

Bankett Menüvorschläge Restaurant Werdguet

Gültig ab 01.01.13, Preise inkl. 8 % MwST

Vorspeisen und Suppli

Gemischter Salat	Fr. 8.90
Grüner Salat	Fr. 7.90
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 9.90
Nüsslisalat mit Ei und Champignons	Fr. 9.90
Nüsslisalat mit gebratener Kalbsleberli	Fr.17.90
Rindscarpaccio mit Parmesan und Knoblibrot	Fr.18.90
Lachsterrine mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.18.90
Crevetten an Cocktailsauce angerichtet auf Eisbergsalat	Fr.17.90
Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr.19.90
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.16.90
Terrine mit Sauce Cumberland und Selleriesalat mit Baumnüssen	Fr.18.90
Waldpilzragout angerichtet auf Serviettenknödel	Fr.16.90
Tomatensüpli mit Rahmhaube	Fr.8.90
Steirisches Kräutersüpli	Fr.8.90
Bouillon mit Flädli	Fr.7.90
Gemüsecremesüpli	Fr.7.90
Maiscremesüpli mit Wodka	Fr.8.90
Curryschaumsüpli	Fr.8.90

Warme Vorspeisen

Crevettenspiessli vom Grill angerichtet mit verschiedenen Salaten und Knioblibrot	Fr.17.90
Frischlachs an Champagnersauce, dazu Champagnersauerkraut und Salzkartoffeli	Fr.19.90
Eglifilet "Zuger Art" an Kräuterweissweinsauce, dazu Reis	Fr.19.90
Riesencrevetten an Curryschaum, dazu Reis	Fr.21.90
Tagliatelle "Salmone" an Rahmsauce mit Frischlachswürfeli,, Kräutern und Chamignons	Fr.17.90
Tagliatelle mit Pouletwürfeli an Peperoni-Rahmsauce	Fr.16.90
Spaghetti frutti di mare	Fr.16.90
Spaghetti "Vulcano" an Olivenöl mit Pouletgeschnetzelterm, Peperocini, Zwiebeli, Knobli, Champignons und Oliven	Fr.17.90
Spaghetti Carbonara	Fr.15.90
Spaghetti Pesto	Fr.15.90
Spaghetti Agli, Olio e Peperoncini	Fr.15.90
Risotto mit Steinpilzen	Fr.17.90
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Tomaten-Rahmsauce, gratiniert mit Käse	Fr.16.90
Gemüse Stroganoff frisches Gemüse an Peperonirahmsauce	Fr.16.90

Hauptspeisen

Frischlachstranche an Champagnerauce mit Champagnersauerkraut, serviert mit Salzkartoffeli	Fr.35.90
Eglifilets "Zuge Art" an Kräuter-Weissweinsauce, dazu Reis	Fr.35.90
Seezungenfilets an Champagnersauce dazu gibt's Reis und Blattspinat	Fr.36.90
Riesencrevetten "Ligure" an Tomaten-Rahmsoserl mit Zwiebeli und Kräutern, serviert mit Reis	Fr.38.90
Fisch Potpourie Frischlachs, Seezungenfilet, Riesencrevette und Seeteufelmedaillon an Champagnersoserl, dazu Salzkrtoffeli und Gemüse	Fr.42.90
Seeteufel Medaillons an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen serviert mit Mandel-Broccoli und Reis	Fr.36.90
Gebratene Pouletfilets und Riesencrevetten auf Curryspiegel, dazu Gemüsereis	Fr.31.90
Pouletbrüstli "Cafe de Paris" dazu knusprige Pommes Frites	Fr.27.90
Gebratenes Pouletbrüstli an Calvadosauce mit Apfelstückli serviert mit Reis und Gemüse	Fr.24.90
Pouletgeschnetzeltes Casimir an Currysauce, angerichtet im Reising, garniert mit Früchten	Fr.24.90
Gebratenes Pouletbrüstli an Pfeffersauce, serviert mit Reis und Gemüse	Fr.24.90
Kalbsbraten an kräftigem Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Gmües	Fr.33.90
Kalbssteak an Morchelsauce dazu gibt's Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.44.90
Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti	Fr.39.90
Zarte Kalbsschnitzeli an Rahmsoserl, serviert mit Butternudeln und Gemüse	Fr.36.90
Saltimbocca alla Romana mit Salbei und Rohschinken an Marsalasaucce, dazu Risotto	Fr.36.90

Kalbs, Rinds und Schweinsfilet Medaillons an Morchel,
Rotwein und Calvadosauce, dazu Röstikroketten und Gemüse
(serviert in zwei Gängen) Fr.54.90

Kalbsnierli an Pommery-Senfsauce,
dazu gibt's Rösti Fr.26.90

Tafelspitz „Kaiser Franz Joseph“
mit Gemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln
garniert mit frischem Meerrettich, dazu Apfelkren Fr.36.90

Rindsfilet "Cafe de Paris"
In Tranchen geschnitten, gratiniert mit Sauce Cafe de Paris,
dazu Pommes Frites Fr.49.90

U.S. Entrecôte "Madagaska" an rassisger Pfeffersauce, dazu gibt's
Röstikroketten und Gemüse Fr.37.90

Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsoslerl,
dazu Polenta und Gemüse Fr.28.90

Ungarisches Rindsgulasch mit Kartoffelstock Fr.25.90

Schweinspiccata "Milanese"
mit Schinkenstreifen und Champignons,
dazu gibts Safranrisotto Fr.28.90

Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
mit Butterrösti Fr.28.90

Schweinschnitzeli an Rahmsöseli dazu Butternudeln
und Gemüse Fr.28.90

Schweinsbraten an Kräuterjus, dazu Kartoffelstock und Gemüse Fr.23.90

Fleischvogel nach "Bürgermeisters Art"
an Rotweinsauce, serviert mit Spätzli und Gemüse Fr.28.90

Entenbrüstli rosa gebraten, an Orangen - Pfeffersauce,
dazu Reis und Gemüse Fr.28.90

Straussenfilet Medaillons an Pfeffersauce, serviert mit
Röstikroketten und Gemüse Fr.29.90

Gemüsestroganoff
viel frisches Gemüse an sämiger Paprikasauce, dazu Kartoffelstock Fr.22.90

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat,
an Tomaten-Rahmsauce, gratiniert mit Käse Fr.21.90

Herrlicher Gemüseteller mit Sonnenblumenkernen und
Schnittlauch-Sauerahm Fr.24.90

Desserts

Grossmutter's Caramelköppli mit Amaretti und Schlograhm	Fr.9.90
Frischer Fruchtsalat mit Rahmhauberl mit Schnapslerl	Fr.9.90 Fr.10.90
Parfait Grand Marnier	Fr.9.90
Tirami Su	Fr.9.90
Mousse au Chocolat mit Doppelrahm und Bananenstückli	Fr.9.90
Kaiserschmarren mit Pfirsichstückli und Preiselbeeri	Fr.12.90
Zwetschgensorbet "Urknall" Zwetschgensorbet mit in Vielle Prune eingelegten warmen Zwetschgen und Schlagsahne	Fr.11.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glace und Rahmtupferl	Fr.11.90
Apfelkühli mit Vanillesauce herrlicher Früchtegarnitur und Schlagobers	Fr.11.90
Sorbetteller Pfirsich, Zwetschgen und Zitronensorbet garniert mit frischen Früchten	Fr.11.90
Dessert Potpourie Wunderschöner gemischter Dessertteller (nach Küchenchefs Lust und Laune)	Fr.13.90
Panna Cotta garniert mit Fruchtmark, Früchten und Rahm	Fr.11.90
Käseteller verschiedener Käse garniert mit Früchten und Baumüssen	Fr.14.90

Kaiser Menü

Waldpilzragout angerichtet auf Serviettenknödel

oder

Vogersalat mit gebratenen Schwammerln

Steirisches Kräuterschaumsüpli

Tafelspitz „Kaiser Franz Josepf“
auf sämigen Rahmspinat, mit frischem Gemüse
und Bratkartoffeli, garniert mit frischem Meerrettich
dazu Apfelkren und Senf

Kaiserschmarren mit Pfirsichstückli
und Preiselbeeri

Fr.69.90

Menüvorschlag

Fr.45.- inkl. 8.0 % MwSt

Kürbissüpli mit Steirischem Kernöl
+++

Schweinspiccata „Milanese“ mit Schinkenstreifen und Champignons,
Safranrisotto und Grilltomate
+++

Heisse Zwetschgen „Urknall“
in Vielle Prune eingelegt dazu Zwetschgenglace
und Rahm
+++

oder

Kärntner Kräuterschaumsüpli
+++

Pouletbrüstli „Cafe de Paris“ in Tranchen geschnitten, gratiniert mit
unserer Sauce Cafe de Paris dazu Röstikroketten und Gemüse
+++

Dessert Potpourie
herrlicher gemischter Dessertteller
+++

„Des Kaisers Freude“

Die starke kulinarische Legendenbildung rund um die Wiener Küche hat dazu geführt, dass man die Person Kaiser Franz Josephs vor allem mit Kaiserschmarren und Kaisersemmeln assoziiert und darüber vergisst, dass der alte Kaiser in erster Linie ein Rindfleischtiger war. In einer behördlich für Berufsschulen genehmigten Servierkunde des Jahres 1912 steht beispielsweise zu lesen: „Nie fehlt an der Tafel Sr. Majestät ein gutes Stück gesottene Rindfleisch, das zu seinem Lieblingsgerichten zählt“.

Unter diesen Umständen mutet es nahezu als grobe Geschichtsfälschung an, dass man heute unter „Kaiserschnitzel“ ein Kalbschnitzel und unter „Kaiserfleisch“ nicht Rindfleisch, sondern ein Stück Schweinebauch versteht, das der Kaiser keineswegs so goutierte wie einen Tafelspitz.