



WASSERSCHLOSS
WYHER



Angebot und Preise verbindlich ab 01.10.2023 – 31.12.2024

Roger Widmer – Gastgeber

Isabelle Steiger – Küchenchefin

HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WYHER

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:

Roger Widmer, Gastgeber, Schlossherr und Pächter
info@wasserschloss-wyher.ch
079 507 18 71

Franzi Peifer, Stv. Gastgeberin
buero@wasserschloss-wyher.ch
078 241 64 01

Mirjam Dillier, Eventleiterin Admin und Front
event@wasserschloss-wyher.ch
079 608 82 58

APERRO-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)

APERRO-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, geröstete Mandeln, 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



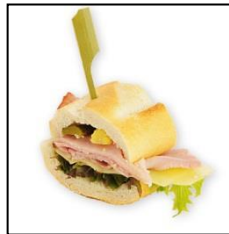
Schloss Wyher Käse mit Pfeffer und Kumquats

3.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



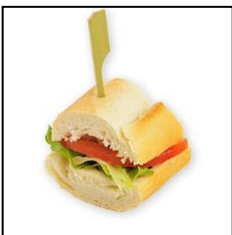
Mini Sandwiches Mit Rauchlachs [Dyhrberg]

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches mit Schinken und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches mit Tomaten, Büffelozzarella und Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Oliven-Crostini mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rindstroekfleisch auf Baquette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Brokkoli-Mousse mit Käse-Würfeli

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



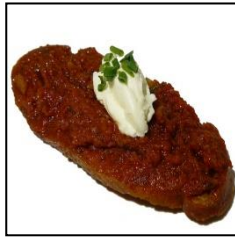
Napf-Kräuter Salatgurke mit Napf- Kräuterfrischkäse

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 Meersalzschinken [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

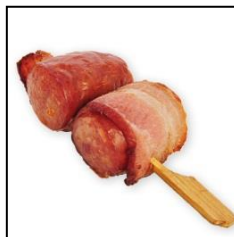
	<i>Mind. Bestellung</i>	<i>je Schale</i>
Pommes Chips Nature	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Paprika	6 Schalen	4.-
Pommes Chips Truffel	[nur November + Dezember]	6.-
Grüne Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-
Schwarze Oliven [ohne Stein]	mit Zahnstocher serviert	4.-

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 Süppchen

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-, Italienische- 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
Geräucherter Bömlo Lachs mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadotatar und Gemüsesalat	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
Marinierte Zucchetti mit Dörrtomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesanchips	18
Spargelsalat [15. April bis 15. Juni] im Parmesankörbchen mit Rindstrockenfleisch und Radieschenvinaigrette	24
Melonenduo [Sommer] mit Meersalzschinken, 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:

Mascarponerisotto
orientalischem Reis
Salzkartoffeln
Ligurisches Ratatouille
2erlei Marktgemüse

SCHLOSSKERKER

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 Salzeibutter

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 (140g) mit Rohschinkenchips an Marsalajus Bramatapolenta und saisonales Gemüse (3erlei)	31
Buure- und Kalbsbratwurst (je 80g) mit Zwiebelsauce Rösti und saisonales Gemüse (3erlei)	28
<i>Nachservice „Rustikal“</i>	
Komplett [muss für 80% der Gäste bestellt werden] [40 Gramm Fleisch = 1 Tranche Fleisch] inkl. Beilagen	10

HERRENHAUS

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

TISCHGRILL & SCHLOSS FONDUE CHINOISE

Grill, Raclette und Fondue, gemütliches kochen auf dem Tisch.

Min. 15 Personen bis max. 32 Personen

Optimal 3-4 Tische à 6 Personen = 24 Personen

Raclette

Feinster höhlengereifter KALTBACH Käse, 250 g	33
à discretion	45
Nachservice Raclettekäse	pro 100g 12

Kleine Kartoffeln, Essiggemüse, Mango-Chutney

Tischgrill

Grill und Raclette [200g Fleisch mit 150g-Raclette]	49
à discretion	55

Grill [Fleisch, 250g]	45
à discretion gemischte Fleischplatte	58

Nachservice: Raclette, pro 100g	12
Nachservice: Fleisch, pro 100g	14

Fleisch:

Schweinesteak, Pouletbrust, Rindshuftsteak, Chipolata und Schloss Wyher Würstli, Speck

Saucen:

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

Beilagen:

kleine Kartoffeln [Gschwellti], Cornichons, Maiskolben, Silberzwiebeln

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-Olivenöl [Vegan]	35/23
Linsencurry mit Basmatireis und Broccoli [Vegan]	35/23
Quinoataler mit Spinat und Champignon [Vegan]	35/23
Sojageschnetzeltes mit Bratkartoffeln und Broccoli [Vegan]	35/23

DESSERT

Fruchtsalat [3 Fruchtkomponente] mit Kugel Himbeersorbet	13 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
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Rübli 9 Stück	19
5 Stück	11
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	10
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

Helles 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- & KÄSEBUFFET

Krönender Abschluss für Ihren festlichen Anlass.

Dessertbuffet „Schloss Wyher“ (ab 30 Personen)	präsentiert in	24
Dunkles Schokoladenmousse	Gläsli (pro Person 1)	
Früchtemousse (Saisonal)	Gläsli (pro Person 1)	
Gebrannte Crème	Gläsli (pro Person 1)	
Tirami sú	in Porzellan 1/3 Cocotten	
Panna Cotta	in Porzellan-Schäleli	
Schloss-Brownie	auf Schiffertafel	
Proftiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce	auf Etagere	
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (3 Sorten)	in Porzellan-Schalen	
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		

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

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 Wasserschloss Wyher

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*

Schloss Wyher 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 01.01.2025 vorbehalten.