

# *Ihr Fest im Schloss Wülflingen*



Restaurant

**Schloss**

*Wülflingen*



# *Liebe Gäste und Schloss-Freunde...*

## **Planen Sie ein Firmenessen oder eine Familienfeier?**

Unsere einzigartigen Räumlichkeiten aus dem 17. Jahrhundert, sowie die herzliche und zuvorkommende Art der Gastgeber machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Das Schloss Wülflingen bietet ein wunderbares Ambiente und herrliche Gaumenfreuden in zahlreichen historischen Stuben.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser komplettes Bankettangebot für Ihren Anlass ab zehn Personen. Daraus dürfen Sie sich Ihr individuelles Menu zusammenstellen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, um Ihren Anlass zu besprechen.

Wir freuen uns jetzt schon darauf, Ihre Gastgeber zu sein.

Regula Brunner, Marco Borer und Pascal Studer

Schloss Wülflingen  
Wülflingerstrasse 214  
8408 Winterthur  
+41 (0)52 222 18 67  
reservation@schloss-wuelflingen.ch  
[www.schloss-wuelflingen.ch](http://www.schloss-wuelflingen.ch)



## Apéro

<b>Aus dem Shotglas</b>	Hausgemachte Rieslingsuppe	CHF	4.00
	Champagnerschaumsuppe	CHF	5.00
	Saisonale Suppen	CHF	4.50
	Kaltschale (Gurke, Melone, Himbeer, Gazpacho)	CHF	4.00
<b>Auf dem Spieß</b>	Melone mit Rohschinken	CHF	4.50
	Cherry-Tomaten und Mozzarella	CHF	4.00
	Poulet «Yakitori»	CHF	4.50
	Früchtespiess	CHF	5.50
<b>Fingerfood</b>	Chäschüechli	CHF	2.50
	Schinkengipfeli	CHF	3.00
	Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	CHF	3.00
	Frittierte Krevette im Kokosmantel	CHF	4.00
	Gebratene Riesenkrevetten mit Sweet Chili Sauce	CHF	5.00
	Dörripflaumen im Speckmantel	CHF	4.50
	Gemüestängel mit Dips	CHF	18.00
<b>Apéro im Schälchen</b>	Knuspersachen mit Oliven	CHF	8.50
	Mandeln	CHF	7.50
	Erdnüsse	CHF	6.50
	Chips (Nature oder Paprika)	CHF	12.00
<b>Gefüllte Baguettes</b> (ca. 15 Stk.)	mit Salami	CHF	37.00
	mit Thon	CHF	37.00
	mit Tomaten und Mozzarella	CHF	37.00
	mit Käse	CHF	37.00
	mit Bündner Rohschinken	CHF	48.00
	mit Rauchlachs	CHF	49.00



# Apéro

<b>Canapés</b>	mit Rauchlachs	CHF	5.00
	mit Thon	CHF	4.00
	mit Bündner Rohschinken	CHF	4.50
	mit Rindfleisch-Tatar	CHF	5.50
	mit gehacktem Ei	CHF	4.00
	mit Salami	CHF	4.00
	mit Brie	CHF	4.00
<b>Tapas</b>	Cherry-Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	5.00
	Risotto mit Pilzen	CHF	5.50
	Risotto mit Safran	CHF	5.50
	BBQ Meat Balls	CHF	3.50
	Bruschetta	CHF	3.00
	Fischchnusperli mit Sauce Tartare	CHF	4.50
<b>Desserts im Glas</b>	Mascarponecreme mit Himbeer, Erdbeer oder Mango-Aroma	CHF	5.00
	Brownies	CHF	4.50
	Panna Cotta	CHF	5.00
	Schokoladenmousse	CHF	6.50
	Gebrannte Creme	CHF	5.00
	Fruchtsalat	CHF	4.50



# Menu Vorschläge

<b>Kalte Vorspeisen</b>	<b>Lachsrose</b> mit Salatstrauss an Zitrusdressing	CHF	19.50
	<b>Bunte Blattsalate</b> mit Gemüsestreifen an hausgemachtem Kräuterdressing	CHF	14.50
	<b>Eisberg-Rucolasalat</b> mit Parmesansplitter und Croutons	CHF	14.50
	<b>Nüsslisalat</b> mit gebratenen Champignons und Knusperstreifen an hausgemachten Schloss-Kräuterdressing	CHF	16.50
	<b>Lattichherzen</b> mit Speck und Ei	CHF	17.50
	<b>Waldorfsalat</b> mit geräucherten Entenbruststreifen und Orangenfilets	CHF	21.50
<b>Warme Vorspeisen</b>	<b>Doradenfilet</b> mit Weisswein-Sauce auf Ratatouille	CHF	18.50
	<b>Jakobsmuscheln</b> auf Erbsenpüree mit Safran-Schaum	CHF	19.50
	<b>Saisonale Ravioli</b>	CHF	19.50
<b>Suppen</b>	<b>Hausgemachte Rieslingsuppe</b>	CHF	14.00
	<b>Tomaten-Ingwercreme-Suppe</b>	CHF	14.00
	<b>Hausgemachte Rindskraftbrühe</b> mit Flädli	CHF	15.50
	<b>Zitronengras-Kokos-Suppe</b>	CHF	14.00
<b>Wir empfehlen Ihnen vor dem Hauptgang als Zwischengang ein Sorbet</b>			
<b>Sorbet</b>	<b>Zitronensorbet</b>	CHF	5.00
	<b>Ananas-Passionsfrucht-Sorbet</b>	CHF	5.00
	<b>Apfelsorbet</b>	CHF	5.00
	mit Alkohol	plus CHF	3.00



# Menu Vorschläge

<b>Hauptgänge</b>	<b>Maispouardenbrust</b> mit Portweinjus	CHF 39.00
	<b>Schweinsfilet</b> im Serranomantel mit Pommery-Senf-Rahmsauce	CHF 43.50
	<b>Roastbeef</b> mit Sauce Béarnaise	CHF 52.50
	<b>Rindsfilet</b> am Stück gebraten mit Rotweinjus	CHF 56.50
	<b>Kalbsnierstück</b> am Stück rosa gebraten mit Cognac-Rahmsauce	CHF 52.50
	<b>Kalbshohrücken</b> am Stück rosa gebraten mit Portweinjus	CHF 48.50

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen eine Stärkebeilage nach Ihrer Wahl, sowie ein saisonales Gemüsebouquet.

<b>Hauptgang Fisch</b>	<b>Doradenfilet</b> mit Weisswein-Sauce	CHF 42.50
------------------------	--	-----------

In der jeweiligen aktuellen Speisekarte bieten wir weitere Fischgerichte an

- Beilagen**
- Bratkartoffeln
  - Kartoffelgratin
  - Kartoffelstock
  - Röstikroketten
  - Safran-Risotto
  - Wildreis
  - Nudeln

<b>Vegetarisch</b>	<b>Gemüse Curry</b> (Vegan) Rassiges Curry mit Kokosmilch und Gemüse, Basmatireis	CHF 38.50
	<b>Feine Ravioli</b> mit saisonaler Füllung und Sauce	CHF 38.50



## Desserts

### Die süsse Versuchung

<b>Schokoladenküchlein</b> mit Vanille-Glace und Beeren im Gläschen	CHF 15.50
<b>Tropischer Fruchtsalat</b> mit Ananas-Passionsfrucht-Sorbet	CHF 14.50
<b>Schokoladenmousse</b> mit Himbeersorbet und Rahm	CHF 14.50
<b>Crema Catalana</b> mit Vanille-Glace und Früchtegarnitur	CHF 16.50
<b>Schloss Trio</b> New York Cheesecake, dunkle Schokoladencreme und Himbeersorbet	CHF 18.00

### Kleine Desserts

<b>Kreation Hugo</b> Zitronensorbet mit Limetten-Holundersirup frischer Pfefferminze und einem Schuss Prosecco	CHF 10.50
<b>Kreation Grand Marnier</b> eine Kugel Chocolat-Rahmglace mit Orangenfilets und einem Hauch Grand Marnier	CHF 10.50
<b>Kreation Baileys</b> Vanille-Rahmglace mit Baileys übergossen garniert mit gebrannten Mandeln	CHF 11.50
<b>Tiramisu im Glas</b> Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Espresso	CHF 11.50
<b>Panna Cotta im Glas</b> mit Fruchtemark und Beeren	CHF 13.50



# Menukompositionen

<b>Menu I</b>	CHF 66.50	<b>Eisberg-Rucolasalat</b> <b>Maispouardenbrust</b>  <b>Crema Catalana</b>	mit Parmesansplittern und Croutons mit Portweinjus Wildreis und Marktgemüse  mit Vanilleglace und Früchtégarnitur
<b>Menu II</b>	CHF 85.00	<b>Lattichherzen</b> <b>Zitronengras-Kokos-Suppe</b> <b>Schweinsfilet im Serranomantel</b>  <b>Tropischer Fruchtsalat</b>	mit Speck und Ei  mit Pommery-Senf-Rahmsauce Bratkartoffeln und Marktgemüse  mit Ananas-Passionsfrucht-Sorbet
<b>Menu III</b>	CHF 99.00	<b>Bunte Blattsalate</b>  <b>Hausgemachte Rieslingsuppe</b> <b>Sorbet nach Wahl</b> <b>Rindsfilet</b> am Stück gebraten  <b>Panna Cotta im Glas</b>	mit Gemüsestreifen an hausgemachtem Kräuterdressing  (mit Alkohol Zuschlag CHF 3.00) mit Rotweinjus Kartoffelgratin und Marktgemüse  mit Früchtemark und Beeren
<b>Menu IV</b>	CHF 117.00	<b>Waldorfsalat</b>  <b>Hausgemachte Rindskraftbrühe</b> <b>Doradenfilet</b>  <b>Kalbsnierstück</b>  <b>Schokoladenmousse</b>	mit geräucherten Entenbruststreifen und Orangenfilets  mit Flädli auf Ratatouille mit Weisswein-Sauce  am Stück rosa gebraten mit Cognac-Rahmsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse  mit Himbeersorbet und Rahm



# Apéroplatten

<b>Kalte Platten</b>	Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Mixed Pickles, ½ Ei, Brot und Butter	pro Person	CHF	24.50
	Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Speck, gekochter Schinken, Käse, Mixed Pickles, ½ Ei, Brot und Butter	pro Person	CHF	29.50

Die Platten werden jeweils für 4 Personen angerichtet.

<b>Kalter Teller</b>	Würziges Rindfleischtatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	pro Person	CHF	39.50
	Roastbeef, Sauce Tartare, Bratkartoffeln	pro Person	CHF	42.50
	Gekochter Schinken mit Kartoffelsalat	pro Person	CHF	28.50

Die Teller werden jeweils für 1 Person angerichtet.

Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.  
Die Herkunftsbezeichnung finden Sie beim Restauranteingang.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Schloss Wülflingen AG

**1 Bestellung** Die 8 Tage vorher schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenanzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Änderungen der Personenanzahl nehmen wir bis 48 Stunden im Voraus entgegen, ansonsten wird die angegebene Personenanzahl in Rechnung gestellt.

**2 Annullationen** Die Annullation hat grundsätzlich durch den Gast zu erfolgen. Sofern die Annullation vor dem 30 Tag der Veranstaltung erfolgt, werden keine Annullationsgebühren erhoben. Ab 30 Tagen vor dem Anlass verrechnen wir die Kosten des bestellten Essens wie folgt:

22 bis 30 Tage	vor der Veranstaltung	30 % des bestellten Essens
14 bis 21 Tage	vor der Veranstaltung	50 % des bestellten Essens
2 bis 13 Tage	vor der Veranstaltung	75 % des bestellten Essens
Später als 48 Std.	vor der Veranstaltung	100 % des bestellten Essens

**3 Anzahlung** Ab 20 Personen kann als Voraussetzung für einen gültigen Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Höhe von 50% des erwarteten Umsatzes verlangt werden.

**4 Schäden und Haftung** Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch Teilnehmer der Gesellschaft, ihren Mitarbeitern, Hilfskräften oder Veranstaltungsteilnehmern verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen, lehnt die Schloss Wülflingen AG jegliche Haftung ab.

**5 Zuschläge** Bei Veranstaltungen, die spezielle Bewilligungen benötigen, werden die Zusatzkosten separat verrechnet.

**6 Raummiete** Für Bankette stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

Bei Gruppen unter 15 Gästen verlangen wir für die Benützung des Gewölbe-weinkellers CHF 80.00 für das Anzünden der Kerzen, sowie für den zusätzlichen Personalaufwand.

**7 Dekorationen und Menukarten** Zur Standarddekoration gehören kleine Vasen mit je einer Blume und Kerzen. Gerne lassen wir auch eine spezielle Dekoration nach Ihrem Wunsch von unserer Floristin anfertigen.

Auf Wunsch darf die Dekoration auch selbst mitgebracht werden.

Standardmenukarten sind im Menupreis inbegriffen. Ein Spezialdruck auf Wunsch ist mit Kosten für den Mehraufwand verbunden.

**8 Kuchengedeck** Für mitgebrachten Kuchen verrechnen wir Ihnen CHF 6.50 pro Person für das Gedeck und den Kuchenservice.

**9 Diverses** Bewilligung nach 24.00 Uhr bis maximal 02.30 Uhr CHF 250.00

Nach 24.00 Uhr werden mindestens 2 Mitarbeiter zu je CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.



Verleihen Sie Ihrem Anlass *Charme und Ausstrahlung*

**So finden Sie uns:**

Nehmen Sie die Autobahnausfahrt Winterthur-Wülflingen und fahren Sie in Richtung Stadtzentrum. Nach 500 Metern erkennen Sie linkerhand das Schloss mit den markanten Treppengiebeln. Die Einfahrt folgt nach weiteren 200 Metern. Vom Winterthurer Hauptbahnhof bringt Sie der Bus Nr. 2 in nur 8 Minuten zur Haltestelle «Schloss».

Wir verfügen über genügend kostenfreie Parkplätze.

Unsere vier Elektroladestationen steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

**Besuchen Sie uns auch im Internet.**

Aktuelle Informationen wie Veranstaltungshinweise, das gesamte aktuelle Angebot sowie weitere Fotos finden Sie auf unserer Website.

Bestellen Sie zudem online unsere attraktiven Geschenkgutscheine.

**Wir freuen uns auf Sie.**

Wir sind von Donnerstag bis Dienstagmittag für Sie da. Am Dienstagabend und den ganzen Mittwoch bleibt unser Schloss geschlossen.

Falls Sie Fragen haben oder einen Tisch reservieren möchten, können Sie das Kontaktformular auf unserer Webseite benutzen, uns eine E-Mail schreiben oder sich telefonisch erkundigen:

**Kontakt**

Adresse Schloss Wülflingen  
Wülflingerstrasse 214  
8408 Winterthur  
Telefon +41 (0)52 222 18 67  
E-Mail reservation@schloss-wuelflingen.ch  
Web www.schloss-wuelflingen.ch