

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 Hacktätzchli	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-Salat mit knackigem Eisberg, Speck, Knoblicroûtons, Tomaten	14.90
Frischkäse Terrine, Emmentaler 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, Gemüse garnitur	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
Lammierstück in Kräuterkruste Honigjus, neue Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin, Gemüse garnitur	35.00
Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce Butternudeln, Gemüse garnitur	33.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternüdeli, Gemüse garnitur	35.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce verfeinert mit Cognac, Kartoffelrösti	35.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» an Paprikasauce Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	43.50
Rindsentrecôte mit Café de Paris Pommes Duchesse, Gemüse garnitur	45.00

Fitnesssteller 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, Weissweinsrisotto 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, Gemüse garnitur	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 Grossmutter's 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

Deklaration

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Südamerika* / USA* / Australien*
Geflügel	Schweiz / Frankreich / Ungarn / Deutschland
Lamm	Schweiz / Neuseeland* / Australien* / Grossbritannien
Kaninchen	Ungarn / Schweiz
Wild	Schweiz / EU / Neuseeland

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.



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

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.80
Rivella rot / blau	3.3 dl	4.80
Fanta	3.3 dl	4.80
Elmer Citro	3.3 dl	4.80
Möhl Apfelshorley	3.3 dl	4.80
Holderhof Bio-Eistee Alpenkräuter	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

Biere

Quöllfrisch Lager	4.8%	5.00
Holzfassbier	5.2%	5.40
Zitronen Panaché	2.5%	5.00
Sonnwendig alkoholfrei	0.0%	5.00

Saft vom Fass

Möhl Saft vom Fass trüb	4.0%	6.00
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei	0.0%	6.00

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 sauer			8.00
Aperol-Spritz			9.80

Kaffee / Tee

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

Offenweine und Flaschenweine.

Schaumweine

	1 dl	7.5 dl
--	------	--------

Prosecco Goccia d` Oro, DOC Treviso Spumante ITALIEN · Veneto · Ponte 🍷 Glera	7.00	42.00
Prosecco Ca del Doge Spumante ITALIEN · Veneto 🍷 Glera	5.00	30.00

Weissweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
--	------	------	--------

Riesling x Silvaner AOC Schaffhausen SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau 🍷 Riesling x Silvaner	4.20	19.50	
Graf Weiss, Cuvée Ostschweiz SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau 🍷 Cuvée von verschiedenen Traubensorten	4.20	19.50	
Watter Riesling-Sylvaner AOC Zürich SCHWEIZ · Zürich · Landolt Weine 🍷 Riesling x Sylvaner			39.00
Yllera Verdejo SPANIEN · Rueda DO 🍷 Verdejo	6.00		42.00

Weissweine kleine Flaschen

	3.75 dl
--	---------

Devinière St. Saphorin, AOC Laveaux SCHWEIZ · Waadt · Devinière 🍷 Chasselas	19.50
--	-------

Rosé

	2 dl	7.5 dl
--	------	--------

Neuchâtel Oeil de Perdrix SCHWEIZ · Neuchâtel · Caves du Château d'Auvernier 🍷 Pinot Noir	12.00	45.00
--	-------	-------

Rotweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
--	------	------	--------

Graf von Spiegelberg SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau 🍷 Pinot Noir	4.20	19.50	
Graf Rot SCHWEIZ · Schaffhausen · Strada Weinkellerei Hallau 🍷 Cuvée von verschiedenen Traubensorten	4.20	19.50	
Maienfelder AOC SCHWEIZ · Graubünden · Urs-Leonhard Hermann 🍷 Pinot Noir	6.50		40.00
Pinot Noir Landolt AOC SCHWEIZ · Wallis · Vögele Weine Wallis 🍷 Pinot Noir			39.00
Barbera d'Alba Superiore DOC ITALIEN · Piemont · Battista Borgogno 🍷 Barbera			45.00
Primitivo del Salento IGT ITALIEN · Apulien IGT 🍷 Primitivo			42.00
Paratò Finca Renardes SPANIEN · Penedes DO 🍷 Tempranillo, Cabernet Sauvignon			52.00

Rotweine kleine Flaschen

	2.5 dl
--	--------

La Brante Dole AOC SCHWEIZ · Wallis · Henri Délival 🍷 Pinot Noir, Gamay	9.00
--	------

Dessertweine

	3.75 dl
--	---------

Ch. Du Levant AC FRANKREICH · Bordeaux · Sauternes · Ch. Liot, 2011 🍷 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	36.00
--	-------

Erkunden Sie sich bei unserem Serviceteam über die monatliche Weinempfehlung.

Sprituosen.

Gin

Monkey 47	4 cl	47.0%	9.50
-----------	------	-------	------

Grappa

Grappa Amarone	4 cl	41.0%	12.50
----------------	------	-------	-------

Grappa Fior di Vite	4 cl	40.0%	8.50
---------------------	------	-------	------

Rum

Havana Club Añejo 7 Años	4 cl	40.0%	8.80
--------------------------	------	-------	------

Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	40.0%	8.80
-------------------------------	------	-------	------

Whiskey

Glenfiddich Single Malt Scotch 12 Years	4 cl	40.0%	12.50
---	------	-------	-------

Kräuter- und Obstschnaps

Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29.0%	6.80
-------------------------	------	-------	------

Willisau Zwetschgen	4 cl	37.5%	6.80
---------------------	------	-------	------

Willisau Kernobst	4 cl	37.5%	6.80
-------------------	------	-------	------

Vielle Prune	4 cl	42.0%	9.80
--------------	------	-------	------

Rahmlikör

Baileys	4 cl	17.0%	6.80
---------	------	-------	------





Senevita Wisental

Wisentalstrasse 5/7 | 9030 Abtwil

Telefon 071 313 39 39 | wisental@senevita.ch

www.wisental.senevita.ch