

Restaurant  
Frohe Aussicht  
Winzenberg 17  
9604 Lütisburg

071 / 931 12 38  
info@winzenberg.ch  
www.winzenberg.ch

Dienstag Ruhetag



# **MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS**

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste...

Familie

Anita & Andreas

Lusti - Hungerbühler

Sitzplätze:

Restaurant bis 60 Personen  
Kleines Säli bis 30 Personen  
Grosser Saal bis 80 Personen  
Gartenrestaurant bis 80 Personen

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns auf dem Winzenberg planen.

Damit wir alles entsprechend für Sie vorbereiten und Sie unterstützen können, teilen Sie uns doch Ihre Wünsche und Vorstellungen am besten frühzeitig in einem persönlichen Gespräch mit. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber-Familie Lusti-Hungerbühler

### **DAS IST IN DEN FOLGENDEN MENÜPREISEN INBEGRIFFEN:**

- ❖ Bouillon mit Einlage Ihrer Wahl
- ❖ Blattsalat
- ❖ Hauptgang mit Nachservice

Auf Wunsch servieren wir Ihnen natürlich auch gerne einen

- ❖ gemischten Salat
- ❖ Winzenberg-Salat (Blattsalat mit geröstetem Speck, Brotwürfeli und Chällerhocker-Käse)

Der Aufpreis beträgt pro Person

4.00

### **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE EMPFEHLEN WIR:**

Suppe

\*.\*.\*

Salat

\*.\*.\*

Schweinsschnitzel paniert

Pommes Frites

Gemüse auf Wunsch

20.00

## **SUPPEN**

Bouillon mit

- ❖ Flädli
- ❖ Perlen
- ❖ Eierstich
- ❖ Gemüse-Julienne

## **VORSPEISEN**

Rohschinken mit frischen Melonen	9.00
Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schaum	11.00

## **HAUPTGÄNGE**

### **VOM SCHWEIN**

Filetmedaillon im Kräuter-Speckmantel	43.00
Hausgemachtes Filet im Teig	43.00
Filet am Stück gebraten mit Calvados Sauce	43.00
Schwedenbraten (Nierstück gefüllt mit Dörr-Pflaume, im Speckmantel)	41.00
Schnitzel mit Pilzrahmsauce	39.00
Cordon-bleu mit Appenzeller Käse und Schinken gefüllt	39.50
Steak mit grüner Pfeffersauce	39.00
Braten (vom Hals)	37.50

## **VOM KALB**

Medaillon mit Pilzrahmsauce	46.50
Medaillon Saltimbocca mit Rotweinsauce (mit Rohschinken und Salbei)	46.50
Gefüllte Kalbsbrust	37.50
Braten (von Schulter)	41.50
Steak mit Morchelsauce	55.50

## **VOM RIND**

Roastbeef mit Sauce Café de Paris	51.00
Stroganoff	45.00
Filet am Stück gebraten mit grüner Pfeffersauce	54.00
Gespickter Braten	41.00

Ab 20 Personen können wir Ihnen auch einen gemischten Braten servieren.

### **Deux Filet** 59.00

1. Hauptgang

Schweinsfilet  
mit Pilzrahmsauce

2. Hauptgang

Rindsfilet  
mit grüner Pfeffersauce

### **Beilagen**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine reichhaltige Gemüse garnitur sowie Ihre zwei Beilagen (davon eine für den Nachservice) nach Wahl:

Spätzli – Kartoffelgratin – Pommes Frites – Nudeln  
Croquetten – Rösti-Croquetten – Tricolor-Reis - Spaghetti

## **SPEZIALITÄTEN À DISCRÉTION**

Hausgemachtes Käse-Fondue mit eingemachten Winzenberger-Birnen	25.00
Raclette mit verschiedenen Käsesorten, Speck und Essiggemüse, Tomaten und Peperoni, sowie eingemachte Winzenberger-Birnen	32.50
Gschwellti-Bufferet (ab 15 Personen) Reichhaltige Käseplatte, diverse Salate, Heisser Speck und/oder Beinschinken	39.50
Rösti-Bufferet (ab 15 Personen) mit verschiedenen Salaten und vier hausgemachten Rösti-Variationen	38.00
Tischgrill (ab 15 Personen) Gemischter Salat als Vorspeise * * * Raclette, mit verschiedenem Fleisch und hausgemachten Saucen, Früchte- und Gemüseplatte	47.50
Fondue Chinoise (ab 15 Personen) Gemischter Salat als Vorspeise * * * mindestens fünf verschiedene Fleischsorten, Gemüse- und Früchteplatte, Reis und Pommes Frites und diverse hausgemachten Saucen	47.50
Fondue Bourguinonne (ab 15 Personen) Gemischter Salat als Vorspeise * * * mindestens fünf verschiedene Fleischsorten, Gemüse- und Früchteplatte, Reis und Pommes Frites und diverse hausgemachten Saucen	47.50

## **DER SÜSSE ABSCHLUSS**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
mit Glace und Rahm	9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	8.00
Schokoladencrème mit Birnen und Rahm	8.00
Duo vom Schokoladenmousse mit Früchten garniert	9.50
Panna Cotta mit Beeren und Früchten garniert	9.50
Sorbet Ihrer Wahl mit Likör	10.80
ohne Likör	7.50
Nougat- oder Vacherin-Glacetorte mit Rahm	6.50
Torte nach Wahl – von einer Bäckerei für Sie organisiert	6.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	6.50
Mitgebrachte Desserts (wird für Service und Geschirr verrechnet)	3.00

Bis zu 15 Personen können Sie das Dessert auch vor Ort  
aus unserer Dessertkarte auswählen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.