

Geschätzte Gäste

Lernen Sie uns kennen

Willkommen auf dem Wolfensberg. Wir sind im unteren Toggenburg zuhause. Das widerspiegelt sich in allen Aspekten unseres Schaffens. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feinsten Kochkunst und saisonalen Produkten aus der Region – liebevoll angerichtet und mit Freude frisch serviert. Die Karte lockt mit klassischen Gerichten 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 neben einem täglich geöffneten 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 im Hotel & Restaurant Wolfensberg. Ob Apéro, Geschäftsessen, private Feier oder ein Bankett – bei uns auf dem Wolfensberg sind Sie gut aufgehoben und herzlich willkommen.

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.



Besuchen Sie unsere Webseite.

**Ihre Gastgeber Familien Senn
& das Wolfi-Team**

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 11
und Rahm überbacken
Homemade tomato gin soup gratinated with whipped cream

Vorspeisen

Starters

Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit Kräutersalat dazu süß - saure Chilisauce <i>Homemade springroll with herbsalad</i> <i>Sweetsour chillisauce</i>	13
Crevettencocktail «Wolfensberg» <i>Shrimp cocktail «Wolfensberg»</i>	13
Sechs panierte Riesencrevetten mit kleinem Salatbouquet dazu süß - saure Chilisauce <i>Six crispy battered prawns with a small salad</i> <i>Sweetsour chillisauce</i>	15
Bresaolacarpaccio – Cherrytomaten, Parmesan und Rucola mariniert mit Olivenöl und Balsamico <i>Bresaolacarpaccio – cherry tomatos, parmesan and rocket salad</i> <i>Marinated with olivoil and balsamic vinegar</i>	18

Die Hausspezialitäten

The housespecialities

Geschnetzelte Kalbsleber an Cognac - Kräutersauce mit Rösti und Apfelschnitzli <i>Veal liver strips with cognac herbsauce</i> <i>Potatorösti and apple slices</i>	34
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Hausart» an leichter Curry - Rahmsauce mit Rösti und Gemüse <i>Sliced veal «homestyle» in a light currycream sauce</i> <i>Potatorösti and vegetables</i>	38
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit Reis und Gemüse <i>Beef fillet goulash «stroganoff» with rice and vegetables</i>	44
ab 2 Personen <i>for 2 persons</i>	
Rindsfilet «Châteaubriand» 400 gr. mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkrapfen und Gemüse pro Person <i>«Chateaubriand» beef filet 400 gr with sauce bearnaise</i> <i>Potato croquettes and vegetables per person</i>	62

Hausgeräucherter Wolfensberger Lachs Homesmoked Wolfensberg salmon

Vorspeisenportion Rauchlachs mit Meerrettich und Toast <i>Small portion of smoked salmon with horseradish and toast</i>	17
Hauptgangportion Rauchlachs mit Meerrettich und Toast <i>Main course portion of smoked salmon with horseradish and toast</i>	27
Rauchlachs - Rösli auf Salatblättern mit Oliven, Trockentomaten und Rucola, Zitronenolivenöl <i>Smoked salmon roses on salad leaves Olives, dried tomatos and rocket salad, lemon oliveoil</i>	29
«Wolfensberger Sonne» Rösti mit Rauchlachstreifen <i>«Wolfensberg sun» potatorösti with smoked salmon strips</i>	27
Tagliatelle an einer Zitronensauce mit Rauchlachsstreifen <i>Tagliatelle in lemon sauce and smoked salmon strips</i>	27

Fleischgerichte

Meat dishes

Rindsfiletmedaillon 180 gr. an kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse <i>Beef fillet medaillon 180 gr with a reduced redwinesauce with crispy onionrings, potato gratin and vegetables</i>	50
«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr. mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt dazu Pommes Frites und Gemüse <i>«Wolfensberg» pork cordon bleu 210 gr with french fries and vegetables</i>	35
Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste mit braunem Jus, Risotto und Gemüse <i>Lamb loin filet with a herb crust, brown jus with risotto and vegetables</i>	39
Seniorenteller – 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr. natur gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkrapfen und Gemüse <i>2 pan seared esclopes of veal 150 gr, brown jus with potatocroquettes and vegetables</i>	36

Vegetarische und vegane Gerichte Vegetarian and vegan dishes

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

v vegetarisch / *vegetarian*
v+ vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT

Events auf dem Wolfensberg

Musikabende mit Stil

Hotel & Restaurant Wolfensberg, Musikabende mit Stil.

Das Ambiente unserer Gartenwirtschaft schafft einzigartige Momente zwischen Musikern und Publikum. Auf dem Programm stehen feine Klänge. Wir laden Sie herzlich ein, bei uns auf dem Wolfensberg zusammen zu kommen, gute Musik zu geniessen und auf unserer Terrasse sowie im Restaurant, sich von uns kulinarisch verwöhnen zu lassen.



Bleiben Sie informiert über unsere laufenden Events.



**Ihre Gastgeber Familien Senn
& das Wolfi-Team**