

# Herzlich Willkommen & grüezi im Hotel & Restaurant Wolfensberg

## Kulinarik & Genuss

Unser Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Andreas Senn verwöhnt Sie mit sorgfältig zubereiteten Speisen aus hochwertigen, regionalen und internationalen Produkten. Frische Zutaten, kreative Kompositionen und ein aufmerksamer Service sorgen für ein rundum genussvolles Erlebnis. Lassen Sie sich von unserer abwechslungsreichen Küche begeistern – sei es beim gemütlichen Frühstück, einem ausgedehnten Dinner oder einem stilvollen Apéro.

## Feiern & Veranstaltungen

Ob private Feier, Tavolata, Hochzeit, Geschäftsessen oder Bankett – wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für unvergessliche Momente. Unsere vielseitigen Räumlichkeiten sind ideal für kleine und grosse Anlässe und lassen sich individuell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

**Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!**

### Fleischdeklaration

Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Paraguay   Uruguay
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland   Australien
Geflügel:	Schweiz   Uruguay
Crevetten*:	Vietnam
Lachs:	Norwegen   Schottland

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

### Brot und Backwaren – Herkunft: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# Salate

---

Grüner Blattsalat <b>V</b>	9
Gemischter Salat <b>V</b>	11

---

# Suppen

---

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

---

**V** vegetarisch

**V+** vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

# Vorspeisen

---

<b>Eine hausgemachte Frühlingsrolle</b> Kräutersalat   Sweet&Sour Sauce	<b>15</b>
<b>Crevettencocktail «Wolfensberg»</b>	<b>14</b>
<b>Sechs panierte Riesencrevetten</b> Kräutersalat   Sweet&Sour Sauce	<b>15</b>
<b>Bresaolacarpaccio <i>(Italien)</i></b> Cherrytomaten   Parmesan   Rucola   Olivenöl   Balsamico	<b>18</b>
<b>Hausgeräuchertes Lachstatar</b>	<b>18   30</b>
<b>Schweizer Rindstatar</b>	<b>18   30</b>

---

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

# Die Hausspezialitäten

---

**Geschnetzelte Kalbsleber** 33 | 38  
Cognac – Kräutersauce | Röstli | Apfelschnitzli

---

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Hausart»** 35 | 40  
leichter Curry - Rahmsauce | Röstli und Gemüse

---

**Rindsfiletgulasch «Stroganoff»** 41 | 46  
Reis | Gemüse

---

**ab 2 Personen**

---

**Rindsfilet «Châteaubriand» 400 gr. Preis pro Person** 64  
Sauce Béarnaise | Kartoffelkrapfen | Gemüse

---

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

# Hausgeräucherter Wolfensberger Lachs

---

Rauchlachs mit Meerrettich   Toast	20   27
«Wolfensberger Sonne» Rösti mit Rauchlachstreifen	24   29
Tagliatelle an einer Zitronensauce mit Rauchlachsstreifen	24   29

---

## Fleischgerichte

---

<b>Rindsfiletmedaillon 180 gr.</b> kräftige Rotweinsauce   gebackenen Zwiebelringen Kartoffelgratin   Gemüse	47   52
<b>«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr.</b> «Wolfensberg Chäs»   Schüblig und Salbei gefüllt   Pommes Frites   Gemüse	32   37
<b>Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste</b> braunem Jus   Risotto   Gemüse	36   40
<b>Seniorenteller – 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr.</b> nature gebraten   braunem Jus   Kartoffelkrapfen   Gemüse	33   39

---


 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

# Vegetarische und vegane Gerichte

---

<b>Randenfalafel mit Linsendal</b>  frittierten Zwiebelringen	22
<b>Pikantes «Thai» – Nudelgericht mit Gemüse</b>  hausgemachte rote Thai Curry Sauce	22
<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b> 	22
<b>Gemüseteller mit Kartoffelkrapfen</b> 	24
<b>Steinpilzrisotto</b>  Salbei   Mascarpone	26
<b>Sennen Rösti</b>  Zwiebeln   Spiegelei   Appenzeller Käse	24
<b>Hausgemachte Bündner Quark – Capuns</b>  Eierschwämmli	26
<b>Aubergine -Pfefferstek mit Humus   Pitabrot</b>  Kräuter-Rucolasalat   geröstete Pinien   Mandeln	19   28

---

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt