



IHR ANLASS  
UNSER  
VORSCHLAG

Über Ihren Besuch würden wir uns sehr freuen und stehen Ihnen  
bei Fragen gerne zur Verfügung !



## **Geschätzte Damen und Herren**

wir freuen uns, Sie in unserem neuen gastronomischen Hotspot willkommen zu heissen. Unser Ziel ist es, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, das durch Qualität, Geschmack und eine gemütliche Atmosphäre geprägt ist.

### **Unsere Philosophie:**

Wir glauben an die Kraft hochwertiger Zutaten, kreativer Zubereitung und exzellenten Service. Unser erfahrenes Küchenteam hat eine vielseitige Speisekarte entwickelt, die für jeden Geschmack etwas bietet.

### **Das Ambiente:**

Das Wichlern ist nicht nur ein Ort des Genusses, sondern auch ein Ort der Entspannung und des Wohlbefindens. Wir möchten eine einladende Umgebung schaffen, die sich perfekt für besondere Anlässe, Geschäftsessen oder einfach für einen gemütlichen Abend mit Freunden und Familie eignet.

Wir haben genügend Parkplätze für Sie !

### **Catering**

Möchten Sie Ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen? Sie bestellen – um den Rest kümmern wir uns. Entdecken Sie unser Apéro / Bankett Angebot.

### **Unsere Highlights:**

Frische, saisonale Zutaten  
Kreative Geschmackskombinationen  
Handverlesene Weinauswahl  
Freundlicher und aufmerksamer Service

### **Kontakt:**

Für Reservierungen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

wichlern.ch

[wirtshaus@wichlern.ch](mailto:wirtshaus@wichlern.ch)

[+41 41 320 54 31](tel:+41413205431)

Wir laden Sie herzlich ein, Teil unserer kulinarischen Reise zu sein. Besuchen Sie uns im Restaurant und lassen Sie sich von unserem Angebot verführen!

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt!

Mit kulinarischen Grüßen

Monika Moczova und das ganze Wichlern Team

## Aperoangebot



Gebratene Crevette auf Parmesanrisotto	8 CHF
Rauchlachstartar mit Sauerrahm	8 CHF
Marinierte Oliven	6 CHF
Bergkäsemöckli	6 CHF
Bauernomelette mit Kartoffeln und Käse	6 CHF
Roulade mit Feta, Rohschinken und Rucola	5 CHF
Knoblauchbrot	5 CHF
Safran-Kartoffelsuppe mit Speck	5 CHF
Rohschinken Cannelloni mit knackiger Gemüseremoulade	5 CHF
Poulet-Sesamspiesse	5 CHF
Bruschetta mit Tartar	5 CHF
Bruschetta mit hausgemachtem Leberpaté	5 CHF
Bruschetta mit Dörrtomatenhummus	4 CHF
Bruschetta mit Kräuterquark	4 CHF
Crudités mit Quarkdip	4 CHF
Tagessuppe (vegi)	4 CHF
Pflaumen im Speckmantel	4 CHF
Spicy Buffalo Wings	4 CHF
Kellers Bratwurst mit Senf	3 CHF
Pastetli mit Kräuterfrischkäsefüllung	3 CHF
Melone-Rohschinken	3 CHF
Chips ( Nature/ Paprika)	3 CHF
Erdnüsse	3 CHF





## Vorspeisen

Grüner Salat	8 CHF
Gemischter Salat	9 CHF
Süsskartoffelsuppe mit Speck	9 CHF
Solothurner Weissweinsuppe	11 CHF
Zitronengras-Limettensuppe	10 CHF
Randen Carpaccio mit Ziegenkäse auf Toast	17 CHF
Rindstartar mit Toast und Butter	22 CHF
Räucherforellenmousse mit Blätterteigkissen und Salatbouquet	19 CHF

## Hauptgänge

### Schwein

Piccata Milanese vom Schwein	28.50 CHF
Tomatensauce Spaghetti	
Schweinsnierstück am Stück gegart mit Risotto und Ratatouille	28.50 CHF
Schweinsvoressen mit geröstetem Brokkoli und Parmesanpolenta	27 CHF
Schweinsfilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin und glasierten Rüepli	36 CHF



## Kalb



Zürcher geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	39 CHF
Kalbsvoressen mit Schmorgemüse und Kartoffelstock	45 CHF
Piccata Milanese vom Kalb Tomatensauce Spaghetti	42 CHF
Kalbshohrücken Portweinjus Butternudeln / Bohnenragout	46 CHF

## Rind /Schwein

Hackbraten an Bratenjus Kartoffelstock und Marktgemüse	28.50 CHF
Gehacktes mit Jägerhörnli geraffelter Bergkäse und hausgemachtes Apfelmus	26 CHF
Hausgemachte Hacktätschli mit Zwiebelrahmsauce, Salzkartoffeln und glasierte Kefen	29 CHF

## Rind

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kroketten und Gemüsebouquet	39 CHF
Rindsflanksteak mit Kräutern und Knoblauch gebraten Ofenkartoffeln und Saisongemüse	37 CHF
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Tagliatelle und gebratenen Peperoni	35 CHF
Rindsfilet-Medailon mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Selleriepüree	52 CHF

## Geflügel

Poulet red curry mit Jasmin reis und Asiagemüse	30 CHF
Perlhuhnbrust mit Feigen und Frischkäse gefüllt Safranrisotto und glasierte Randen	33 CHF
Gebratene Entenbrust mit Orangenjus Serviettenknödeln und mariniertem Blattspinat	35 CHF
Pouletschenkel aus dem Ofen mit würzigem Couscous und glasiertem Stangensellerie	26 CHF



## Fisch

Hausgemachte Felchenknusperli aus dem Zugersee mit Kartoffelstampf und Tartarsauce	31CHF
Regenbogenforelle aus Schweizer Zucht mit Salzkartoffeln und Blattspinat	34 CHF
Lauwarmes Lachsfilet Tomaten-Papayasalat und Butternudeln	36 CHF
Rosa gebratener Saku-Thon mit Apfel-wasabireis und Sesamgemüse	42 CHF

## Veggie

Auberginen Cordon Bleu mit Gemüseragout	26 CHF
Sellerie Piccata mit Tomatensauce, Spaghetti	25 CHF

## Dessert

Crema Catalana	11 CHF
Schoggi-Thonkabohnen Mousse	12 CHF
Mascarpone Creme mit Beeren und Butter Keks	9 CHF
Brownie mit Vanille Glacè	11 CHF
Stracciatella Parfait mit heissen Beeren	11 CHF

