



Herzlich Willkommen und grüezi im Hotel & Restaurant Wolfensberg

Lernen Sie uns kennen

Wir sind im unteren Toggenburg zuhause. Das widerspiegelt sich in allen Aspekten unseres Schaffens. Wir verwöhnen unsere Gäste mit feinsten Kochkunst und saisonalen Produkten aus der Region - liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Das Hotel & Restaurant Wolfensberg bietet nebst der herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer Banketträume. Unser Haus verfügt neben dem Restaurant über 27 Hotelzimmer. Für Ihre Freizeit steht Ihnen eine Sauna sowie eine grosse Parkanlage bereit. An sonnigen Tagen lädt die grosszügige Gartenterrasse zum Verweilen ein. Feiern Sie Ihren Anlass bei uns; ob Apéro, Geschäftsessen, private Feier oder ein Bankett - bei uns auf dem Wolfensberg sind Sie gut aufgehoben.

Unsere Küche

Wir beziehen unsere tierischen Erzeugnisse soweit dies möglich ist, aus der regionalen Produktion. Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und verarbeiten ausschliesslich Fleisch von Tieren, deren Herkunft und Transportweg uns bekannt sind. Damit können wir Ihnen über Herkunft und Haltung Auskunft geben. Beim Einkauf achten wir auf umweltschonend erzeugte Produkte.

das Wolfi Team mit Küchenchef
Andreas Senn

Fleischdeklaration

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Paraguay
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	vorwiegend Neuseeland bei Angeboten auch Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Fisch- Meeresfrüchte*:	Internationale Gewässer
Wild:	bei offizieller Jagdzeit einheimisch - Vorarlberg
Lachs:	Nordsee

Die mit * bezeichneten Produkte können mit Hormonen aus Leistungsförderer und - oder Antibiotika behandelt sein. Gemüse - vom Frischmarkt, unser Küchenchef geht selber z'Markt.



Spezial Karte

Vorspeisen

Feine Kürbis-Kokossuppe (v+)	12
Nüsslisalat vom Büchler-Hof mit Granatapfelkerne (v+) Süss-saurem Kürbis und Zwiebeln, Orangenvinaigrette	18
Auberginen-Gemüsetatar mit Kräutersalat (v+)	18

Hauptgerichte

Zartes Bison-Hohrückensteak 200g (Kanada) mit Kräuterbutter und Pfeffersauce, bunte Gemüse garnitur	58
Thurgauer Forellenfilets zart gebraten (Frommis) mit buntem Gemüse und Reis	42
Indischer Linsendal mit Edamame-Gemüsepfanne dazu Kräutersalat	
Vegan	28
mit 4 Riesencrevetten	45

v vegetarisch / vegetarian v+ vegan

Salate

Salads

Grüner Blattsalat 9

Green salad

Gemischter Salat 11

Mixed salad

Suppen

Soups

Tagessuppe 8

Daily soup

Kraftbrühe mit Einlage – Flädli / Ei / Julienne / Sherry 8

Clear broth with additions – pancake strips / egg / julienne / sherry

**Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin
und Rahm überbacken** 11

Homemade tomato gin soup gratinated with whipped cream



Vorspeisen

Starters

- Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit Kräutersalat** 14
dazu süss - saure Chilisauce
Homemade springroll with herbsalad, Sweetsour chillisauce
- Crevettencocktail «Wolfensberg»** 14
Shrimp cocktail «Wolfensberg»
- Sechs panierte Riesencrevetten** 15
mit kleinem Salatbouquet dazu süss - saure Chilisauce
Six crispy battered prawns with a small salad - Sweetsour chillisauce
- Bresaolacarpaccio – Cherrytomaten, Parmesan und Rucola** 18
mariniert mit Olivenöl und Balsamico
*Bresaolacarpaccio – cherry tomatos, parmesan and rocket salad
Marinated with olivoil and balsamic vinegar*





Die Hausspezialitäten

The housespecialities

Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac - Kräutersauce 33 | 38

mit Rösti und Apfelschnitzli

Veal liver strips with cognac herbsauce

Potatorösti and apple slices

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Hausart» 35 | 40

an leichter Curry - Rahmsauce mit Rösti und Gemüse

Sliced veal «homestyle» in a light currycream sauce

Potatorösti and vegetables

Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit Reis und Gemüse 41 | 46

Beef fillet goulash «stroganoff» with rice and vegetables

ab 2 Personen

for 2 persons

Rindsfilet «Châteaubriand» 400 gr. Preis pro Person **64**

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkräpfen und Gemüse

«Chateaubriand» beef filet 400 gr with sauce bearnaise

Potato croquettes and vegetables price per person

Hausgeräucherter Wolfensberger Lachs

Homesmoked Wolfensberg salmon

Rauchlachs mit Meerrettich und Toast 19.50 | 27

Smoked salmon with horseradish and toast

«Wolfensberger Sonne» Rösti mit Rauchlachstreifen 24 | 29

«Wolfensberg sun» potatorösti with smoked salmon strips

Tagliatelle an einer Zitronensauce mit Rauchlachstreifen 24 | 29

Tagliatelle in lemon sauce and smoked salmon strips



Fleischgerichte

Meat dishes

Rindsfiletmedaillon 180 gr. an kräftiger Rotweinsauce 47 | 52
mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse

*Beef fillet medaillon 180 gr with a reduced redwinesauce
with crispy onionrings, potato gratin and vegetables*

«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr. 32 | 37
mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt
dazu Pommes Frites und Gemüse

*«Wolfensberg» pork cordon bleu 210 gr
with french fries and vegetables*

Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste 36 | 40
mit braunem Jus, Risotto und Gemüse

*Lamb loin filet with a herb crust, brown jus
with risotto and vegetables*

Seniorenteller – 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr. 33 | 38
nature gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkrapfen und Gemüse

*2 pan seared esclopes of veal 150 gr , brown jus
with potatocroquettes and vegetables*



Vegetarische und vegane Gerichte

Vegetarian and vegan dishes

Pikantes «Thai» – Nudelgericht mit Gemüse (v+)	22
hausgemachte rote Thai Curry Sauce	
<i>Slightly spicy «Thai» noodledish with vegetables</i>	
<i>Homemade red thai curry sauce</i>	
Hausgemachte Gemüselasagne (v)	22
<i>Homemade vegetable lasagne</i>	
Gemüseteller mit Kartoffelkräpfen (v+)	24
<i>Vegetableplate wit potatocroquettes</i>	
Steinpilzrisotto mit Salbei und Mascarpone (v)	26
<i>Porcinirisotto with sage and mascarpone</i>	
Sennen Rösti mit Zwiebeln, Spiegelei (v)	24
und Appenzeller Käse überbacken	
<i>Senn potatorösti with onions, fried egg</i>	
<i>Gratinated with Appenzell cheese</i>	
Hausgemachte Bündner Quark – Capuns (v)	26
mit Eierschwämmli	
<i>Homemade curd capuns from the grisons</i>	
<i>with chanterelles</i>	

v vegetarisch / **vegetarian** v+ vegan