



WirnaVita

Menuvorschläge für Anlässe





Apéro KALT

Alpkäse-Trauben-Spiessli	2.00/Stk.
Tomaten-Mozzarellaspiessli, mariniert mit Basilikumpesto	2.00/Stk.
Rohschinken-Melonenspiessli	2.00/Stk.
Rezente Sbrinz Möckli	2.80/Portion
Knackige Gemüsesticks mit dreierlei Dip-Saucen	2.00/Portion
Bruschetta mit Tomaten	2.00/Stk.
Rosmarin-Oliven-Focaccia mit Frischkäse-Dip	2.50/Stk.
Mini Party-Brötli, gefüllt (Salami, Vorderschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Weichkäse, Tomaten-Mozzarella, Bergkäse, Rauchlachs)	2.50/Stk.
Canapes, 1/1 Stück (Salami, Vorderschinken, Weichkäse, Rauchlachs, Thonmousse, Gehacktes Ei, Spargel)	3.50/Stk.

Im Gläsli...

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Genusswürstli	3.00/Stk.
Griechischer Salat mit Feta	3.00/Stk.
Crevettencocktail mit Avocado	3.00/Stk.
Italienische Antipasti	3.00/Stk.
Spargelsalat mit Landrauchschinken (saisonal)	3.00/Stk.

Apéro WARM

Feine Schinkengipfeli	1.50/Stk.
Mini Chäschüechli	1.20/Stk.
Mini Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	2.20/Stk.
Fleisbällchen mit Barbecue Sauce	2.20/Stk.
Poulet-Satayspiesschen mit Erdnussdip	2.20/Stk.
Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	2.20/Stk.
Im Gläsli...	
Suppen-Shot (Tomaten-, Karotten-Ingwer- oder Zitronengrassuppe)	2.50/Stk.
Mini Penne all'Arrabbiata	3.00/Stk.
Kräuter-/Safranrisotto	3.00/Stk.



Apéro SÜSS

Mini Cupcakes	2.50/Stk.
Mini Nussgipfel/Krapfen	2.50/Stk.
Mini Vermicelles-Törtli (saisonal)	1.50/Stk.

Im Gläsli...

Tiramisu	2.80/Stk.
Schokoladenmousse (braun/weiss)	2.80/Stk.
Hausgemachte Früchtecreme (saisonal angepasst)	2.80/Stk.
Gebrannte Creme	2.80/Stk.
Fruchtsalat	2.50/Stk.
Gebrannte Creme	2.80/Stk.

WirnaVita

Salami, Vorderschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Bergkäse, Weichkäse, Sbrinzmöckli garniert mit Essiggemüse, Cherrytomaten, Oliven

Platte à 620g für 4 Personen	52.00
Platte à 1000g für 6 Personen	75.00

Sonnenberg

Landrauschschinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Genusswürstli, Pastrami
Bergkäse, Aargauerkäse, Weichkäse, Sbrinzmöckli
garniert mit Essiggemüse, Cherrytomaten, Oliven

Platte à 620g für 4 Personen	62.00
Platte à 1000g für 6 Personen	85.00

Zu der Fleisch-/Käseplatte servieren wir Ihnen gerne frisches Ruchbrot und Butter.



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	6.00
Gemischter Salat Blattsalate garniert mit Rübli, Randen, Mais, Gurken, Tomate	7.50
Nüsslisalat Mimosa mit Ei, knusprigem Speck, Croûtons und Hausdressing	9.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum mariniert mit Balsamico und Olivenöl	10.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	12.00

SUPPEN

Bouillon mit hausgemachten Flädli	6.00
Tomatensuppe mit Kokosnussmilch	6.00
Kraftbrühe mit Eierstich	7.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal Oktober – Februar)	7.00
Spargelcremesuppe (saisonal März – Mai)	7.00
Kräuterschaumcremesuppe mit Mostbröckli-Stroh	9.00
Curry-Kokoscremesuppe mit Poulet-Satayspiesschen	9.00



HAUPTGÄNGE

Vom Huhn

Pouletgeschnetztes Casimir	20.50
Sautiertes Pouletbrüstchen mit Frischkäse-Dörrtomaten gefüllt, Marsalajus	26.50

Vom Schwein

Sautierte Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce	23.50
Aargauerbraten (Schweinshals) mit Dörripflaumenjus	25.50
Schweins-Cordon bleu mit Bergkäse und Vorderschinken	26.50
Sautierte Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Calvadossauce	30.50

Vom Kalb

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	21.50
Kalbshackbraten mit Pommery-Senfsauce	22.50
Piccata Milanese mit Tomatensauce	28.50
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“	30.50
Kalbsschnitzel Wiener Art	31.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce	34.50



Vom Rind

Rindsschmorbraten Burgunder Art	28.50
Rind-Fleischvogel Gourmet, Rotweinsauce	28.50
Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“	29.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	39.50

Vom Fisch

Zanderknusperli im Bierteig, Tartarsauce	21.50
Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Kräuterrahmsauce	23.50
Sautiertes Lachsfilet mit Safransauce	26.50

VEGETARISCHE Gerichte

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse	17.50
Spargel-Tortelli mit Salbeibuttersauce und confierten Tomaten	18.50
Gemüse-Allerlei mit hausgemachten Mayskroketten und Tomatensauce	20.50
Röstipastetli gefüllt mit Pilzragout und Gemüse	21.50
Kichererbsen-Curry mit Tofu, Gemüse und Jasminreis	19.00



BEILAGEN

Bitte wählen Sie eine Stärke- und eine Gemüsebeilage aus.
Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für CHF 2.50/Portion.

Stärkebeilagen

Salzkartoffeln
Kartoffelstock
Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten
Röstipastetli
Rösti
Pommes Frites
Trockenreis
Risotto (Safran, Pilz, Tomaten)
Nudeln
Quark-Spätzli
Maiskroketten

Gemüsebeilagen

Blattspinat
Blumenkohl Mornay
Broccoli
Glasierete Rüebli
Erbsli & Rüebli
Knackerbsen
Bohnenbündeli mit Speck
Mischgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

«Papa Bär» Paniertes Schweinsschnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Rüebligemüse	11.50
«Pinocchio» Spaghetti mit Tomatensauce und Käse	9.50

Diese Menüs servieren wir gerne unseren Kindern bis 12 Jahre.



DESSERT

Caramelköppli, garniert mit Rahm	6.50
Süssmostcreme / Gebrannte Creme	6.50
Schokoladenmousse, garniert (weiss/braun)	6.50
Hausgemachte Schwarzwälderschnitte	4.00
Feine Cremeschnitte	4.00
Hausgemachtes Tiramisù	6.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace	6.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace	9.00
Parfait (saisonal angepasst) garniert mit Früchten	9.00
Dessertvariation des Hauses mit drei verschiedenen Köstlichkeiten aus unserem Dessertangebot	12.00
Fricktaler Glace aus der Truhe	4.50

KUCHEN AM STÜCK

Zitronencake (10 Stk.)	16.00
Rüeblicake, garniert mit Marzipanrüeblì (10 Stk.)	18.00
Schokoladencake (10 Stk.)	16.00

Leiden Sie an einer Unverträglichkeit oder haben Sie eine Allergie? Unser Team ist bestrebt, Ihre Wünsche und Anliegen zu berücksichtigen und gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zubereitung der Speisen.