



Angebot und Preise verbindlich ab 01.04.2025 – 31.12.2025

Roger Widmer – Gastgeber

Isabelle Steiger – Küchenchefin

Mirjam Dillier – Eventmanagerin

HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS ALTISHOFEN.

SCHÖN DÜRFEN WIR SIE KULINARISCH VERWÖHNEN.

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 20 Personen.

Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

In unseren Preisen sind, ausser Raummiete, alle Serviceleistungen inklusive. Somit fallen weder zusätzlichen Mitarbeiterkosten, Wegpauschalen noch Geschirrmiete an.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB auf der letzten Seite unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Ihre Ansprechpersonen:

Mirjam Dillier

Eventleiterin Admin und Front

event@wasserschloss-wyher.ch

079 608 82 58

Patricia Wechsler

Zimmer-Reservation, Schlossbesichtigung Altishofen

Patricia.Wechsler@altishofen.ch

079 423 93 14

Roger Widmer

Gastgeber, Schlossherr und Pächter

info@wasserschloss-wyher.ch

079 507 18 71

APERÖ-PLÄTTLI (kalt)

Ideal für Begrüssungs-Apéro & in Kombination mit Häppchen
je Stehtisch à 8 Personen



Sbrinz-Plättli

Sbrinzmöckli 200 Gr.
Tessiner Feigensenf

Min. Menge 2 Plättli
Je Gast CHF 5.- / je Plättli 40.-



Sbrinz-ZigZag-Plättli

Sbrinzmöckli 150 Gr.
Zig-Zag-Wurst 100 Gr. [S]
Tessiner Feigensenf

Min. Menge 2 Plättli
Je Gast CHF 5.50 / je Plättli 44.-

Optional + Brotkörbli

2 Brotkörbli Paillasse dunkel à 5.-
[370 Gramm]

APERÖ-HÄPPCHEN (kalt-warm)

Ideal für Begrüssung oder für Nachmittags-Apéros
ab 30 Personen



Burgfrölein Apero

[3 Stk/Person, mind. 10 Personen] 11

- Grissini mit Luzerner Rohschinken
- Rauchlachsroulade
- Rindstrockenfleisch auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse



Schloss Apero

[6 Stk/Person, mind. 15 Personen] 22

- Grissini mit Rohschinken
- Cherrytomaten mit Mozzarella
- gekochter Schinken auf Baguette
- Rauchlachsroulade
- Rindstrockenfleisch auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse
- Schinkengipfel
- Käseküchlein
- Hackbällchen

SCHLOSS-APERO-PLATTEN (Käse-Fleisch-Antipasti)

Ideal für grosse Nachmittags-Apéros
ab 30 Personen



Schweizer Fleischspezialitätenplatte

- *Regio Châsi Willisau*

[120g Fleisch/Pers] 17

Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, dazu Cherrytomaten, Essiggurken, Babymais, Silberzwiebeln und Schrauben-Brot dunkel

Schweizer Käseplatte

- *Regio Châsi Willisau*

- *Käserei Kottwil*

- *Napfchâsi, Luthern*

[160 g/Pers] 16

Sbrinzmöckli, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Fürtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birrewegge und Schrauben-Brot

Antipasti Platte

[120 g/Pers] 13

Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, Baumnüsse, Schrauben-Brot dunkel

Chips

[pro Schale] 4

ZWEIFEL - Nature oder Paprika

Kalte Häppchen



Gekochter Schinken mit Emmentaler Käse auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Geräucherte Forelle mit Senfmousse auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Caprese im Glas Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



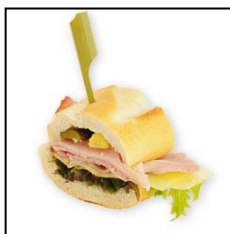
Schloss Wyher Käse mit Pfeffer und Kumquats

3.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



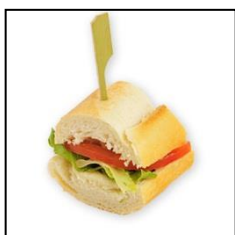
Mini Sandwiches Mit Rauchlachs [Dyhrberg]

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches mit Schinken und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Oliven-Crostini mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rindstrochenfleisch auf Baquette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Brokkoli-Mousse mit Käse-Würfeln

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



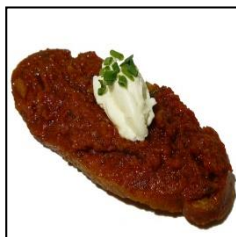
Napf-Kräuter Salatgurke mit Napf- Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Antipasti Gemüse auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Crostini
mit Tomatentapenade und
Kräuterfrischkäse

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Gemüsesticks
mit Cocktailsauce

5.00 /Portion
Min. Menge 10 Portionen



Schloss-Wyherkäse
von der Napf-Käserei
Kumquats auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rauchlachs
im Kräutercrêpes mit
Frischkäse

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Kaltes Süsspchen
serviert in der
Espresso-Tasse ohne Einlage
serviert ohne Löffel

4.50 /Stück
Mind. Menge 20 Stück



Grissini
mit Meersalzschenken [S]
vom und Tessiner
Feigensenf

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüse Crêpes
Anti pasti Gemüse mit
Mascarpone im Kräuter-
Crêpes

4.00 / Stück
Min. Menge 20 Stück



Sbrinzmöckli
mit reduziertem Aceto
Balsamico und Tessiner
Feigensenf

4.00 /Portion (20g)
Min. Menge 10 Stück

Apero-Mix frei wählbar

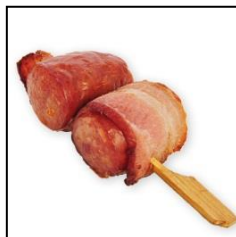
	<i>Mind. Bestellung</i>	<i>je Schale</i>
Pommes Chips Nature	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Paprika	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Truffel	[nur November + Dezember]	6.-
Grüne Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-
Schwarze Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-

Warme Häppchen



Schinkengipfeli

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Blätterteiggebäck mit Tomaten

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbällchen mit BBQ-Sauce

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Warmes Süsschen

serviert in der
Espresso-Tasse ohne Einlage
serviert ohne Löffel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Samosa mit Gemüse mit Sweet Chili Sauce

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Frühlingsrolle mit Gemüse Vegan mit sweet Chili Sauce

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Chäschüechli mit würzigem Appenzeller Käse

4.50 / Stück
Min. 1 Stück

Süsse Häppchen



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Glace & Sorbets

im Porzellan-Schälchen
serviert
nach Ihrer Wahl

4.00 /Stück
Sorte in 10 Einheit



Schokoladenmousse

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Panna Cotta

mit Früchtecoulis

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Fruchtespiessli (Früchte nach Saison)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Luxemburgerli

in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

2.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück/Sorte

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro	bis 1Std.	3 - 4 Stück pro Person	ca. 12.- bis 15.-
Mittlerer Apéro	1-2 Std.	5 - 8 Stück pro Person	ca. 16.- bis 24.-
Grosser Apéro	2-3 Std.	9 - 12 Stück pro Person	ca. 24.- bis 30.-

Stehlunch/-dinner.

Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person

ca. 38.- bis 50.-

SCHLOSSGARTEN

Knackige Salate.

Schloss Wyher Salat Baby Leaf Blattsalat mit feinstem Rohschinken, Schloss-Wyher-Käse mit Salbei-Cracker	18
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	17
Tomatensalat mit Mozzarella an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	18
Tomatensalat mit Burrata an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	23
Grüner Blattsalat, gerösteten Kernen und Croûtons <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	12
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Grissini <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	13
Salat Assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten [Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie] und Croutons	18
Nüsslisalat [Oktober bis März] mit Waldpilzen, Croûtons	21
Nüsslisalat [Oktober bis März] mit gekochtem Ei, Croûtons und Speck	19
Dressing French-, Italienne-oder Sherry Dressing	

SCHLOSSTREPPE

Treten sie ein in das märchenhafte Schlosserlebnis.

«Summer-Time»-Trilogie von Melonenkaltschale mit Rohschinkenspiessli Tomaten-Büffelmozzarella Avocado-Lachstatar – Meerrettichschaum	22
Rauchfisch-Trilogie z.B. Forellen, Bömlo Lachs und Felchen [je nach Saison] mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	25
Pastrami mit Pfeffer-Grissini dazu Radiesli, Ei, Cherrytomaten und Blattsalat an Sherry-Dressing	21
Kaltes Roastbeef mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarme Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone	24
Spargelsalat [15. April bis 15. Juni] im Parmesankörbchen mit Rindstrockenfleisch und Radieschenvinaigrette	24
Melonenduo [Sommer] mit Meersalzschenken, Portwein-Feigenchutney und Grissini	23

SCHLOSSBRUNNEN

CREME SUPPEN

Weissweinsuppe und Rauchschaum	12
Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	13
Tom Kha Gai-Kokosnusssuppe mit Pouletstreifen, Gemüse	12
Thai-Kokosnusssuppe mit Rindfleischstreifen, gerösteten Cashewnuts und Gemüse	13
Bärlauchsuppe (Frühling) mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	14
Spargelcremesuppe (Frühling) mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	15
Kürbissuppe (September-Februar) mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	13
Topinambursuppe (Oktober-Februar) mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	13
Gemüsecremesuppe mit Croutons	10

KLARE SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli	12
Rindskraftbrühe mit Flädli <u>oder</u> Gemüsejulienne	12

KALTE SOMMER-SUPPEN

Gazpacho (kalt) mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	14
Melonenkaltschale (Sommer) mit Speckgrisini	13

SCHLOSSTEICH

Nicht aus unserem Schlossteich, dafür aus Gewässern der Welt.

als Hauptgang/Zwischengang

Fisch

Willisauer Bachsaibling,
Black Tiger Riesencrevetten
Gebratenes Zanderfilet

43/28

Sauce:

Schnittlauch-Safransauce
Currysauce
Dörrtomaten, Artischocken Peperoni und Oliven

Stärkebeilage:

orientalischem Reis
Salzkartoffeln
Ligurisches Ratatouille
2erlei Marktgemüse

SCHLOSSKER

Sorbet als Zwischengang.

Sorbet

3 kleine Kugel mit Einlage [ohne Schaumwein]

10

Sorbet

Zitronensorbet
Passionsfruchtsorbet
Himbeersorbet

mit Basilikum, Cranberries
mit Kiwiwürfeln
mit Ananas
mit Limetten

mit Prosecco	1/2 dl	+ 2
mit Mauler Schaumwein	1/2 dl	+ 2
mit Bier	1/2 dl	+ 2
mit Gin oder Vodka	[2cl]	+ 3

SONNENUHR

Italianita als Zwischengang.

34/23

Casalinga Ravioli mit Rind gefüllt

- 4 Stk.
- 8 Stk.

Funghi misti Ravioli mit Waldpilzen gefüllt

- 4 Stk.
- 8 Stk.

gefüllt mit Ricotta Tomaten

- 3 Stk.
- 7 Stk.

Saucen:

an Salbeibutter

an Tomatensauce

an Thymiansauce und Peperoni

RUSTIKAL

Traditionelle Gerichte, einfach gut.

Schulterbraten vom Kalb (160g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	39
mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	41
Brust von der Maispoularde 180 Gramm mit Rohschinkenchip, getrockneten Tomaten und Salbei	39
mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	
Geschnetzeltes vom Säuli (130g) Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	33
Geschnetzeltes vom Kalb (130g) Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	44
Piccata vom Schweizer Poulet, Tomatensauce (160g) mit Schinken, Champignons, Spaghetti und Tomatentürmchen	30
Piccata vom Säuli (160g), Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Spaghetti und Tomatentürmchen	33
Streifen von der Rindshuft (130g) „Stroganow“ Gemüsereis	38
Schweinesteak (160g) mit Raclettekäse überbacken, grünem Pfeffer und karamellisierte Zwiebeln	35
Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei)	
Rinds-Hackbraten (180g) mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse (3erlei)	36
Schweizer Pouletbrüstchen (160g) mit Rohschinken chips an Marsalajus Bramatapolenta und saisonales Gemüse (3erlei)	33
Buure- und Kalbsbratwurst (je 80g) mit Zwiebelsauce Rösti und saisonales Gemüse (3erlei)	28

Nachservice „Rustikal“

Komplett [muss für 80% der Gäste bestellt werden] [40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch] inkl. Beilagen	10
--	----

RITTERSAAL

Natürlich sind auch alle Schlossdamen zum Hauptgang eingeladen.

im 3-Gang/ab 4-Gang

Schloss-Hit Filet vom Kalb [150/120/100g] mit Whisky-Senfkruste	58/52/48
Königsklasse Filet vom Rind [150/120/100g] mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus	59/54/49
Filet vom Kalb [150/100g] mit Waldpilzen und Marsalajus	58/48
Duo von Rindsfilet [110] und Ragout [50g] an Rotweinsauce	56
Entrecôte vom Schweizer Rind [220g] an Rotweinsauce	58
Roastbeef vom Schweizer Rind [180g/140g] an Sauce Béarnaise	56/46
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel [180/140g] mit Kräuterrahmsauce	44/34
Runder Mocken vom Kalb im Crêpemantel [180g/140g], Madeira Jus	46/36
Runder Mocken vom Rind [160g/110g], Madeira Jus	44/34

Stärke Beilagen:

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Tagliatelle, Polenta
Gemüse-Cous cous, Spätzli, Kartoffelmoussline

Gemüse:

Duo von Karotten, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln,
Blumenkohl mit Eier-Brösel, Saisongemüse [3erlei], mediterranes Gemüsetürmchen

die saisonalen

- gerösteter Kürbis [Sept.-Februar]
- Wirsingköpfchen mit Haselnüssen [September - November]

Kräutertomate [Juni-Sept.],

Ofen-Randen [Sept.-Febr.]

Nachservice „Herrenhaus“

Komplett [muss für 80% der Gäste bestellt werden]
[40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch] inkl. Beilagen

15

SCHLOSS FONDUE CHINOISE

Fondue Chinoise, gemütliches kochen auf dem Tisch.

Schloss Fondue Chinoise

In der Gemüsebouillon

Fleisch, handschnitt, 220g 45

à discretion gemischte Fleischplatte 58

Nachservice Fleisch, pro 100g 14

Fleisch:

Rinds, Kalb, Poulet, Schwein

Saucen:

Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mango-Chutney, Kräuterquark

Beilagen:

kleine Kräuter-Kartoffeln, Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln, Ananas

SCHLOSSHOF

Vegane Gerichte.

VORSPEISEN

Salatbowle mit Gemüsecruditee [Vegan]	13
Karottensuppe mit Ingwer und gerösteten Cashewnuts [Vegan]	16
Knackige Blattsalate mit gebratenem Tofu und Granatapfelkernen [Vegan]	13

HAUPTGANG/ZWISCHENGERICHT

	als
Hauptgang/Zwischengang Couscous in der Tomate mit Kräuter-Ölivenöl [Vegan]	35/23
Linsencurry mit Basmatireis und Broccoli [Vegan]	35/23
Quinoataler mit Spinat und Champignon [Vegan]	35/23
Planted Chicken mit Bratkartoffeln und Broccoli [Vegan]	35/23

DESSERT

Fruchtsalat [3 Fruchtkomponente]	13
mit Kugel Himbeersorbet	15
Veganes Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet	16

SCHLOSSGESPENSTER

Für die jungen Schlossbewohner [bis 15 J.].

Hackbällchen mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	
5 Bällchen	19
3 Bällchen	13
Spaghetti mit Tomatensauce	15
Glace	
Je Kugel Vanille-Vanille	4

SCHLOSSFEUERWERK

Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste.

Schloss-Hit-Dessert

Dessert-Sinfonie „Schloss Wyher“ 17

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting
Kokosnussparfait
Mini Fruchtsalat
Caramelchöpfli

Desserttrilogie „Schloss Altishofen“ 16

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting
Willisauerringli Parfait
Panna Cotta mit Mangosauce

Desserttrilogie „Madame Hemmel“ 16

Hausgemachtes Zimtparfait
Brownie mit Beerenkompott
Mini Fruchtsalat

Desserttrilogie „Pfyffer“ 15

Hausgemachter Brownie
Vanilleglace **oder** Himbeersorbet **oder** Mango-Passionsfruchtsorbet
Mini Fruchtsalat

Willisauerringli Parfait mit Fruchtsauce
mit Fruchtsalat 13

Schokoladenmousse „Schloss Wyher“
mit Crème Gruyère und Fruchtsauce 14

Crema Catalana mit Himbeersorbet 14

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace 12

Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace
und Beerenkompott 12

Gebrannte Crème mit Mandelkrokant 10

Apfeltarte mit Vanilleglace 12

Frischer Fruchtsalat
mit Rahm 12

mit Kugel Vanilleglace + 4

Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce 12

Variation von Schweizer Käsesorten
mit Birnenbrot und passenden Beilagen 15
2 Hart und 2 Weichkäse

Kaffeegebäck (mind. 15 stk pro Sorte):

Luxemburgerli 2.- /Stück

Brownies 2.- /Stück

DESSERT- & KÄSE-BUFFET



Krönender Abschluss für Ihren festlichen Anlass.

Dessertbuffet „Schloss Wyher“ (ab 30 Personen)

Dunkles Schokoladenmousse
Früchtemousse [Saisonal]
Gebrannte Crème

Tirami sú
Panna Cotta

Schloss-Brownie
Proftiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
Früchtepalette mit saisonalen Früchten [3 Sorten]

Frühling (März-Juni)

- Erdbeeren
- Ananas
- Orange

Sommer (Juni-August)

- Ananas
- Kirschen/Aprikosen [nach Verfügbarkeit]
- Wassermelone

Herbst (September-Oktober)

- Trauben
- Ananas
- Orange

Winter (November-Februar)

- Ananas
- Orange
- Kiwi

präsentiert in 24

Gläsli [pro Person 1]
Gläsli [pro Person 1]
Gläsli [pro Person 1]

in Porzellan 1/3 Cocotten
in Porzellan-Schälerei

auf Schiffertafel
auf Etagere
in Porzellan-Schalen

Optional



Luxemburgerli [Schokolade oder Fruchtaroma]
auf Schiffertafel

2.- /Stück



Glace/Sorbet Min. pro Sorte in 15er Einheiten, diverse Sorten

4

Glace: Vanille, Schokolade

Sorbet: Zitronen, Mango-Passion, Himbeere

KLEINE KÄSE-PLATTE ZUM DESSERT-BUFFET



Schweizer Käseplatte [160 g/Pers]

16

gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Fürtüfeli
mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Birnenbrot und Schrauben-Brot

Käsebuffet [ab CHF 100.-]

Schweizer Käsespezialitäten nach ihren Wünschen zusammengestellt. Tessiner Feigensenf,
Birnenbrot, Baumnüssen, Dörraprikosen, Preiselbeeren, Mango-Chutney, Thymianhonig

HOCHZEITSTORTE

by Wunschgebäck im Schloss Altishofen

wunschgebäck

INDIVIDUELLE WÜNSCHE KREATIV UMGESETZT

Euer grosser Tag steht an und ihr wünscht euch eine unvergessliche Hochzeitstorte? Dann seid ihr bei Wunschgebäck genau richtig! Alle Torten und Gebäcke werden von mir in Handarbeit für euch hergestellt. Jede Kreation ist ein Unikat. Individuelle Wünsche meiner Kunden setze ich mit grosser Kreativität und Liebe zum Detail um. Selbstverständlich lege ich auf den Geschmack der Torte genauso grossen Wert wie auf das Aussehen.



Wunschgebäck.ch

Sarah Häfliger
Grosslörzigen 15
6143 Ohmstal

Telefon 079 434 08 60
www.wunschgebäck.ch



Dessert-Duo/Trilogie/Sinfonie

Dessert

- Nur Hochzeitstorte, Schnittgeld (Service, Teller, Besteck, Reinigung) 7

Dessert-Duo

- Hochzeitstorte, 1 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 10

Dessert-Trilogie

- Hochzeitstorte, 2 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 13

Dessert-Sinfonie

- Hochzeitstorte, 3 Komponente vom Schloss nach Ihrer Wahl 15

MITTERNACHT IM SCHLOSS

***Für den kleinen Hunger während dem Fest
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum selbst schöpfen***

Schweinswürstli [1 Paar] mit Senf und Brot	9
Wienerli [1 Paar] mit Senf und Ketchup und Paillasse Brot dunkel	9
HOT DOG	
1 Wienerli mit Senf, Mayo, Röstzwiebeln, Ketchup mit Hot-Dog-Brot sep.	7

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Von hier, von dort.

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet	Frankreich

Preisänderungen ab 01.01.2026 vorbehalten.