

HOTEL RESTAURANT
WOLFENSBURG

Festliches 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 saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Unsere Karte bietet klassisch-traditionelle Gerichte und Eigenkompositionen mit internationaler sowie mediterraner Note.

Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet nebst einer herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer Banketträume. Unser Haus verfügt insgesamt über 27 Hotelzimmer, einer Dampf- und finnischen Sauna mit Ruheraum sowie ein 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

Vorspeisen

Im Menüpreis inbegriffen (ansonsten gilt der Tellerpreis):

Kraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Flädli, Gemüsejuli-
enne, Sherry) **V**

und Bunter Blattsalat an hausgemachter französi-
scher **V** oder italienischer Sauce **V+**

Unsere Suppen

Alternative Suppen mit kleinem Aufpreis zum Menüpreis

Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen **V** + 3.00

Kürbissuppe mit Rahmhäubchen (Saison) **V** + 2.00

Tomatensuppe mit Basilikum und
Rahmhäubchen **V** + 2.00

Unsere Salate

Alternative Salate mit kleinem Aufpreis zum Menüpreis

Bunter Blattsalat (verschiedene Salate)
mit Melonenschnitzen **V+** + 2.00

Salatbouquet mit Wolfensberg-
Lachsstreifen + 2.00

Tomatensalat mit Mozzarella mit
Balsamico und Olivenöl **V** + 2.00

Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons
Speckwürfeli (Saison) + 4.00

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat **V+** 9.00

Gemischter Salat **V+** 11.00

Randen- Kohlräblicarpaccio 14.00

Serranorohschinken mit Melonen mit
Spargeln und Mousselinesauce (Saison) 17.00

Tatar von selber geräuchertem
Lachs» mit kleinem Salatbouquet
dazu Toast und Meerrettich 18.00

Wolfensberg Rauchlachs mit Toast
und Meerrettich 17.00

Bresaolacarpaccio mit Ruccola,
Olivenöl und Parmesan 18.00

Tomatensalat mit Mozzarella und
Basilikum an Balsamico Hausdressing **V** 16.00

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Fetakäse im Zucchinimantel
mit Kräutersalat **V** 14.00

Zander auf Champagner-Wirzkohl-Gemüse 16.00

Hausgemachte Frühlingsrolle mit
asiatischem Kräutersalat und
süss-saurer Sauce 14.00

Hauptgerichte

Menüpreis | Tellerpreis

Menüpreis | Tellerpreis

mit Kalb

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

mit Rind

Rindsfilet ganz am Stück gebraten mit Bearnaise- und Eierschwammsauce	64.00 53.00
Rindsfiletmedaillon mit gebackenen Zwiebelringe an kräftiger Burgunder-Rotweinsauce	62.00 52.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Hausspezialität an fein, rassiger Paprikasauce	54.00 46.00
Entrecôte – kurz gebraten aufgeschnitten, auf Rotwein-Honig-Zwiebeln	50.00 40.00
«Wolfs Dreierlei» Rinds-, Schweins- & Kalbsfilet mit Eierschwämmli- und Bearnaisesauce	64.00 53.00

mit Schwein

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

mit Lamm

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste	49.00 40.00
-----------------------------------	---------------

mit Geflügel

Schweizer Pouletbrüstli an leichter Rahmsauce	39.00 31.00
---	---------------

mit Ente

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

Hauptgerichte

Menüpreis | Tellerpreis

mit Fisch

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

Vegetarisch **V** / Vegan **V+**

Bündner Quarkcapuns mit Eierschwämmli und Salbei V	34.00 24.00
Rassiges «Thai»-Nudelgericht mit hausgemachtem roten Thai-Curry V+	32.00 22.00
Gemüselasagne «à la maison» V	32.00 22.00
Quorn Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons und Reis V	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
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Röstikroketten
- Pommes Frites
- Risotto
- Reis
- Spätzli
- Nudeln

Gemüse

Saisongemüse (Gemüsewünsche werden berücksichtigt)

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz / Uruguay
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Fisch- & Meeresfrüchte	Internationale Gewässer (Lieferant Bianchi in Zürich)
Wild	während offizieller Jagdzeit; Einheimisches ansonsten aus Vorarlberg
Gemüse	vom Frischmarkt, unser Küchenchef geht selber z' Markt.

Wir beziehen unsere tierischen Erzeugnisse, soweit dies möglich ist, aus der regionalen Produktion und aus artgerechter Haltung. Wir verarbeiten ausschliesslich Fleisch von Tieren, deren Herkunft sowie Transportweg vom Hersteller deklariert sind. Damit können wir Ihnen über Herkunft und Haltung Auskunft geben. **Damit Kochen und Essen weiterhin Kultur, Leidenschaft und Genuss sind und auch bleiben.**

Desserts

Heidelbeerbrägel mit Sauerrahmglacé	11.00	Bisquitkörbli mit verschiedenen Sorbets und Früchten	13.00
Hausgemachter Schlorzifladen mit Rahm	9.00	Zwetschenkompott mit Nussglacé und Rahm	11.00
Wolfensberger Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Rahm	12.00	Caramelköppli mit Rahm	9.00
Mousse au Chocolat-Terrine mit Orangensalat (Drei Schichten: Weiss, Vollmilch, Zartbitter)	13.00	Haustorte Schwarzwälder	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	10.00	Gebrannte Crème Hausart	9.00
Crème brûlée (Aroma: Rosmarin, Tonka Bohne, Vanille, Lavendel, Orange-Rosmarin)	12.00	Nougatetorte mit Rahm	9.00
Panna Cotta mit und Früchten	12.00	Dessert Etagère mit sechs Köstlichkeiten bis 20 Personen	22.00
Hausgemachtes Erdbeer- oder Nussparfait	12.00	Dessertbuffet ab 25 Personen	ab 25.00
Frisches Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis	11.00	Dessert nach Offerte von Drittlieferanten möglich. Für mitgebrachte Desserts wird pro Person eine Gebühr von CHF 3.00 verrechnet.	



Menüvorschläge

*Hier finden Sie bereits einige Menübeispiele,
die unser Küchenchef für Sie als Inspiration zusammengestellt hat.*

Menü 1

CHF 63.00

Feta im Zucchini-mantel
mit Kräutersalat

Schweinsfilet «Robert»
an Dijon-Senf-Sauce
Kartoffelkrapfen und Marktgemüse

Mousse au Chocolat
mit Passionsfruchtsauce

Menü 2

CHF 88.00

Sellerieschaumsuppe mit geröstetem
Sesam und Curry-Öl

Wolfensberger Rauchlachs
mit Salat und Merrettich

Kalbskareebraten an Kräutersauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Bisquitkörbli mit verschiedenen
Sorbets und Früchten

Menü 3

CHF 79.00

Tomaten-crèmesuppe

Gemischter Salat

Rindsfilet ganz am Stück gebraten mit
Bearnaise- und Eierschwämmli-sauce,
Ruccolakartoffelstock und Marktgemüse

Heidelbrägel mit Sauerrahmglacé

Menü 4

CHF 63.00

Tomatensalat mit Mozzarella und
Basilikum an Balsamico Hausdressing

Zanderfilet an Petersilien-Kapern-Butter
Reis und Gemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Glacé und Rahm

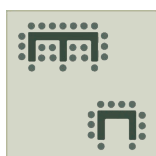
Unsere Räumlichkeiten



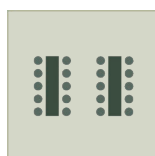
Grosser Saal

Raumgrösse	19 x 12 m
Raumfläche	200 m ²
Ausstattung	Technik vorhanden

Bestuhlungsmöglichkeiten



Bankett E / U
80 Personen



Reihen
140 Personen



Sonnenstrahlen
80 Personen

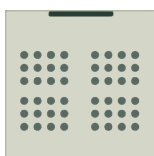
Unsere Räumlichkeiten



Wolfensberg Saal 1

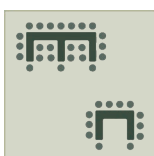
Raumgrösse	6 x 10 m
Raumfläche	70 m ²
Ausstattung	keine Technik

Bestuhlungsmöglichkeiten



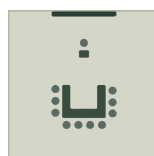
Konzert

–



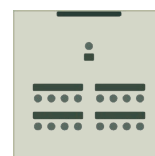
Bankett E / U

35 Personen



Seminar U

–



Seminar

–

Unsere Räumlichkeiten



Wolfensberg Saal 2

Raumgrösse	9 x 4 m
Raumfläche	55 - 65 m ²
Ausstattung	Technik vorhanden

Bestuhlungsmöglichkeiten



Reihen

40 Personen

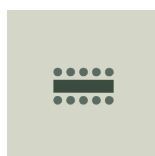
Unsere Räumlichkeiten



Wolfensberg Saal 3

Raumgrösse	3 x 6 m
Raumfläche	18 m ²
Ausstattung	Technik vorhanden

Bestuhlungsmöglichkeiten



Tafel

18 Personen

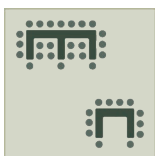
Unsere Räumlichkeiten



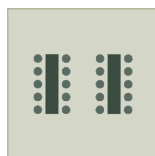
Tagungsraum

Raumgrösse	8 x 8 m
Raumfläche	70 m ²
Ausstattung	Technik vorhanden

Bestuhlungsmöglichkeiten

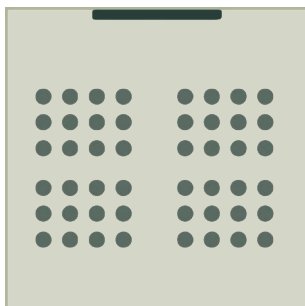


Bankett E / U
30 Personen

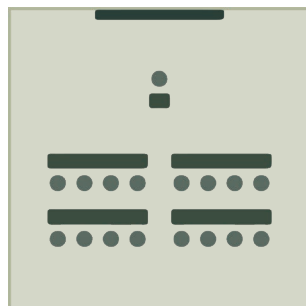


Reihen
40 Personen

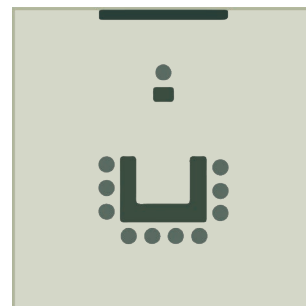
Bestuhlungs-Varianten im Überblick



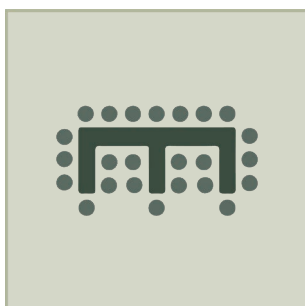
Konzert



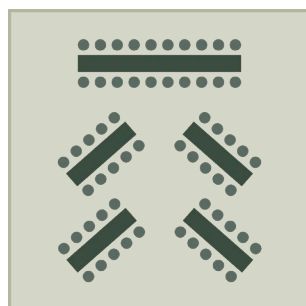
Seminar



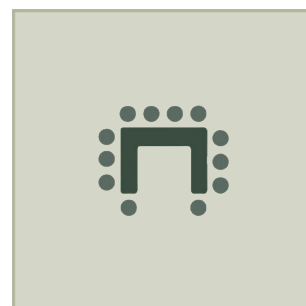
Seminar U-Form



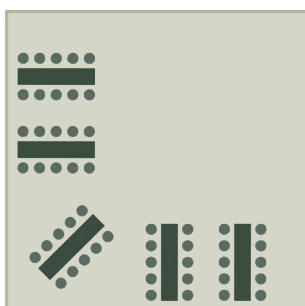
E-Form



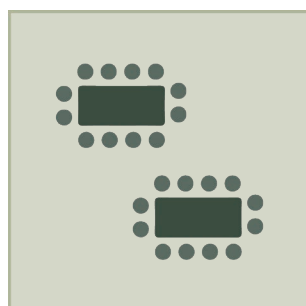
Fischgrät



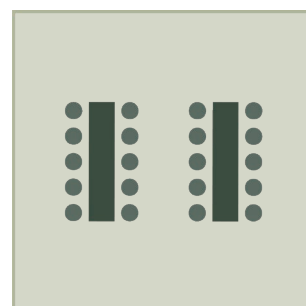
U-Form



Sonnenstrahlen



Tischinseln



Reihen

Wissenswertes von A bis Z

Allgemeine Informationen

Ausserordentliche Reinigungskosten, die durch Programmpunkte oder Dekorationen verursacht werden, gehen zu Lasten des Kunden. (siehe AGB's)

Anlieferung

Jegliches Ausstellergut oder Material welches geliefert wird, ist durch den „Veranstalter“ zu versichern. Für Schaden oder Diebstahl übernimmt das Hotel & Restaurant Wolfensberg keine Verantwortung.

Annullationsbedingungen

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.

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.

Apéro

Bei sonniger Witterung ist der Gäste - Empfang auch in unserem idyllischen Garten möglich. Wir servieren Ihnen Getränke nach Ihrer Wahl gerne im Zusammenspiel mit ausgesuchten Häppchen aus der Küche.

Bargetränkeempfehlung

Wir freuen uns auf Ihre Bargetränkeauswahl im Vorfeld. Gerne senden wir Ihnen anbei unsere Barkarte mit. Wir empfehlen Ihnen Longdrinks mit 2-3 Zutaten auszuwählen, damit die Bestellungen an der Bar rasch ausgeführt werden können und keine langen Wartezeiten entstehen.

Beschilderung

Bitte teilen Sie uns Ihren Beschilderungswunsch mit. (Titel: / Logo im jpeg-Format)

Bestuhlung

Bei der Bestuhlung berücksichtigen wir Ihren Wunsch soweit es mit der Einrichtung des jeweiligen Raumes möglich ist. Wir halten verschiedene Vorschläge bereit.

Blumen & Dekoration

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.

Unser Blumengeschäft in Degersheim berät sie gerne, für eine mögliche Dekoration für drinnen & draussen.

Garderobe

Die Garderobe darf gerne bei der Ankuft der Gäste an der Rezeption abgegeben werden.

Garten Setup

Je nach Programm; unter der Linde oder auf der Wiese ist ein Apéro sowie eine Zemonie möglich.

Getränke

Die Verrechnung erfolgt nach effektivem Verbrauch. Appenzeller Bier, Prosecco, Weisswein, Rotwein, welcher beim Probessen passend zum Menu ausgewählt und degustiert wurde.

In unserer Weinkarte finden Sie auserlesene Tropfen aus der Schweiz und Europa. Weine aus fernerer Ländern runden das Angebot ab. Gerne beraten wir Sie.

Internet

Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet allen Gästen das WLAN kostenfrei an.

Menü

Aus den nachfolgenden Menüvorschlägen, die wir für Bankette ab 10 Personen zusammengestellt haben, können Sie ein Einheitsmenü für die ganze Gesellschaft auswählen und individuell nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Selbstverständlich sind vegetarisch sowie vegan essende/geniessende 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.

Musik & Unterhaltung

Auf Wunsch geben wir Ihnen gerne detailliertere Informationen weiter.

Nachtruhe

Um die Nachtruhe in der Nachbarschaft zu gewähren, werden um 22:00 Uhr die Fenster und Terrassentüren geschlossen. Ab 01:00 Uhr wird pro angefangene Stunde, einen Nachtzuschlag von CHF 250.00 verrechnet.

Parkplatz

Wir haben für circa 75 Autos Parkplätze, die kostenlos sind. Wir bitten Sie, Ihre Gäste über die beschränkte Anzahl der Parkplätze zu informieren und Fahrgemeinschaften zu bilden.

Raumangebot

- Gartenterrasse mit Wiese
- Eingangs- & Willkommensbogen unter der Linde (Richtung Wiese)

Dabei müssen wir jedoch die jeweilige Bewilligung und die Wettersituation berücksichtigen. Bei der Grösse von 150 Personen, müssen wir den Innenraum exklusiv einbuchen. Dabei können wir Ihnen bei Wetterbedingte Änderungen einen Innenplatz garantieren.

Apéro riche mit zwei aufgestellten Bars, befinden sich auf der Wiese. (bei schlechtem Wetter; im Saal 3 & 2)

Anschliessendes Nachtessen im Saal 1 (vorderer Saal im Restaurant, Tischplan wird gebracht)

Rosenblätter & Konfetti

Zeremoniewiese: in der ganzen Hotelanlage ist das Streuen von echten Rosenblättern erlaubt, sie müssen jedoch nach der Zeremonie wieder aufgesammelt werden. Gerne übernehmen wir diese Aufgabe und verrechnen dies mit CHF 75.00 pro Stunde. Das Streuen von nicht echten Rosenblättern ist nicht erlaubt. Findet die Zeremonie im Saal statt ist es auf Grund des Bodens nicht erlaubt echte oder unechte Rosenblätter zu streuen. Das anzünden von Wunderkerzen in den Innenräumen des Restaurant Wolfensberg ist verboten.

Transfer

Allfällige Transfer vom Bahnhof Degersheim zu uns auf den Wolfensberg kann stündlich von uns kostenlos organisiert werden.

Vorrauszahlung

Eine Anzahlung gemäss den allgemeinen Geschäftsbedingungen werden wir Ihnen nach Vertragsabschluss in Rechnung gestellt.

HOTEL RESTAURANT
WOLFENSBERG

Familien Senn
CH-9113 Degersheim
+41 071 370 02 02
info@wolfensberg.ch
www.wolfensberg.ch

Öffnungszeiten
Montag: geschlossen
Dienstag – Samstag:
08:00 bis 23:00 Uhr
Sonntag:
08:00 bis 17:00