, Käse und diverse Brötchen, Grunddekoration, Hintergrundmusik	pro Person	19.50

Gerne informieren wir Sie während des Bankettgesprächs über Allergene, Inhaltsstoffe und die Herkunft unserer Zutaten. Die schriftliche Deklaration erhalten Sie zusammen mit unserem Angebot.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Getränke.

Fruchtsäfte

Orangensaft	2 dl	3.50
Multivitaminsaft	2 dl	3.50

Mineralwasser

Henniez laut & still	3.3 dl	4.80
Henniez laut & still	1l	8.40

Süssgetränke

Sinalco Cola / Sinalco Cola Zero	3.0 dl	4.80
Rivella rot / blau	3.3 dl	4.80
Sinalco	3.0 dl	4.80
Elmer Citro	3.3 dl	4.80
Ramseier Apfelshorley	3.3 dl	4.80
Ramseier Huus-Tee Minze	3.3 dl	4.80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	2.0 dl	4.80
Red Bull, Red Bull zuckerfrei	2.5 dl	3.80

Bier

		3.3 dl
Quöllfrisch Lager	4.8%	5.00
Quöllfrisch naturtrüb	4.8%	5.00
Appenzeller Zitronen Panaché	2.5%	5.00
Quöllfrisch alkoholfrei	0.0%	5.00

Saft vom Fass

		5 dl
Ramseier Suure Moscht	4.0%	6.00
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	0.0%	6.00

Heissgetränke

Kaffee-Crème		4.40
Espresso		4.40
Doppelter Espresso		5.90
Milchkaffee		4.70
Cappuccino		5.10
Latte-Macchiato		5.20
Tee / Punsch		4.30
Schokolade / Ovomaltine heiss / kalt		4.30
Kaffi Lutz	37.5%	7.60
Coretto-Grappa (Milch dampferhitzt)	40.0%	6.40

Aperitif

Sanbitter (alkoholfrei)	1 dl		4.80
Rimus	1 dl		4.00
Martini bianco	4 cl	15.0%	6.80
Campari	4 cl	23.0%	6.80
Cynar	4 cl	16.5%	6.80
Gespritzter Weisswein			6.50
Aperol-Spritz			9.80
Hugo			9.80

Spirituosen

Gin Monkey 47	4 cl	47.0%	9.50
Grappa Amarone	4 cl	41.0%	12.50
Grappa Fior di Vite	4 cl	40.0%	8.50
Rum Havana Club 7 anos	4 cl	40.0%	8.80
Whyskey Glenfiddich Single Malt Scotch	4 cl	40.0%	12.50
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29.0%	6.80
Willisau Zwetschgen / Kernobst / Kirsch	4 cl	37.5%	6.80
Vielle Prune	4 cl	32.0%	9.80
Baileys	4 cl	17.0%	6.80

Wein.

Schaumwein

	1 dl	7.5 dl
Prosecco Goccia d' Oro, DOC Treviso Spumante ITALIEN · Veneto · Ponte Glera	7.00	42.00

Weisswein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Riesling x Silvaner AOC Schaffhausen SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau Riesling x Silvaner	4.80	24.00	
Graf Weiss, Cuvée SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau Cuvée von verschiedenen Traubensorten	4.80	24.00	
Garda Bianco, DOP Garda ITALIEN · Veneto · Tinazzi Garganega, Trebbianello, Chardonnay			39.00
Yllera Verdejo SPANIEN · Rueda DO Verdejo			42.00

Rosé

	2 dl	5 dl
Rosé Fuchs, VdP Suisse SCHWEIZ · Zürich · Zweifel & Co. AG Pinot Noir	10.80	27.00

Rotwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Graf von Spiegelberg SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau Pinot Noir	4.80	24.00	
Graf Rot, Cuvée SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau Cuvée von verschiedenen Traubensorten	4.80	24.00	
Primitivo IGP ITALIEN · Salento · Edvin Primitivo	4.80	24.00	
Maienfelder SCHWEIZ · Graubünden · Urs-Leonhard Hermann Pinot Noir	6.50		48.00
Barbera d'Alba DOCG ITALIEN · Piermont · Edvin Barbera			39.00
Ticirosso Merlot Ticino DOC SCHWEIZ · Ticino · Edvin Merlot			37.00
Paratò Finca Renardes SPANIEN · Penedes DO Tempranillo, Cabernet Sauvignon			52.00

Senevita Wisental
Wisentalstrasse 5/7 | 9030 Abtwil
Telefon 071 313 39 39 | wisental@senevita.ch
www.wisental.senevita.ch