



Das festliche Geniessen

Liebe Gäste

Willkommen auf dem Wolfensberg

Wir sind in Degersheim, im unteren Toggenburg, zuhause. Das widerspiegelt sich in allen Aspekten unseres Schaffens. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feiner Kochkunst und viel saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Die Karte bietet klassisch-traditionelle Gerichte und Eigenkompositionen mit internationaler sowie mediterraner Note.

Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet nebst der herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer Banketträumen. Unser Haus verfügt über 27 Hotelzimmer, eine Sauna und Ruheraum sowie die täglich geöffnetes Restaurant mit 200 Innensitzplätzen. An sonnigen Tagen lädt die grosszügige Gartenterrasse mit 180 Sitzplätzen zum Verpflegen und Verweilen ein.

Feiern Sie Ihren Anlass bei uns im Hotel & Restaurant Wolfensberg. Ob Apéro, Geschäftsessen oder private Feier – bei uns sind Sie gut aufgehoben. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und blättern Sie durch das vielseitige Angebot. Wir unterstützen Sie gerne bei der Gestaltung Ihres Anlasses – Ihr Festtag soll Ihnen als einmalige und genussvolle Zeit in Erinnerung bleiben.

Ihre Gastgeber
Familien Senn und das Wolfi-Team

Kontaktangaben	<p>Hotel & Restaurant Wolfensberg Familien Senn 9113 Degersheim T +41 71 370 02 02 / F +41 71 370 02 04 / @ info@wolfensberg.ch www.wolfensberg.ch</p>
Öffnungszeiten	<p>Montag – Samstag: 08.00 bis 23.00 Uhr im Stübli 11.30 bis 14.00 Uhr 17.30 bis 21.00 Uhr im à-la-Carte Sonntag: 08.00 bis 17.30 Uhr im Stübli 11.30 bis 14.00 Uhr im à-la-Carte</p>
Apéro	<p>Bei sonniger Witterung ist der Gäste - Empfang auch in unserem idyllischen Garten möglich. Wir servieren Ihnen sehr gerne Getränke nach Ihrer Wahl mit den ausgesuchten Häppchen.</p>
Menü	<p>Aus den nachfolgenden Menüvorschlägen, die wir für Bankette ab 10 Personen zusammengestellt haben, können Sie ein Einheitsmenü für die ganze Gesellschaft auswählen resp. zusammenstellen. Selbstverständlich sind vegetarisch sowie vegan verpflegende Gäste und Personen mit Allergien davon ausgenommen. Das endgültige, auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnittene Bankettmenü werden wir gerne im direkten Gespräch mit Ihnen vereinbaren und offerieren.</p>
Getränke	<p>In unserer Weinkarte finden Sie auserlesene Tropfen aus der Schweiz und Europa. Weine aus fernerer Ländern runden das Angebot ab. Lassen Sie sich beraten.</p>
Blumen/ Dekoration	<p>Die Festtafel dekorieren wir gerne nach Ihrem Wunsch – standardmässig ist der Tisch mit kleinen Blumenarrangements vom Haus dekoriert sowie mit weissen Tischtüchern und Servietten eingedeckt. Falls Sie zusätzlichen Blumenschmuck, Stoffbänder resp. Dekoration wünschen, werden wir dies für Sie gerne organisieren. Wir verrechnen den allfälligen Aufwand gegenüber Dritten und Lieferanten auf Ihre Bankettrechnung.</p>
Musik/ Unterhaltung	<p>Auf Wunsch geben wir Ihnen gerne detailliertere Informationen weiter.</p>
Annullations- bedingungen	<p>Sie verpflichten sich, die endgültige Teilnehmerzahl 24 Stunden vor dem Anlass zu bestätigen. Bei Annullationen oder Änderungen in der Personenanzahl (nach dessen Bestätigung) werden Gebühren gemäss der untenstehenden Annullationsbedingungen erhoben.</p> <p>Eine Annullation der gesamten Reservation ist bis 7 Tage vor dem Anlass kostenlos, ab 7 bis 2 Tage vor dem Anlass werden CHF 160.00 verrechnet. Bei Annullationen oder Änderungen der Personenanzahl in den 24 Stunden vor dem Anlass werden je nach Produktaufwand bis zu CHF 50.00 pro Person in Rechnung gestellt. Bei einem No-Show wird der vereinbarte Menüpreis pro Person verrechnet.</p>

Auswahl an Speisen fürs Bankettmenü A



Im Menüpreis inbegriffen (ansonsten gilt der Tellerpreis):

Kraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Flädli, Gemüsejulienne, Sherry) ✓

und

Bunter Blattsalat an hausgemachter französischer ✓ oder italienischer Sauce ✓+

Unsere Suppen

Alternative Suppen mit kleinem Aufpreis zum Menüpreis

- Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen ✓ +CHF 3.00
- Kürbissuppe mit Rahmhäubchen (Saison) ✓ +CHF 2.00
- Curryrahmsuppe ✓ +CHF 2.00
- Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhäubchen ✓ +CHF 2.00
- Sellerieschaumsuppe mit geröstetem Sesam und Curryöl ✓+ +CHF 2.00

Unsere Salate

Alternative Salate mit kleinem Aufpreis zum Menüpreis

- Bunter Blattsalat (verschiedene Salate) mit Melonenschnitze ✓ +CHF 2.00
- Salatbouquet mit Wolfensberg-Lachsstreifen +CHF 2.00
- Tomatensalat mit Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl ✓ +CHF 2.00
- Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckwürfeli (Saison) +CHF 4.00

Kalte Vorspeisen

- Bunter Blattsalat ✓+ CHF 10.00
- Gemischter Salat ✓+ CHF 11.00
- Crevettencocktail «Wolfensberg» CHF 13.00
- Randen- Kohlräblicarpaccio mit Kräutersalat und Parmesan ✓ CHF 14.00
- Serranorohschinken mit Melonen mit Spargeln und Mousselinesauce (Saison) CHF 17.00
- Tatar von selber geräuchertem «Wolfensberg-Lachs» CHF 16.50
mit kleinem Salatbouquet dazu Toast und Meerrettich
- Wolfensberg Rauchlachs mit Toast und Meerrettich CHF 19.50
- Bresaolacarpaccio mit Ruccola, Olivenöl und Parmesan CHF 18.00
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum CHF 13.00
an Balsamico Hausdressing ✓
- Rösli vom Wolfensberg Rauchlachs CHF 18.00
auf Tomaten-Gurken-Dill-Tatar und Meerrettich

Warme Vorspeisen

- Lauwarmer Fetakäse im Zucchinimantel mit Kräutersalat V CHF 14.00
- Jakobsmuschel im Speckmantel auf süss-sauren Peperoni-Zucchettiwürfel CHF 15.00
- Gebratene Garnele mit Erbsenpüree und weissem Tomatenschaum CHF 12.00
- Zander auf Champagner-Wirzkohl-Gemüse CHF 13.00
- Poelierter Salm auf pürierten roten Linsen CHF 12.00
- Hausgemachte Frühlingssrolle mit asiatischem Kräutersalat und süss-saurer Sauce CHF 12.00



Hauptgerichte mit Kalb

- Gebratenes Kalbssteak mit Eierschwammsauce CHF 59.00 / 48.00
- Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Aprikosen gefüllt an braunem Jus CHF 59.00 / 48.00
- Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen an Kräutersauce CHF 59.00 / 48.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Hausart» an leichter Curryrahmsauce mit Champignons CHF 49.00 / 38.00
- Kalbsschnitzel mit Rahmsauce CHF 52.00 / 41.00
- Saltimbocca-Kalbsschnitzel CHF 52.00 / 41.00

mit Rind

- Rindsfilet ganz am Stück gebraten mit Bearnaise- und Eierschwammsauce CHF 62.00 / 51.00
- Rindsfiletmedaillon mit gebackenen Zwiebelringe an kräftiger Burgunder-Rotweinsauce CHF 62.00 / 51.00
- Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Hausspezialität an fein, rassischer Paprikasauce CHF 54.00 / 44.00
- Entrecôte – kurz gebraten aufgeschnitten auf Rotwein-Honig-Zwiebeln CHF 50.00 / 40.00
- «Wolfi Dreierlei» Rinds-, Schweins- & Kalbsfilet mit Eierschwamm- und Bearnaisesauce CHF 62.00 / 51.00

Menüpreis/Tellerpreis

mit Schwein

- Glasiertes Schweinsnierstück aus dem Ofen an Kräutersauce CHF 49.00 / 38.00
- «Schwedenbraten» Schweinsnierstück mit Pflaumen gefüllt an braunem Jus CHF 49.00 / 38.00
- Gebratenes Schweinssteak an Eierschwammsauce CHF 49.00 / 38.00
- Schweinsfilet «Robert» am Stück gebraten mit Knoblauch gespickt an feiner Dijon – Senfsauce CHF 49.00 / 38.00
- Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel «Wolfensberg» mit Petersilien- Basilikumpesto überbacken CHF 49.00 / 41.00
- «Wolfensbergen» Cordon Bleu mit Käse, Salbei und Landjäger CHF 45.00 / 37.00

mit Lamm

- Lammrückenfilet mit Kräuterkruste CHF 49.00 / 39.00

mit Geflügel

- Schweizer Pouletbrüstli an leichter Rahmsauce CHF 39.00 / 31.00
- Französische Maispoularde «Suprême» an rosa Beerensauce CHF 43.00 / 34.00

mit Ente

- Entenbrust rosa gebraten an Rotwein-Preiselbeersauce CHF 45.00 / 37.00
- Entenbrust «à l'Orange» CHF 45.00 / 37.00

mit Fisch

- Salmfiletsteak gedämpft auf Gemüsebeet mit Safranschaum CHF 46.00 / 38.00
- Zanderhohrücken gebraten mit Petersilien-Kapern-Butter CHF 46.00 / 40.00

Vegetarisch V / Vegan V+

- Bündner Quarkcapuns mit Eierschwämmli und Salbei V CHF 34.00 / 24.00
- Rassiges «Thai»-Nudelgericht mit hausgemachtem roten Thai-Curry V+ CHF 32.00 / 22.00
- Gemüselasagne «à la maison» V CHF 32.00 / 22.00
- Couscous mit Gemüsechili V+ CHF 32.00 / 22.00
- Quorn Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons und Reis V CHF 32.00 / 22.00

Stärkebeilagen und Gemüse

Pro Hauptgang sind eine Sauce, Gemüse und eine Stärkebeilage inbegriffen, die Sie aus der nachfolgenden Auswahl bestimmen dürfen. Wir offerieren Ihnen einmal das gleiche Fleisch (Fisch/Geflügel etc.) sowie die gleiche Stärkebeilage und Gemüse als Nachservice in üblichen Bedarfsrahmen. Jede weitere Stärkebeilage kostet CHF 2.00 Aufschlag.

Stärkebeilagen

- Kartoffelkrapfen
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock oder Ruccola- Kartoffelstock
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Röstikroketten
- Pommes Frites
- Risotto, Safranrisotto, Tomatenrisotto, Steinpilzrisotto, Weissweinrisotto
- Reis, Pilawreis
- Spätzli
- Polenta oder Polentaschnitten
- Hausmachernudeln
- Nüdeli

Gemüse

- Saisongemüse (Rotkraut, Spargeln, Kürbis etc.)
- Klassisches Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Broccoli etc.)
- Gemüsebouquet
- Jungspinat oder Rahmspinat
- Gefüllte Zucchini
- Überbackene Kräutertomaten
- Ratatouille

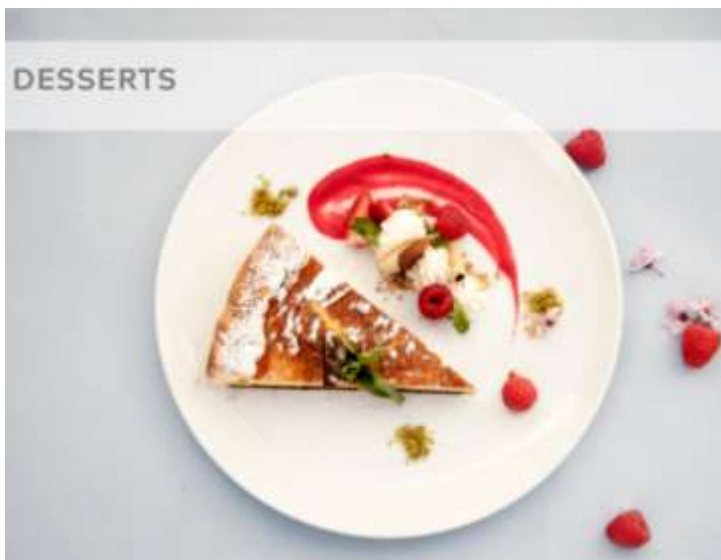
Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch

– Kalb	Schweiz
– Schwein	Schweiz
– Rind	Schweiz und Uruguay
– Lamm	Neuseeland
– Geflügel	Schweiz
– Fisch- und Meeresfrüchte	Internationale Gewässer Lieferant Bianchi in Zürich
– Wild	während offizieller Jagdzeit; Einheimisches ansonsten aus Vorarlberg

Wir beziehen unsere tierischen Erzeugnisse, soweit dies möglich ist, aus der regionalen Produktion und aus artgerechten Haltung. Wir verarbeiten ausschliesslich Fleisch von Tieren, deren Herkunft sowie Transportweg uns bekannt sind. Damit können wir Ihnen über Herkunft und Haltung Auskunft geben.

Gemüse – vom Frischmarkt, unser Küchenchef geht selber z' Markt.

Damit Kochen und Essen weiterhin Kultur, Leidenschaft und Genuss sind und bleiben.



- Brie mit Feigensenf und Früchtebrot CHF 14.00
- Heidelbeerbrägel mit Sauerrahmglacé CHF 11.00
- Hausgemachter Schlorzifladen mit Rahm CHF 9.00
- Wolfensberger Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Rahm CHF 10.00
- Mousse au Chocolat-Terrine mit Orangensalat CHF 13.00
(Drei Schichten Weiss, Vollmilch, Zartbitter)
- Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm CHF 10.00
- Crème brûlée (Aroma: Rosmarin, Tonka Bohne, Vanille, Lavendel, Orange-Rosmarin) CHF 12.00
- Panna Cotta mit Sorbet und Früchten CHF 12.00
- Hausgemachtes Erdbeer- oder Nussparfait CHF 12.00
- Orangensalat mit Datteln und Vanilleglacé CHF 11.00
- Frisches Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis CHF 11.00
- Hausgemachte Sorbets (Kiwi, Zitrone, Mango, Äpfel etc.) CHF 13.00
- Bisquitkörbli mit verschiedenen Sorbets und Früchten CHF 13.00
- Zwetschenkompott mit Nussglacé und Rahm CHF 11.00
- Caramelköpfler mit Rahm CHF 9.00
- Haustorte Schwarzwälder CHF 9.00
- Gebrannte Crème Hausart CHF 9.00
- Nougateistorte mit Rahm CHF 9.00
- Dessertteller Wolfensberg mit sechs Köstlichkeiten CHF 18.00
- Dessertbuffet ab 25 Personen CHF 25.00

Dessert nach Offerte von Drittlieferanten möglich

Für mitgebrachte Desserts wird pro Person eine Gebühr von CHF 3.00
verrechnet

Wir freuen uns auf Sie und sichern Ihnen eine aufmerksame und professionelle Bedienung zu

Menüvorschläge

Unten folgend finden Sie bereits einige Menübeispiele, die unser Küchenchef für Sie als Inspiration zusammengestellt hat.

MENÜ 1

Feta im Zucchini mantel mit Kräutersalat

Schweinsfilet «Robert» an Dijon-Senf-Sauce

Kartoffelkrapfen und Marktgemüse

Mousse au Chocolat mit Passionsfruchtsauce

CHF 61.00

MENÜ 2

Sellerieschaumsuppe mit geröstetem Sesam und Curryöl

Wolfensberger Rauchlachs mit Salat und Merrettich

Kalbskareebraten an Kräutersauce

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Bisquitkörbli mit verschiedenen Sorbets und Früchten

CHF 88.00

MENÜ 3

Tomatencremesuppe

Gemischter Salat

Rindsfilet ganz am Stück gebraten mit Bearnaise- und Eierschwämmli sauce

Ruccolakartoffelstock und Marktgemüse

Heidelbrägel mit Sauerrahmglacé

CHF 82.00

MENÜ 4

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum an Balsamico Hausdressing

Zanderfilet an Petersilien-Kapern-Butter

Reis und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm

CHF 60.00