

GWÖLB

ORGANISATION VON ANLÄSSEN

Menüvorschläge (Preise auf Anfrage)

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat

Schweinsbraten 250 gr. mit Bratenjus,
Risotto und 2 Gemüse nach Saison

Kalbshaxen, Nudeln, 2 Gemüse nach Saison

Rotzungenfilet an Dillrahmsauce, Wildreis,
Blattspinat und Rüeblli

Lamm-Hüftli, Rosmariekartoffeln,
Bohnenbündli und Rüeblli

Gespickter Rindbraten, Kartoffelstock,
Rotkraut mit Marroni

Rindsfilet Stroganoff, Spätzli, 2 Gemüse nach Saison

Schweinscordonbleu paniert, Pommes Frites,
Bohnen, Tomaten

Entrecôte mit Kräuterbutter, Krokette,
2 Gemüse nach Saison

Roastbeef rosa gebraten, Kartoffelgratin, 2 Gemüse
nach Saison

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art an feiner
Champignonsauce, Nudeln, Gemüse

Riz Casimir mit Poulet, Reis, mit Früchten garniert

Schweins-Piccata mit Spaghetti an Tomatensauce

Schweinsbratwurst, Röstli und 2 Gemüse nach Saison

Eglifilet im Bierteig, Rahmspinat
und Salzkartoffeln

Saltimbocca vom Schwein mit Risotto
und Gemüse

Schweinsfilet mit Pommes Frites
und Gemüse

4-Gang Menü (serviert)

Tomatensuppe
mit Rahm und Basilikum

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Champignons

Spätzli

Bohnenbündeli
gedämpfte Tomaten

Blumenkohl

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Preis auf Anfrage

6-Gang Menü serviert

Bouillon mit Cherry
und hausgemachten Flädli

Nüsslisalat mit marinierten
Knoblauch-Crevetten

Zitronenravioli mit Salbeibutter
und Parmesan

Apfelsorbet in Calvados

Rindsfilet Stroganoff
gedämpfte Tomaten

Bohnenbündli

Reis

Exotischer Fruchtsalat
mit Kirsch

Preis auf Anfrage

Buffet Nr. 1

Vorspeise

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Rohschinken garniert
Hauspastete mit Sauce Cumberland
Vitello Tonnato
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-, Mais-, Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kalbsbraten
Nudeln
2 Gemüse (nach Saison/Wahl)

Dessert

Fruchtsalat
Schoggimousse
div. Torten oder mini Patisserie
Käseplatte

Preis auf Anfrage

Buffet Nr. 2

Vorspeise

Auberginen-Röllchen
Oliven grün, getrocknete Tomaten und gegrillte
Peperoni
Tomaten-Mozzarella-Salat
Rüebli- und Gurkensalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Lammfilet
Rosmarinkartoffeln
2 Gemüse (nach Saison/Wahl)

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Tiramisu
2 verschiedene Glacesorten mit Rahm
Käseplatte

Preis auf Anfrage

Buffet Nr. 3

Vorspeise

Blattsalat
Rüebli-, Gurken- und Maissalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Spaghettiplauch (div. Saucen)
Carbonara
Pesto
Bolognese
Napoli
dazu geriebener Parmesan

Dessert

Fruchtsalat
Tiramisu
Schoggimousse

Preis auf Anfrage

Buffet Nr. 4

Vorspeise

Gurken-, Mais-, Sellerie-, Randen
und Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Zigeunerbraten (Schweinsbraten mit Speck umwickelt)
Kartoffelgratin
Rüebli und Bohnen

Dessert

2 verschiedene Glacesorten mit Rahm
Schoggimousse
Cremeschnitten
Käseplatte

Preis auf Anfrage

Buffet Nr. 5

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-, Mais-, Rinden- und Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

Fondue Chinoise
250 g Schweine-, Kalb-, Rindfleisch pro Person
Maiskölbchen, Essiggurken, Silberzwiebeln
Ananas
4 verschiedene Saucen
Brot (oder falls gewünscht Zopf)
Chips

Dessert

Fruchtsalat
Tiramisu
2 verschiedene Glacesorten mit Rahm

Preis auf Anfrage

Grillplausch

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-, Mais-, Rüeblisalat
Blattsalat
ital. und franz. Salatsauce
Brot

Hauptgang

div. Fleisch vom Grill
(Kalbskotelet, Entrecôte, Schweinshalssteak,
Pouletbrüstli, Bratwürste, Cervelats)
Peperoni, Pilze, Zucchini
Kartoffeln mit Sauerrahmsauce

Dessert

Fruchtsalat
Schoggimousse
Tiramisu
Glace mit Rahm

Preis auf Anfrage

Apéro riche

Preise pro Person (im Glas serviert)

Gemüsesticks mit Dip

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Käsespiessli

Früchtespiessli

Canapés diagonal

Linsensalat mit ger. Entenbrust

Frittierte Crevetten auf Asiasalat

Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Steinpilzrisotto

Fleischbällchen mit Sauce

Pâtisserie

Glacekugel

Schoggimousse

Caramelchöpfli

Preis auf Anfrage

Preisliste Watter Weine

Weissweine

Watter Riesling x Sylvaner AOC 75 cl CHF 25.00

Frisches Bouquet nach weissen Blumen und Zitrus.
Am Gaumen weich und rund mit harmonischer Säurestruktur.
Passt zu Geflügel, Kalbfleisch, Terrinen und Pasteten.

Roséweine

Watter Federweiss AOC 75 cl CHF 25.00

Weiss gekelterter Blauburgunder, zart lachsfarben. Frische, rotbeerige Frucht mit kraftvoll weichem Körper. Passt gut als Aperitif, zu weissem Fleisch und zur asiatischen Küche.

Rotweine

Watter 1915 AOC 75 cl CHF 39.00

Passt sehr gut zu einem Festessen, Rindsfilet und Roastbeef.
Zu Ehren der 1915 geborenen Turntradition in Watt präsentiert diese Assemblage auserlesene heimische Trauben vinifiziert im aufwendigen Appassimento-Verfahren mit eleganten Barrique-Note.

Watter Blauburgunder Barrique AOC 75 cl CHF 32.00

Dunkles Rubin. Im Bouquet Himbeere und Erdbeerkonfitüre mit einem Hauch Vanille. Breiter, kraftvoller Gaumen mit geschmeidigem, gut eingefügtem Tannin. Passt sehr gut zu Kurzgebratenem, zu Schmorgerichten, z.B. Fleischvögel an Gemüsesauce oder zu Wild in jeder Zubereitungsart.

Watter Blauburgunder AOC 75 cl CHF 25.00

Dunkles, klares Rubinrot. Im Bouquet Himbeeren, Erdbeeren und reife Johannisbeeren. Weich im Antrunk, kraftvoll und ausladend am Gaumen mit reicher Fruchtfülle. Passt zu einer kalten Platte ebenso gut wie zur regionalen Küche, z.B. zu einem Schweinsfilet im Teig, zu Voressen, Kalbsschnitzelchen oder zu einer Bratwurst mit Röstli oder einem Käse.

Watter Cuvée AOC 75 cl CHF 27.00

Dunkles, sattes Violettrot. Im Bouquet Waldbeeren, Holunder und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen. Passt sehr gut zu Grilladen, vor allem zu dunklem Fleisch wie Lamm oder Wild. Harmoniert auch sehr gut zu einer Käseplatte.

Spezialitäten

Watter Bru AOC 75 cl CHF 35.00
Riesling X Sylvaner Schaumwein

Feine Perlage, angenehme Aromatik. Auf dem Gaumen dezente Restsüsse, welche diesem exklusiven Schaumwein seine Fülle verleiht. Eignet sich bestens als Aperitif.

Gwölb Marc 50 cl CHF 30.00

Zeigt einen komplexen Körper, kräftig und weich zugleich, mit einem blumig, delikaten Bouquet. Für zwischendurch oder als Begleiter zum Kaffee.

Alle Preise exkl. MwSt.