

# Feiern und Sein auf der Wolzenalp



Gemein-  
sam Zeit  
genießen

# Zu jeder Jahreszeit

## Frühling und Sommer

Zmorge-Bufferet und Zmorge-Brett  
Muttertagsbrunch  
Buurebrunch und Feier zum 1. August  
erfrischende hausgemachte Drinks  
detailverliebte und vielfältige Coupes & Desserts  
leichte Salatvariationen  
knusprige Röstli-Varianten  
Familienmenü

## Herbst

Zmorge-Bufferet und Zmorge-Brett  
Drinks und Getränke von erfrischend bis wärmend  
Wildspeisen aus heimischer Jagd  
herbstliche Suppen und Desserts  
Metzgete-Bufferet  
Familienmenü

## Winter

Fondue in dreierlei Varianten  
Chlaustag  
hausgemachte wärmende Getränke  
herzhafte und sättigende Speisen  
Familienmenü

*Die saisonale Küche verdient unsere Aufmerksamkeit. Lokale Produkte sind unsere Selbstverständlichkeit. Hausgemachte Backwaren, Getränke und Gerichte sind Ausdruck unseres Herzbluts.*



# Zu jedem Anlass



## Infrastruktur

Bis 100 Sitzplätze im Innenbereich

Terrasse mit bis zu 120 Sitzplätzen

Stehapéro im Innen- oder Aussenbereich

Art der Bestuhlung nach Wunsch

Geschlossene Gesellschaft

*jederzeit ausserhalb der Öffnungszeiten*

*während der Öffnungszeiten nach Absprache*

Bildschirm für Präsentationen

Parkplätze vor dem Haus

*im Sommer jederzeit*

*im Winter nach Absprache*

## ideal für

Hochzeit

Firmenanlass

Familienfest

Geburtstag, Taufe, Konfirmation

Hauptversammlung

Weihnachtsessen

**aufregendes Extra**

Gruppenpauschale für Sesselbahn

*auch ausserhalb der Betriebszeiten*

# Zum Apéro

Preise pro Flasche/Krug bzw.  
als Apéro pro Person inkl. MwSt.



## alkoholfreie Getränke

Mineral mit/ohne Kohlensäure	1.5l	10.5
Orangenjus	1l	10.5
hausgemachtes Holdershorley	1l	28

## alkoholhaltige Getränke

Weisswein <i>Féchy</i> oder <i>Chardonnay</i>	5dl	19
Tübli-Wy <i>Riesling-Silvaner lieblich</i>	5dl	21
Öise <i>Rosé Ostschweiz</i>	5dl	22
hausgemachtes Holdershorley	1l	28
Säntis Kristall	3.3dl	5
Appenzeller Bier <i>Lager</i> oder <i>Quöllfrisch naturtrüb</i>	5dl	6
Most Möhl <i>trüb</i> oder <i>klar</i>	5dl	6

## köstliche Häppli

*Teilauswahl möglich*

Melone mit Rohschinken	3
Rauchlachs mit Toast und Butter	4
Rauchlachsmousse	4
lauwarme Zucchini-Chnoblibrötli	4
Eiercanapé	4
lauwarme Datteln mit Speck umwickelt	3
einheimische Käsehäppchen	4
Tomaten-Mozzarella-Basilikumspiessli	3
Blätterteiggebäck	5
Gemüsedip	3
warme Chäschüechli	3
Tortillas oder Sommerrollen	4

# Zur Vorspeise



## hausgemachte Suppen

Flädli-suppe	7
saisonale Suppe, Gemüsesuppe klar oder cremig	8.5

## Salate

Blattsalat	8
Blattsalat mit Bloderchäs	12
gemischter Salat	12

## Vorspeisenbrettli

<i>kalte und warme Speisen nach Wahl</i>	15.5
Kürbiscrèmesüpli mit Rahm	
buttrige geröstete Kürbiskernmischung	
bunter saisonaler Blattsalat an hausgemachter Sauce	
mariniertes, gebratenes Auberginenröllchen gefüllt mit Toggenburger Frischkäse	
Toggenburger Mostbröckli	

# Zum Hauptgang

Für Ihren besonderen Anlass gehen wir gerne auf individuelle Wünsche ein. Wir gestalten unsere Preise fair nach Aufwand und Vorbereitung. Scheuen Sie sich nicht, Ihre Träume zu verwirklichen.

## Herzstücke

Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus	20.5
Schweinsrahmschnitzel	28
Wolzensteak <i>überbacken mit Schinken, Tomate und Käse</i>	29
Schweins-Cordon-bleu Toggenburger Art <i>mit Mostbröckli und Toggenburger Lust</i>	30
Schweinshalsbraten an Biersauce	29
Schweinscarrébraten an Rahmsauce	31
hausgemachter Hackbraten an Rotwein-Kräutersauce	30
Toggenburger Kalbsgeschnetzeltes vom Hof Klöster, <i>Familie Rutz, Nesslau, mit Apfelwürfeli und Baumnuss</i>	36
Kalbsrahmschnitzel	39
grilliertes Lammnierstück mit Mandelkräuterkruste an Orangenblütensauce	43
Zitronen-Pouletschenkel <i>ohne Knochen</i> mariniert an Mirin-Sojasauce	21
Safrannudeln mit Gewürzbutter und mariniertem, grilliertem Halloumi	24

## Beilagen

Nudeln
Kartoffelstock, Kartoffelgratin
Pommes frites, Kroketten, Rösti
Reis, Risotto
Couscous
hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet

Preise pro Person inkl. MwSt.  
Weiss gedeck und Nachservice  
auf Wunsch (je CHF 5 pro Person).

# Zusammen sein





# Zum Dessert



Preise pro Person  
inkl. MwSt.

## verweilen

### hausgemachte Verlockungen

frischer Fruchtsalat	8.5
Schwarzwäldertorte	8.5
Quarktorte	8.5
Schlorzifladen	6.5
Schlorzifladen mit Vanilleglace und Rahm	8.5
Streuselkuchen	6
Schoggimousse weiss oder dunkel	8
Himbeertraum	9
verschiedene Parfaits	9.5
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12
Heidelbeerzunge mit Brösmeli und Vanilleglace	10.5
diverse Torten	

### Dessertbrettli

*nach Wahl von fruchtig bis knusprig*

15.5

# Brunch

## Brote

hausgemachter Zopf und diverse Brote  
Gipfeli und Brötchen

## Aufstriche

Butter oder Alpbutter *nach Verfügbarkeit*  
hausgemachte Konfitüren und Aufstriche, Wacholderlatwerge  
Toggenburger Bienenhonig

## Warmes

Butterrösti, gebratener Speck  
Spiegelei, Dreiminutenei  
Rührei und Omelette *mit Peperoni, Lauch, Pilzen frisch zubereitet am Buffet*  
Pancakes *mit Ahornsirup, Zimtucker, Nutella frisch zubereitet am Buffet*

## Herzhaftes

regionale Fleischauswahl mit Aufschnitt, Salami, Trockenfleisch  
regionale Käseauswahl, Alpkäse *nach Verfügbarkeit*  
gefüllte Eier auf Salatbouquet  
Gemüsedip

## Süßes, Fruchtiges und Luftiges

Birchermüesli, Cerealien  
Früchte und Dörrfrüchte  
hausgemachter Schlorzifladen  
Fruchtwähen, Streusselkuchen  
Zitronenküchlein  
Nuss- und Mandelgipfel

## Getränke

Kaffee, Tee, Ovo und Schoggi *warm & kalt*  
Orangen- und Fruchtsaft, Süssmost  
Milch, Bananenmilch, laktosefreie Milch  
Wasser

Erwachsene 32  
Kind ab 5  
pro Altersjahr 1.5

ab 20 Personen Buffet, andernfalls am Tisch auf  
dem Brett serviert. Preise pro Person inkl. MwSt.

# Morgenstund





# Buffet mit Grillfleisch und Salat



Erwachsene ab 16

37

Jugendlich 7 bis 15

25

Kind 3 bis 6

12

## den Abend loben

### Fleischauswahl

*von lokalen Culinarium-Produzenten*

Rind

Schwein

Poulet

Hamburgerli und Cevapcici

Würste (*Bratwürstli, Blutwürstli, Alpsteinschüblig,*

*Sennenwürstli mit Käse*)

### Beilagen

Pommes frites, Baked Potatoes

Salate nach Saison *mit italienischer und französischer*

*Sauce, Vinaigrette und Gewürzen*

hausgemachte Saucen und Kräuterbutter

Gemüsespiessli

ab 18 Personen. Auf Wunsch kann die Fleischauswahl erweitert werden. Preise pro Person à discrétion inkl. MwSt.

# Grill-Spiessli mit Salatbuffet



*nach Gusto*

Erwachsene ab 16

39

Jugendlich 10 bis 15

26

Kind 6 bis 9

12

## Fleischauswahl zum Zusammenstellen

*von lokalen Culinarium-Produzenten*

Rind  
Schwein  
Poulet  
Speck  
Würstchen

## Beilagen

Pommes frites, Baked Potatoes  
Salate nach Saison vom Buffet *mit italienischer  
und französischer Sauce, Vinaigrette und Gewürzen*  
Gemüse und Früchte  
hausgemachte Saucen und Kräuterbutter

ab 10 Personen. Auf Wunsch kann die Fleischauswahl  
erweitert werden. Preise pro Person à discrétion inkl. MwSt.

# Dessert vom Buffet

## hausgemachte Kuchen und Torten

Schlorzifladen

Streuselkuchen

Zitronencake *getränkt*

saisonale Kuchen und Torten *nach Wunsch*

Guetzi *kreiert nach Wunsch*

## Crèmes

Himbeerträumli *im Becherli*

Tiramisu *klein portioniert*

Mousse au Chocolat *weiss, dunkel, fruchtig*

Süssmostcrème

Mangokreation *geschichtet im Becherli*

Heidelbeerzunge *mit Honigbrotecken*

## Süsses und Fruchtiges

Kaiserschmarrn

Fruchtsalat

Glace *nach Wahl*

Kleines Buffet ab 4, grosses Buffet ab 6 Komponenten. Auf Wunsch sind weitere saisonale Angebote möglich. Pro Auswahl CHF 5 pro Person inkl. MwSt.

# Tüpfelchen auf dem i



# Auf Wiedersehen



# schenken

**Bergrestaurant Wolzenalp**

+41 71 994 11 81

restaurant@wolzenalp.ch

wolzenalp.ch

**Öffnungszeiten**

täglich bei gutem Wetter

*Frühjahr 10-16*

*ab 1. Mai 9-17*

*im Winter 9-16*

*Details auf der Website*



© Wolzenalp AG, 2024

