

HOTEL RESTAURANT
WOLFENSBURG



Speisen

Herzlich Willkommen & 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 neben der herrlichen Naturlage vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer und grösserer Anlässe in einem unserer Banketträumen. 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.

Salate

Grüner Blattsalat V	9
Gemischter Salat V	11

Suppen

Tagessuppe	8
Kraftbrühe mit Einlage V Flädli / Ei / Julienne / Sherry	8
Hausgemachte Tomatencremesuppe V mit Gin und Rahm überbacken	11

V vegetarisch

V+ vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vorspeisen

Eine hausgemachte Frühlingsrolle (mit Poulet)	14
Mit Kräutersalat dazu süss - saure Chilisauce	
Crevettencocktail «Wolfensberg»	14
Sechs panierte Riesencrevetten	15
mit kleinem Salatbouquet dazu süss - saure Chilisauce	
Bresaolacarpaccio	18
Cherrytomaten, Parmesan und Rucola, mariniert mit Olivenöl und Balsamico	

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Die Hausspezialitäten

Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac - Kräutersauce mit Rösti und Apfelschnitzli	33 38
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Hausart» an leichter Curry - Rahmsauce mit Rösti und Gemüse	35 40
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit Reis und Gemüse	41 46

ab 2 Personen

Rindsfilet «Châteaubriand» 400 gr. Preis pro Person mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkrapfen und Gemüse	64
--	-----------

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Hausgeräucherter Wolfensberger Lachs

Rauchlachs mit Meerrettich und Toast	19.50 27
«Wolfensberger Sonne» Rösti mit Rauchlachstreifen	24 29
Tagliatelle an einer Zitronensauce mit Rauchlachsstreifen	24 29

Fleischgerichte

Rindsfiletmedaillon 180 gr. an kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse	47 52
«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr. mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt dazu Pommes Frites und Gemüse	32 37
Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste mit braunem Jus, Risotto und Gemüse	36 40
Seniorenteller – 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr. nature gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkrapfen und Gemüse	33 38

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vegetarische und vegane Gerichte

Pikantes «Thai» – Nudelgericht mit Gemüse 	22
hausgemachte rote Thai Curry Sauce	
Hausgemachte Gemüselasagne 	22
Gemüseteller mit Kartoffelkräpfen 	24
Steinpilzrisotto 	26
mit Salbei und Mascarpone	
Sennen Rösti 	24
mit Zwiebeln, Spiegelei und Appenzeller Käse überbacken	
Hausgemachte Bündner Quark – Capuns 	26
mit Eierschwämmli	
Auberginen BBQ 	18 26
Miso Glaze Bulgur	
Randenfalafel mit Linsendal 	22
und frittierten Zwiebelringen	

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt