

Eventangebot

RESTAURANT  
wösschi



## Wöschi

Die Wöschi befindet sich direkt in Wollishofen mit direktem Blick auf den Zürichsee. Seit November 2022 sind David Klocksin und Stephanie Ospelt das neue Gastgeberpaar in der Wöschi und bieten neben dem Casual Fine Dining Überraschungsmenü für Individualgäste auch das perfekte Set-Up für Events aller Art.

Ob Firmenfeier, Hochzeit, privates Dinner oder ein stilvoller Aperó – bei uns wird jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Die Wöschi bietet dir eine exklusive Kulisse und kulinarische Highlights, die keine Wünsche offen lassen. Mit Platz für bis zu 150 Gäste, sowohl im eleganten Innenbereich als auch auf unserer grosszügigen Terrasse mit Seeblick, gestalten wir Events jeder Art – von intimen Feiern bis hin zu grossen Festen.

Lass dich von uns beraten, wie wir deine Veranstaltung ganz individuell nach deinen Vorstellungen umsetzen können. Egal, ob du einen Flying Lunch, ein gesetztes Dinner oder ein lockeres Sommerfest planst – wir sorgen dafür, dass dein Event rundum gelingt.

## Anreise

### Auto

Unter dem Tag haben wir 8 eigene Parkplätze vor der Seestrasse 455, am Abend dürfen auch die Parkplätze unserer Nachbarn "Property One" & "angioclinic" genutzt werden.

### Öffentliche Verkehrsmittel

Bus 165 - Haltestelle Seerose

Bus 161 - Haltestelle Seerose

Tram 7 - Haltestelle Zürich, Renggerstrasse

Zug - Bahnhof Zürich Wollishofen - 10-15 Minuten zu Fuss

### Schiff

Wir sind nur wenige Minuten zu Fuss von der Schiffsstation Wollishofen entfernt. Kleinere Boote können auch direkt am Steg vor unserer Haustüre stoppen. Dies müsste jedoch direkt mit dem Schifffahrtsanbieter abgesprochen werden.



Wir sind hier!

## Dein Anlass in der Wöschi

Herzlichen Dank für dein Interesse! Es würde uns sehr freuen, mit dir einen Anlass bei uns in der Wöschi planen zu dürfen.

Bei Gruppen, die kleiner als 20 Personen sind, bieten wir unser normales Casual Fine Dining Überraschungsmenü an. Dieses ist auf unserer Webseite ersichtlich.

Für Gruppe über 20 Personen findest du hier eine kurze Zusammenstellung der Optionen, die im Folgenden noch genau erklärt werden.

- Casual Fine Dining
- Aperó
- Flying Dinner & Aperó Riche
- gesetzter Lunch & Dinner
- Tavolata
- BBQ

## Kapazität

### Indoor

Sitzend bis 130 Personen; stehend bis 170 Personen

### Outdoor

Sitzend bis 100 Personen; stehend bis 170 Personen

## Anlässe an Mittagen und Ruhetagen

Unsere regulären Öffnungstage sind Dienstag bis Samstag, jeweils am Abend. Ruhetage sind Sonntag und Montag. Für Anlässe öffnen wir die Wöschi jedoch gerne schon am Mittag bzw. an Schließtagen für euch. Bitte beachtet, dass wir dafür einen entsprechenden Mindestumsatz ansetzen.



# Casual Fine Dining

20-65 Personen

Du liebst unser Abendmenü und hättest unser Casual Fine Dining Angebot auch gerne für deinen Anlass?

Ein Casual Fine Dining Menü auf Michelin-Stern-Niveau ist die perfekte Wahl, wenn du deinen Gästen ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten möchtest, ohne dabei auf eine entspannte, lockere Atmosphäre zu verzichten.

Ideal für exklusive Events, die das Beste aus beiden Welten vereinen: Top-Gastronomie und eine ungezwungene, aber elegante Stimmung.

4 Gang Menü	CHF 158 p. P.
5 Gang Menü	CHF 175 p. P.

# Eventangebot

Du planst mit mehr als 65 Personen oder hast keine Lust auf Fine Dining?

Kein Problem! Von Flying Dinners über gesetzte Dinners bis hin zu Tavolata und Apero Riche – wir bieten dir viele köstliche Optionen, die zu deinem Event passen.

## Apero

Beim Apero Angebot findest du Knabbereien und Kleinigkeiten, die du deinen Gästen entweder vor dem Abendessen anbieten kannst, oder auch einfach so.

## Flying Dinner / Apero Riche

ab 20 Personen

Ein Flying Dinner ist die perfekte Lösung für Veranstaltungen, bei denen Flexibilität, Interaktivität und eine lockere Atmosphäre im Vordergrund stehen.

Egal ob bei Firmenfeiern, Geburtstagen oder Jubiläen, dieses Food Konzept fördert den Austausch zwischen den Gästen und ermöglicht auch einfach das knüpfen von neuen Kontakten.

## Tavolata

ab 20 Personen

Mit einer Tavolata bringst du deine Gäste zusammen und schaffst eine gemütliche, gesellige Atmosphäre. Bei dieser italienischen Tradition stehen mehrere Gerichte gleichzeitig auf dem Tisch, die sich alle gemeinsam teilen können.

Perfekt für Events, bei denen das Miteinander und die entspannten Gespräche im Vordergrund stehen. Deine Gäste können sich nach Herzenslust bedienen und dabei leckere Gerichte geniessen – ideal für Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern oder einfach besondere Momente mit guten Freunden. Eine Tavolata sorgt garantiert für eine lockere Stimmung und macht deine Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem.

Wir servieren die Tavolata in 3 Gängen nach Wahl unseres Küchenchefs David

Tavolata	CHF 99 p.P
Vegetarische Tavolata (für alle Gäste)	CHF 89 p.P

## Seated Dinner / Lunch

ab 20 Personen

Perfekt für festliche Anlässe wie Weihnachtsfeiern, Business-Dinner oder Hochzeiten, bei denen das Essen und die Atmosphäre im Mittelpunkt stehen. Diese Art der Veranstaltung ermöglicht es dir, den Abend stilvoll zu gestalten, bei gleichzeitiger Möglichkeit für angeregte Gespräche und gemütliches Beisammensein.

Seated Dinner / Lunch	ab CHF 85 p.P
-----------------------	---------------

## BBQ-Grillbuffet

Bei Exklusivbuchung

Ein BBQ ist die perfekte Wahl für eine Veranstaltung, bei der der Fokus auf lockerem, geselligem Beisammensein liegt. Anders als beim Flying Dinner können die Gäste entspannt an Tischen Platz nehmen, während sie sich ihr Essen nach Belieben zusammenstellen. Egal ob Fleischliebhaber, Vegi oder Veganer, jeder wird auf seine Kosten kommen.

Die Auswahl stellt der Küchenchef je nach Marktangebot individuell zusammen.

Grillbuffet à discretion	CHF 99 p.P.
--------------------------	-------------



## Exklusivität

Bei grösseren Gesellschaften ist eine Exklusivität der ganzen Wöschli vorausgesetzt. Das heisst, dass neben deinen Gästen keine anderen Gäste vor Ort sind und unsere ganze Aufmerksamkeit nur euch gilt.

Bitte beachte, dass diese Exklusivität mit einem Mindestumsatz auf Speisen und Getränke verbunden ist. Dieser hängt von den einzelnen Monaten ab und ist unten entsprechend aufgeführt.

## Mindestumsatz Exklusivität

**Januar | Februar | März | April | Oktober | November**

CHF 7'000            Sonntag bis Donnerstag  
CHF 10'000          Freitag & Samstag

**Mai | September | Dezember**

CHF 10'000          Sonntag bis Donnerstag  
CHF 12'000          Freitag & Samstag

**Juni | Juli | August**

CHF 10'000          Sonntag & Montag  
CHF 15'000          Dienstag bis Samstag

## Stockwerkexklusivität

Für kleinere Gruppen bieten wir auch eine Stockwerkexklusivität an. Dies bedeutet, dass keine anderen Gäste auf der Etage neben euch platziert werden, jedoch andere Gäste im Restaurant sind.

## Mittagevent

Du würdest deinen Anlass lieber am Mittag stattfinden lassen? Sehr gerne! Bitte kontaktiere uns hierfür direkt, damit wir die Verfügbarkeit prüfen können.

## Besichtigung

Sehr gerne darfst du vor Ort vorbeikommen um die Location anzuschauen. Wir bitten um Terminvereinbarung im Vorfeld.

## Musik & Lärm

Musik ist nur im Inneren der Wöschli in angemessener Lautstärke erlaubt. Bitte beachtet, dass laute Musik nur bis maximal 22 Uhr unter der Woche und 23 Uhr am Wochenende gespielt werden darf.

Sollte ein DJ auflegen, ist auf Subwoofer und Bass zu verzichten. Ausserdem darf der DJ nur bis 22 Uhr bzw. an Freitagen & Samstagen bis 23 Uhr auflegen. Danach darf die Musikanlage der Wöschli in angemessener Lautstärke weiterbenutzt werden.

## Nachtruhe

Die Nachtruhe gilt per Gesetz ab 22 Uhr. Während der Sommerzeit beginnt die Nachtruhe freitags und samstags um 23 Uhr.

## Verlängerung

Unser Restaurant ist standardmässig maximal bis 24:00 Uhr geöffnet. Eine Bewilligung bis 1 Uhr bzw. maximal bis 2 Uhr kann im Vorfeld durch uns beantragt werden.

## Stornierung

Die genauen Stornierungsbedingungen sind der Offerte zu entnehmen.

## Mindestumsatz

Der Mindestumsatz bezieht sich auf Speisen und Getränke. Wird dieser nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete verrechnet. Anderweitige Kosten, wie z.B. die Kosten für die Bewilligung, werden hier nicht berücksichtigt.

## Zapfengeld

Wir haben sowohl eine Eventweinkarte, als auch eine reguläre Abendweinkarte. Solltest du darin nicht fündig werden, verrechnen wir CHF 55 pro 0,75l Flasche Wein.

## Preise

Alle Preise in diesem PDF verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## Menüauswahl

Für individuelle Wünsche darfst du uns sehr gerne kontaktieren.

## Dekoration, Blumen & Dienstleister

Gerne geben wir hierfür Empfehlungen ab.

## Reinigung

Die Zuständigkeit und die Kosten für die Grundreinigung der Räumlichkeiten unterliegen dem Betrieb. Bei grösserer Verunreinigung durch den Kunden, sowie deren Gäste, wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Konfettikanonen inkludiert.



## Inhalt

- Casual Fine Dining
- Apero
- Flying Dinner
- gesetzter Lunch / Dinner
- Tavolata
- BBQ



## Anleitung

### Casual Fine Dining

Dieses Angebot gilt für Gruppen ab 20 Personen.

Du liebst unser Abendmenü und hättest unser Casual Fine Dining Angebot auch gerne für deinen Anlass?

**4 Gang Menü**

CHF 158 pro Person

**5 Gang Menü**

CHF 175 pro Person

Der oben genannte Preis beinhaltet die entsprechende Anzahl Gänge aus unserem zur Zeit des Anlasses aktuellen Menüs, unser Hausbrot mit Aufstrich, ein Gruss aus der Küche und Friandises zum Abschluss des Abends.

Gerne teilen wir dir das genaue Menü rund ein bis zwei Wochen vor dem Anlass mit, da dies sehr saisonal angepasst wird und sich auch nach dem Marktangebot richtet.

Auf Unverträglichkeiten und Allergien nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

\*Für kleine Gruppen bis 20 Personen gilt unser regulärer Abendpreis für Individualgäste.

## Anleitung Apero

Dieses Angebot gilt für Gruppen ab 20 Personen

Die Preise der Kleinigkeiten beziehen sich pro Portion, die restlichen Häppchen pro Person. Bei den Kleinigkeiten empfehlen wir eine Portion für 4 Personen zum Knabbern.

### Kleinigkeiten

Chips	CHF 8
Nussmischung	CHF 12
Flutes mit Käse	CHF 12
Flutes mit Rosmarinsalz	CHF 12
Oliven	CHF 14
Parmesan Möckli	CHF 16
Datteln im Speckmantel	CHF 16

### Crostini

mit Tomate, Basilikum & Frischkäse	CHF 6
mit Schweizer Brie & Chutney	CHF 6

### Handgemachte Focaccia

mit Rohschinken	CHF 8
-----------------	-------

### Blinis

mit Ziegenfrischkäse und Gartenkresse	CHF 6
mit Rauchlachs und Sauerrahm	CHF 7

### Gefüllte Cornet

mit geräucherte Karotte, Zitrus und Tonburi	CHF 7
mit Beef Tartar und Rauchfischcreme	CHF 8

### Mini Tartelettes

mit Falafel und Hummus	CHF 7
mit Beef Tartar und gepickelte Senfkörner	CHF 8

### Mini Burger

mit Pulled Pork, BBQ Sauce und Röstzwiebeln	CHF 14
mit Shitake-Pilzen, BBQ Sauce und Röstzwiebeln	CHF 14

Du kannst dich nicht entscheiden? Dann bitte das Wötschi Team um Unterstützung, wir machen dir gerne einen Vorschlag, den du nach Lust und Laune anpassen kannst.

## Anleitung Flying Dinner/Lunch

Dieses Angebot gilt für Gruppen ab 30 Personen.

Empfohlene Menge als Ersatz eines gesetzten Abendessens pro Person:  
3 Vorspeisen - 4 Hauptgänge - 2 Desserts

Du kannst dich nicht entscheiden? Dann bitte das Wöschli Team um Unterstützung, wir machen dir gerne einen Vorschlag, den du nach Lust und Laune anpassen kannst.

## Vorspeise

<b>Schweizer Lachsrilette</b> Gepickelte Gurken / Kräuteröl / Panko-Butter Streusel	CHF 16
<b>Beef Tatar</b> Senfmayonnaise / Schnittlauch / Kartoffelchips	CHF 16
<b>Thunfisch kurz gebraten</b> Kichererbsen / Avocado-creme / Zitrusgel	CHF 14
<b>Mini Burger</b> Pulled Pork / BBQ Sauce / Röstzwiebeln	CHF 14
Shiitake / BBQ Sauce / Röstzwiebeln	CHF 14
<b>Falafel</b> Kichererbsen / Tahini / Zitrone / Peterli	CHF 11
<b>Randentartar</b> Ziegenkäse / geröstete Baumnüsse / Honig	CHF 11
<b>Mini Rösti</b> Sauerrahm / Forellenkaviar	CHF 14
Sauerrahm / Tonburi	CHF 14
<b>Gemüsewrap</b> Kopfsalat / Creme Fraiche	CHF 9
<b>Grüne Gazpacho</b>	CHF 13
<b>Rote Gazpacho</b>	CHF 10

## Hauptgang

<b>Geschmorte Rindsbacke</b> Cremige Polenta / Röstzwiebel	CHF 22
<b>Schweinenacken 24h gegart</b> Weissweinrisotto / Thymian Jus	CHF 19
<b>Zürigeschnetzeltes</b> Kartoffelstock	CHF 22
<b>Rindsragout</b> Champignons / Peperoni / Basmatireis	CHF 22
<b>Lauwarmes Bachforellenfilet</b> Kartoffelsalat / Schnittlauch	CHF 19
<b>Zanderfilet</b> Rüebli-Ingwer Püree / Jasminreis / Dashi	CHF 21
<b>Risotto Milanese</b> Safranrisotto / Parmesanspäne	CHF 19
<b>Gnocchi</b> Tomatensugo / Kräuterspeck	CHF 16
<b>Saisonal Handgemachte Tortellini</b>	CHF 16

## Dessert

<b>Tiramisu klassisch oder saisonal</b>	CHF 9
<b>Apfelstrudel</b> Vanillesauce	CHF 9
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b>	CHF 9
<b>Cheesecake Creme mit saisonale Früchte</b>	CHF 9
<b>Mini Berliner</b>	CHF 6
<b>Caramelköpflli im Glas</b>	CHF 9

# Seated Dinner / Lunch



## Suppen & Vorspeisen

<b>Wintersalat</b>	CHF 19
Geröstete Kerne/ gepickeltes Gemüse / Feta / Croutons	
<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b>	CHF 18
Kernöl / Kürbiskerne	
<b>Getrübefelte Selleriesuppe</b>	CHF 22
Olivenöl	
<b>Beef Tartar</b>	CHF 28
Senfmayonnaise / Schnittlauch / Kartoffelchips	
<b>Tuna Tataki</b>	CHF 26
Gepickelte Gurke / Fenchel / Avocado	
<b>Randentartar</b>	CHF 22
Ziegenkäse / geröstete Baumnüsse / Honig	

## Hauptgang

<b>Geschmorte Rindsbacke</b>	CHF 46 / 28
Kartoffelstock / Röstzwiebel	
<b>Rinderfilet**°</b>	CHF 75
Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	
<b>Rindsentrecote**°</b>	CHF 59
Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	
<b>Kalbsrücken im Brotteig**°</b>	CHF 68
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Mais Poulet*</b>	CHF 46
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Perlhuhnbrust*</b>	CHF 49
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Zanderfilet</b>	CHF 48 / 28
Gemüsepurée / Dashi Beurre Blanc / Konfierte Kartoffel	
<b>Kürbisrisotto</b>	CHF 38 / 21
Parmesan / Kürbiskernöl / Kerne	
<b>Getrübefelte Tagliarini</b>	CHF 46 / 28
Nussbitterschaum	
<b>Gerösteter Blumenkohl</b>	CHF 42 / 26
Erdnusscreme / Curry	

\*Beilagen zur Wahl - Tavolata Style serviert  
Kartoffelstock / Rosmarinkartoffeln / Polenta / Reis /  
Eine Beilage im Preis inkludiert - jede weitere CHF 8.0 pro Person

°Nachservice - Rinderfilet CHF 20 - Rindsentrecote CHF 15 - Kalbsrücken CHF 15 (pro Person)

## Dessert

<b>Bratapfel-Tiramisu</b>	CHF 18
Zimt & Vanille	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	CHF 18
Himbeersorbet	
<b>Apfelstrudel</b>	CHF 18
Vanilleglace	
<b>Cheesecake Creme</b>	CHF 18
Joghurtglace / Honig & Mandelkrokant	

## Suppen & Vorspeisen

<b>Frühlingsalat</b>	CHF 19
Spargeln / Radieschen / Cherrytomaten / Croutons	
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	CHF 16
Speck / Schnittlauch	
<b>Spargelcremesuppe</b>	CHF 21
Limette / Cayennepfeffer / Kerbel	
<b>Schweizer Lachs (leicht geräuchert)</b>	CHF 28
Kräuteröl / Gurkensorbet	
<b>Randentartar</b>	CHF 22
Ziegenkäse / geröstete Baumnüsse / Honigsauce	
<b>Beef Tartar</b>	CHF 28
Senfmayonnaise / Schnittlauch / Kartoffelchips	

## Hauptgang

<b>Geschmorte Rindsbacke</b>	CHF 46
Kartoffelstock / Röstzwiebel	
<b>Rinderfilet**°</b>	CHF 75
Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	
<b>Rindsentrecote**°</b>	CHF 59
Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	
<b>Kalbsrücken im Brotteig**°</b>	CHF 68
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Mais Poulet*</b>	CHF 46
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Perlhuhnbrust*</b>	CHF 49
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Zanderfilet</b>	CHF 48 / 26
Gemüsepurée / Dashi Beurre Blanc / Konfierte Kartoffel	
<b>Spargelrisotto</b>	CHF 38 / 24
Peterli	
<b>Tagliarini</b>	CHF 38 / 24
Bärlauch / Parmesanspäne	
<b>Gerösteter Blumenkohl</b>	CHF 42 / 26
Erdnusscreme / Curry	

\*Beilagen zur Wahl - Tavolata Style serviert  
Kartoffelstock / Rosmarinkartoffeln / Polenta / Reis /  
ine Beilage im Preis inkludiert - jede weitere CHF 8.0 pro Person

°Nachservice - Rinderfilet CHF 20 - Rindsentrecote CHF 15 - Kalbsrücken CHF 15 (pro Person)

## Dessert

<b>Rhabarber Tiramisu</b>	CHF 18
Mandelkrokant	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	CHF 18
Himbeersorbet	
<b>Apfelstrudel</b>	CHF 18
Vanilleglace	
<b>Cheesecake Creme</b>	CHF 18
Mangoschaum & karamellisierte Mandeln	



## Suppen & Vorspeisen

<b>Sommersalat</b>	CHF 19
Tomaten / Radischen / Kresse / Croutons	
<b>Tomatensuppe</b>	CHF 18
Basilikum / Creme Fraiche	
<b>Grüne Gazpacho</b>	CHF 22
Avocado / Kokosnuss / Lime	
<b>Schweizer Lachs (leicht geräuchert)</b>	CHF 28
Kräuteröl / Gurkensorbet	
<b>Vitello Tonnato</b>	CHF 28
Kalbfleisch / Thunfischsauce / Rote Zwiebeln / Kapern	
<b>Melonensalat</b>	CHF 22
Feta / geröstete Pistazien / Minze	

## Hauptgang

<b>Zürcher Edelschwein - 24h geschmort</b>	CHF 44
Süßkartoffeln / Zwiebeln / Balsamico	
<b>Rinderfilet*°</b>	CHF 75
Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	
<b>Rindsentrecote*°</b>	CHF 59
Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	
<b>Kalbsrücken im Brotteig*°</b>	CHF 68
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Mais Poulet*</b>	CHF 46
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Perlhuhnbrust*</b>	CHF 49
Saisonales Gemüse / Thymian Jus	
<b>Zanderfilet</b>	CHF 48 / 28
Gemüsepüree / Dashi Beurre Blanc / Konfierte Kartoffel	
<b>Risotto Milanese</b>	CHF 42 / 26
Safran / schwarzer Pfeffer / Pinienkerne	
<b>Tagliatelle</b>	CHF 44 / 22
Eierschwämmli / Knoblauch / Thymian	
<b>Gerösteter Blumenkohl</b>	CHF 42 / 26
Erdnusscreme / Curry	

\*Beilagen zur Wahl - Tavolata Style serviert  
Kartoffelstock / Rosmarinkartoffeln / Polenta / Reis /  
ine Beilage im Preis inkludiert - jede weitere CHF 8.0 pro Person

°Nachservice - Rinderfilet CHF 20 - Rindsentrecote CHF 15 - Kalbsrücken CHF 15 (pro Person)

## Dessert

<b>Erdbeer Tiramisu</b>	CHF 18
Mandelkrokant	
<b>Apfelstrudel</b>	CHF 18
Vanillesauce	
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b>	CHF 18
Himbeeren / Karamell	
<b>Mascarponecreme &amp; Blaubeeren</b>	CHF 18
Joghurtglace	



## Suppen & Vorspeisen

<b>Herbstsalat</b> Kürbis / Baumnuss / Feta / Crouton	CHF 19
<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> Kürbiskernöl / Kerne	CHF 16
<b>Getrüffelte Sellerie-Suppe</b> Olivenöl	CHF 19
<b>Tuna Tataki</b> Gepickelte Gurke / Fenchel / Avocado	CHF 26
<b>Randentartar</b> Ziegenkäse / geröstete Baumnüsse / Honigsauce	CHF 22
<b>Beef Tartar</b> Senfmayonnaise / Schnittlauch / Kartoffelchips	CHF 28

## Hauptgang

<b>Geschmorte Hirschbacke</b> Kartoffelstock / Röstzwiebel	CHF 49 / 34
<b>Rinderfilet**</b> Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	CHF 75
<b>Rindsentrecote**</b> Saisonales Gemüse / Sauce béarnaise	CHF 59
<b>Kalbsrücken im Brotteig**</b> Saisonales Gemüse / Thymian Jus	CHF 68
<b>Mais Poulet*</b> Saisonales Gemüse / Thymian Jus	CHF 46
<b>Perlhuhnbrust*</b> Saisonales Gemüse / Thymian Jus	CHF 49
<b>Zanderfilet</b> Gemüsepüree / Dashi Beurre Blanc / Konfierte Kartoffel	CHF 48 / 26
<b>Kürbisrisotto</b> Geschmolzener Brie / Kürbiskernöl / Kerne	CHF 38 / 22
<b>Getrüffelte Tagliarini</b> Nussbutter Schaum	CHF 46 / 32
<b>Gerösteter Blumenkohl</b> Erdnusscreme / Curry	CHF 42 / 26

\*Beilagen zur Wahl - Tavolata Style serviert  
Kartoffelstock / Rosmarinkartoffeln / Polenta / Reis  
Eine Beilage im Preis inkludiert - jede weitere CHF 8.0 pro Person

\*\*Nachservice - Rinderfilet CHF 20 - Rindsentrecote CHF 15 - Kalbsrücken CHF 15 (pro Person)

## Dessert

<b>Bratapfel-Tiramisu</b> karamellierte Mandeln	CHF 18
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> Apfelsorbet	CHF 18
<b>Apfelstrudel</b> Vanilleglace	CHF 18
<b>Cheesecake Creme</b> Joghurtglace / Honig & Mandelkrokant	CHF 18



## Anleitung Tavolata

Dieses Angebot gilt für Gruppen ab 20 Personen.

Mit einer Tavolata bringst du deine Gäste zusammen und schaffst eine gemütliche, gesellige Atmosphäre. Bei dieser italienischen Tradition stehen mehrere Gerichte gleichzeitig auf dem Tisch, die sich alle gemeinsam teilen können. Man bedient und schöpft sich gegenseitig. Wie bei einem Essen mit Familie und Freunden eben!

Auf Unverträglichkeiten und Allergien nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

Bitte beachte, dass sich dieses Angebot nach der aktuellen Saison und dem Marktangebot richtet. Gerne teilen wir das Menü rund eine Woche vor dem Anlass mit.

**Tavolata Menü**

CHF 99

**Tavolata Menü vegetarisch (3 Gang)**

CHF 89



## Anleitung Grillangebot

Dieses Angebot gilt nur bei Exklusivbuchungen der ganzen Wöschi.

Ein BBQ ist die perfekte Wahl für eine Veranstaltung, bei der der Fokus auf lockerem, geselligem Beisammensein liegt. Anders als beim Flying Dinner können die Gäste entspannt an Tischen Platz nehmen, während sie sich ihr Essen nach Belieben zusammenstellen.

Gerne bereiten wir ein Grillbuffet vor, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei ist. Egal ob Fleischliebhaber, Vegi oder Veganer, jeder wird auf seine Kosten kommen.

Die Auswahl stellt der Küchenchef je nach Marktangebot individuell zusammen. Das Angebot wird aus folgenden Bestandteilen bestehen:

### Grillbuffet

- Salate - vier Salate hausgemacht
- Diverse Dips & Saucen
- Verschiedenes Grillfleisch - vier verschiedene Sorten; z.B. Rind, Kalb und Poulet & Fisch
- vegetarisches Grillgut - vegan auf Anfrage
- Diverse Beilagen; z.B. Folienkartoffeln, Maiskolben, Gemüse, etc.
- Brot

### Dessertbuffet

Im Package inklusive sind zwei Desserts pro Person, die Flying oder als kleines Buffet serviert werden. Diese zwei Desserts können einheitlich aus folgendem Angebot ausgewählt werden:

- Tiramisu klassisch/saisonal
- Apfelstrudel mit Vanillesauce/Vanilleeis
- Schokoladenmousse
- Cheesecake Creme mit Saisonalem Kompott
- Mini Berliner
- Caramelköpflli im Glas

**BBQ Grillangebot**

CHF 99

**Restaurant Wöschi**  
**Seestrasse 457**  
**8038 Zürich**

**+41 43 243 18 89**

**info@woeschi.ch**  
**www.woeschi.ch**

**Fotos:**  
**Wöschi Team**  
**David Biedert Photography**  
**Sandra Ardizzoni Photography**

**März 2025**