

Feiern und Sein auf der Wolzenalp



Gemein-
sam Zeit
genießen

Zu jeder Jahreszeit

Frühling und Sommer

Zmorge-Buffer 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-Buffer und Zmorge-Brett
Drinks und Getränke von erfrischend bis wärmend
Wildspeisen aus heimischer Jagd
herbstliche Suppen und Desserts
Metzgete-Buffer
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	30
<i>mit Mostbröckli und Toggenburger Lust</i>	
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

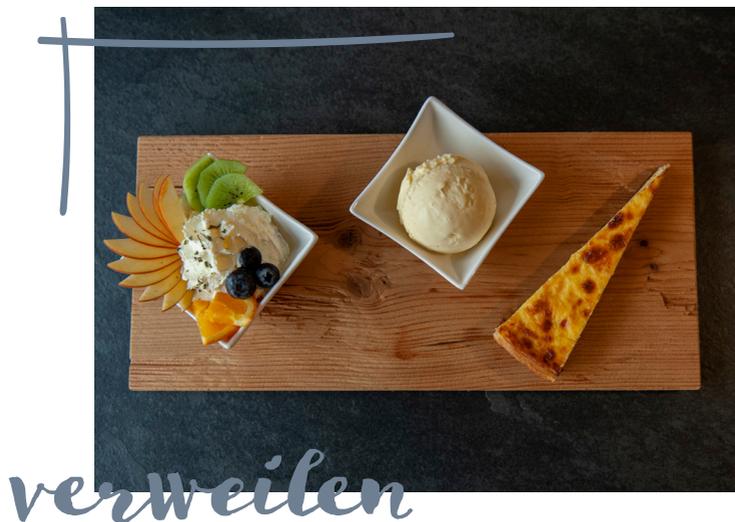
Nudeln
Kartoffelstock, Kartoffelgratin
Pommes frites, Kroketten, Rösti
Reis, Risotto
Couscous
hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet

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

Streusselkuchen

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

